

Restaurant Miravall

MENÚ VIORIGEN 1

Incluye:

*Carpaccio de vedella amb gelat de ceps i encenalls de micuit
Coca de sardines amb pesto, tomàquet i pernil salat*

*Dorada a la papillotte amb verduretes al vapor
Saltat de carxofes, favetes, alls tendres, romesco i vieira*

*Caneló de confit d'ànec i foie gratinat amb betxamel i tòfona
Mini-hamburguesa de cabra hispànica*

Semi-fred figues i mató amb codonyat i gelat de mel de romer

Maridat amb:

*Vi rosat Vallmajor (Celler Batea)
Vi blanc Merian (Cellers Tarroné)
Vi negre Tempus (Altavins Viticultors)
Vi licorós Equinox Dolç Garnatxa Blanca (Celler Batea)*

Preu:

32,00 €

Restaurant Miravall

MENÚ VIORIGEN 2

Incluye:

Tàrtar d'alvocat, xampinyó, bacallà i gelat d'alfàbrega

Carpaccio de tonyina vermella amb tomàquet i pesto

Mini-clotxa de la Terra Alta

Bacallà amb patata, ceba caramel·litzada i ou escumat

Melós de vedella amb salsa de vi negre, parmentier i llagostí

Gelat de xocolata amb pa, taronja i oli d'oliva arbequina

o

Gelat de formatge Idiazabal amb codonyat

Maridat amb:

Vi blanc Nostra Senyora del Portal Blanc (Celler Piñol)

Vi blanc Ilercavònia (Altavins Viticultors)

Vi blanc Avi Arrufí Blanc (Celler Piñol)

Vi blanc La Fou els Amelers (LaFou Celler)

Vi negre Arrel de Nou (Tern Obrador de Vi)

Vi licorós Josefina Piñol (Celler Piñol)

Preu:

40,00 €