

# La Miranda



**ESPECTACULAR**

**Arròs sec amb  
*espatlla de xai confitada*  
y trompetes de la mort**

# tapes o per compartir

Patates braves amb xistorra cruixent, alloli i romesco picant	5.80	Tires de pollastre cruixent amb dues salses	8.35
★ Cremós de foie caramelitzat amb pa cruixent per sucar	8.20	Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric	9.20
★ Croqueta de cua de bou (preu per unitat)	2.85	Calamars a l'andalusa amb aroma de llimona	9.95
Croqueta de gamba vermella (preu per unitat)	2.85	Petxina variada a la planxa amb all i julivert (preu per unitat)	2.95
Gambeta de vidre cruixent amb un toc picant	7.60	Pernil ibèric i pa amb tomàquet	14.95
🌿 Gyozes de verdures amb kimchi de maduixes i col kale	7.45		

PA 1.30

PAN TORRAT AMB TOMÀQUET 2.70

PA SENSE GLUTEN 2.00

## entrants

🌿 Timbal d'albergínia amb formatge cremós, vinagreta de soja i mel	6.40
🌿 Crema de pastanaga, taronja i gingebre amb iogurt grec i cacauets	5.95
Sopa de peix clàssica amb torraderes i rouille	6.90
Amanida de formatge de cabra i mango amb vinagreta de mel i granola	7.75
Amanida Lyonesa amb ous escalfats, bacó cruixent i vinagreta de mostassa	7.25
🌿 Carpaccio de carbassó amb pesto, rúcula, nous, parmesà i cítrics	6.95
★ Ou a baixa temperatura amb rossinyols confitats, patata cremosa i avellanes torrades	8.20
Canelons de carn rostida gratinats amb beixamel	10.25
🌿 Mezzi rigatoni a la puttanesca amb crema d'olives negres	7.95
Espaguetis amb crema de gambes, espàrrecs verds i bolets	11.95

## Burrata amb tomàquets rostits i olives negres confitades al romaní



# carns

- ★ **Pollastre rostit amb escamarlans** i patates a la mantega torrada **10.95**
- Gran ravioli de cua de bou al vi negre** amb parmentier de patata suau, demiglase i amanida de gerds **9.95**
- ★ **Hamburguesa Premium 100% de vedella** amb formatge de cabra, xampinyons i pa de briox **12.75**
- Steak tartar amb un punt picant** i gelat de mostassa a l'antiga acompanyat de torrades **12.95**
- Secret ibèric al Pedro Ximénez** amb parmentier de patata i panses **12.95**
- Magret d'ànec rostit** amb salsa de fruites vermelles **13.90**
- Espatlla de xai rostida** amb patates en rodells **24.95**
- Presa ibèrica amb moniatos rostits** i chimichurri casolà **15.70**

# peixos

- Caneló de bacallà i alls tendres rostits** amb sofregit de tomàquet casolà amb alfàbrega, pinyons i parmesà **9.95**
- Calamars a la planxa lacats amb salsa teriyaki** i carbassons marinats **12.90**
- Suprema de salmó a la taronja** amb porros confitats i ceba de Figueres **15.95**
- ★ **Fish and Chips** amb salsa tàrtara i salsa de pèsols a la menta **12.95**
- ★ **Popets amb ceba amb un punt picant,** patata de morter i allioli de llimona **12.95**
- Tataki de tonyina** amb amanida fresca d'algues i mango **14.95**



★ **Bacallà gratinat**  
**amb sanfaina**  
olives negres i  
ceba cruixent

**15.95**

# Entrecot de vedella de Girona



**15.95**

amb patates fregides,  
pebrots del Padró  
i sal de romaní

# els arrossos

Risotto de ceps trufat, núvol de parmesà i portobel·lo	12.85
Fideuà de La Miranda (preu per persona, mínim dues persones)	11.80
Paella de marisc amb gamba, musclo, cloïssa i calamar (preu per persona, mínim dues persones)	14.95
★ Arròs caldós de llamàntol (preu per persona, mínim dues persones)	24.95
★ Arròs negre amb petxines variades i allioli (preu per persona, mínim dues persones)	14.25



## ★ Arròs sec amb espatlla de xai confitada i trompetes de la mort

(preu per persona, mínim dues persones)

19.95

# postres

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN VEGETARIANES

Crema catalana	3.95
Mousse de iogurt grec, sorbet de gerds i fruites vermelles confitades	4.95
Coulant de xocolata amb nata muntada a mà	5.95
Coulant d'avellana amb gelat de xocolata amarga	5.95
Trio de sorbets cítrics	4.15
Carpaccio de pinya natural amb sorbet de mandarina	5.95
★ Tim baon (gelat de torró amb crema catalana i salsa de xocolata calenta)	4.75
Trufes de xocolata amb nata muntada	4.45
★ Nutella cheesecake amb criuxent de granola amb xocolata	5.95
La Tatin de poma amb nata muntada	5.95

## un glop ben dolç

Ratafia Rosset (COPA)	4.75
Limoncello (COPA)	4.25
Orujo d'herbes (COPA)	4.25
Mini gíntonic de Seagram's (COPA)	4.50

## Xuixo de Girona flamejat amb crema



5.50

ANDILANACASADEMENJARS

*La Miranda*



Arròs  
caldós de  
*llamantol*