



L' AUBA

MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

MIRABONA
RESTAURANT

M E N Ú

L' Λ U B Λ

COMO LA PRIMERA LUZ,
ESTE MENÚ SE DEJA
DESCUBRIR SIN PRISA.

LIKE THE FIRST LIGHT OF DAY,
THIS MENU REVEALS ITSELF
SLOWLY.

/

Se abre con frescura, acompaña con calma y deja que el sabor se revele en el momento preciso. Una cocina de producto y temporada, hecha de pequeños gestos, que encuentra en lo sencillo una forma sutil de magia.

It opens with freshness, moves forward with calm, and allows flavour to unfold at just the right moment. A cuisine of produce and seasonality, shaped through small gestures, that finds in simplicity a subtle kind of magic.

M
B
—

L'ΛUBΛ

ES PRIMER GEST

AMUSE BOUCHE DEL DÍA

Amuse-bouche of the day

Amuse-bouche del dia

ES CALIU

AGUA DE TOMATE Y ALGAS

Tomato water, seaweed

Aigua de tomàquet

i algues

[12]

S'HORT

BOMBÓN DE ESCALIVADA

Escalivada sphere

Bombó d'escalivada

[1, 3]

SA CLAROR

CODIUM, MELÓN Y SARDINA

Codium, melon, sardine

Codium, meló i sardina

[9]

SA PROMESA

TOMATE DE LA HUERTA, ANCHOA Y LECHE DE TIGRE

Garden tomato, anchovy, leche de tigre

Tomàti ga de l'hort, anxova i llet de tigre

[1, 3]

S'OBERTURA

LUBINA ASADA EN COCOTTE

Cocotte-baked sea bass

Llobarro rostit en cocotte

[5, 9]

SA FONDÀRIA

SOLOMILLO DE TERNERA, SALSA FOYOT, PATATA FONDANT

Beef fillet, Foyot sauce, fondant potato

Filet de vedella, salsa foyot, patata fondant

[4, 5, 6]

S'ALÈ

CÓCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA

Seasonal fruit cocktail

Còctel de fruita de temporada

[5]

ES TOC DOLÇ

CHOCOLATE, ACEITE DE OLIVA Y PAN

Chocolate, olive oil, sourdough

Xocolata, oli i pa

[2, 3, 4]

ES RECORD

PETIT FOUR

[2, 6]

98€ p.p.

IVA incluido - VAT included

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy