

ALFONSO MIRA



Cena 3 de agosto

ENTRANTES

Ensaladilla de pulpo, manzana y champiñón

Merlucitos en tempura con salsa tártara

Carpaccio de picaña, tomate confitado y queso

Ensalada de codorniz escabechada con membrillo y nueces

Huevo a baja temperatura, alcachofa, foie y patatas

PRIMER PLATO (al centro)

Lomo de corvina a la brasa con chutney de verdura

SEGUNDO PLATO (al centro)

Entrecot a la brasa con ajetes tiernos y patata

POSTRE

Brownie de chocolate, pistacho y espuma de chocolate blanco

BODEGA

Vino tinto, rosado y blanco

Cervezas, refrescos y minerales

30€

impuestos incluidos

ALFONSO MIRA



Comida 5 de agosto

ENTRANTES

Carpaccio de picaña de vaca, tomate confitado, queso y rúcula

Buñuelo de bacalao en tempura con alioli de tinta de calamar

Tataki de atún, aguacate, tomate y vinagreta de mostaza

Huevo a baja temperatura con foie, patata y alcachofa

Marisco hervido

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz de conejo y caracoles al sarmiento

Arroz meloso al Senyoret

(arroces 1 por mesa para un mínimo de 4 personas)

Bacalao, pisto y parmentier de patata

Abanico ibérico a la brasa

POSTRE

Brownie de chocolate, vainilla y espuma de chocolate

BODEGA

Vino tinto, rosado y blanco

Cervezas, refrescos y minerales

33€

impuestos incluidos

ALFONSO MIRA



Cena 5 de agosto

ENTRANTES

Ensaladilla de alcachofa y atun

Tataki de presa ibérica a la brasa con salsa chimichurri

Gyozas de verdura y cerdo con soja y sésamo

Hojaldre de rabo de toro con queso gratinado

Ensalada de pollo, aguacate y bacon

PRIMER PLATO (al centro)

Bacalao con boletus y jamón

SEGUNDO PLATO (al centro)

Secreto ibérico a la brasa con cebolla caramelizada, mojo picón y crujiente de patata violeta

POSTRE

Avellana, café, vainilla y chocolates

BODEGA

Vino tinto, rosado y blanco

Cervezas, refrescos y minerales

30€

impuestos incluidos

MENÚ INFANTIL 14€ Servicio de monitoras/es

Horario de comida 13:30 y 15:15 y horario de cenas 21:00 y 22:45

965 49 21 02

WWW.ALFONSOMIRA.COM