

CARTA DE TEMPORADA
SEASONAL MENU

MIRABONA
RESTAURANT

DEL HUERTO A LA MESA · FARM TO TABLE



EL OTOÑO LLEGA
A MIRABONA CON
MATICES CÁLIDOS
Y ENVOLVENTES:
SETAS, CALABAZA,
PERAS O CARNE
DE CAZA. SABORES
QUE RECONFORTAN Y
PAUSAN CADA BOCADO.

Autumn arrives at
MIRABONA with warm,
embracing tones:
mushrooms, pumpkin,
pears and game.
Flavours that comfort
and slow down
every bite.

MENÚ DE 3 PLATOS + PAN

3 course menu + bread 65€

Maridaje de vinos
Wine pairing +40€

EXTRAS:
Tabla de quesos
Cheese Board +16€

ENTRANTES · STARTERS

SOPA MIRABONA [3, 4]
Mirabona soup
Sopa Mirabona

HUEVOS ROTOS [4]
BAJO ESPUMA DE
CAMAIOT Y RÚCULA FRITA
Broken eggs under camaiot foam
and fried rocket salad
Ous estrellats sota escuma
de camaiot i ruca fregida

BUÑUELOS DE SETAS Y FOIE [3, 4, 5]
Mushroom and foie fritters
Bunyolets de bolets i foie

TARTAR DE TERNERA [6]
Beef tartare
Tàrtar de vedella

SURTIDO DE CROQUETAS [3, 6]
Assortment of croquettes
Assortiment de croquetes

ENSALADA DE TEMPORADA [6]
Seasonal salad
Amanida de temporada

PICA PICA DE CALAMAR, [8]
PATATA PAJA
Calamari "Pica Pica" on
a bed of potato straws
Pica Pica de calamar,
patata palla

SALTEADO DE TEMPORADA [6]
SOBRE ESPUMA DE PATATA
Y QUESO AZUL CALA BLAU
Seasonal sauté on potato foam
and Cala Blau blue cheese
Saltat de temporada
sobre escuma de patata
i formatge blau Cala Blau

PRINCIPALES · MAIN COURSES

PESCADO & CARNE · FISH & MEAT

CANELÓN DE COCHINILLO

Suckling pig cannelloni

Caneló de porcella

[3]

DORADA A LA BRASA, SÉSAMO TOSTADO Y VERDURAS DE TEMPORADA

Grilled gilt-head bream, toasted
sesame & seasonal vegetables

Orada a la brasa, sèsam

torrat i verdures de temporada

[5, 6, 9]

RODABALLO, CREMA DE MAÍZ Y PUERRO

Turbot, corn cream and leek

Turbot, crema de blat

de moro i porro

[9]

LOMO BAJO DE BLACK ANGUS, PURÉ TRUFADO Y ZANAHORIAS ESCABECHADAS

Black Angus striploin, truffled purée
and pickled carrots

Llom baix de Black Angus,

puré trufat i pastanagues

en escabetx

[5, 6]

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA, CREMA DE COLIFLOR Y AVELLANA, PATATÓ Y CEBOLLITAS AL OPORTO

Grilled beef sirloin, cauliflower and
hazelnut cream, baby potatoes
and onions in Port wine

Filet de vedella a la brasa,

crema de coliflor i avellana,

patató i ceba confitada

amb Oporto

[2, 5]

ARROZ MELOSO DE SETAS DE TEMPORADA

Creamy rice with seasonal mushrooms

Arròs melós de bolets de temporada

[6]

CONFIT DE PATO, CALABAZA ASADA Y ESPECIAS BRUT

Duck confit, roasted pumpkin
and brut spices

Confit d'ànec, carabassa

rostida i espècies brut

[5]

PULPO A LA BRASA CON SU ARROZ MELOSO

Grilled octopus with creamy rice

Pop a la brasa amb

el seu arròs melós

[9]



CADA ESTACIÓN
TIENE SU MANERA
DE ABRAZAR
EL SABOR.

Every season
has its way to
embrace flavour.

POSTRES · DESSERTS

TARTA DE QUESO Y PISTACHO

[2, 4, 6]

Pistachio cheesecake
Pastís de formatge i festuc

PERA AL VINO Y SU REDUCCIÓN CON HELADO DE YOGURT

[3, 5, 6]

Pear in wine reduction
with yoghurt ice cream
*Pera al vi i la seva reducció
amb gelat de iogurt*

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE (SE TIENE QUE PEDIR CON ANTELACIÓN)

[2, 4, 6]

Chocolate soufflé
(must be ordered in advance)
*Soufflé de xocolata
(s'ha de demanar amb antelació)*

CRÈME BRÛLÉE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON GATÓ DE HIERBABUENA Y SORBETE DE LIMÓN

[4]

Passion fruit crème brûlée with
mint sponge cake and lemon sorbet
*Crème brûlée de fruita de la passió amb
gató d'herba-sana i sorbet de llimona*

TARTA DE MANZANA, VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO

[3, 4, 6]

Apple, vanilla and
white chocolate tart
*Pastís de poma,
vainilla i xocolata blanca*

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 **Crustaceos** | Crustaceans 2 **Frutos secos** | Nuts 3 **Gluten** | Gluten 4 **Huevos** | Eggs
5 **Sulfitos** | Sulfites 6 **Lacteos** | Dairy 7 **Mostaza** | Mustard 8 **Moluscos** | Mollusks 9 **Pescado** | Fish