



Menú Degustación

Gran Hotel Miramar

Menú Degustación A

Tasting Menu A

Aperitivo del chef

Chef appetizer

Consomé de chalotas asadas, raviolo de queso feta andaluz y puerro con trufa negra

Roasted Shallot consome, Andalusian feta and leek raviolo with black truffle

Terrina de caza con foie y pistachos, acompañada de verduritas encurtidas

Game and pistachio terrine with pickled Winter vegetables

Merluza a la plancha con mejillones brotes de col de invierno y jamón ibérico

Grilled Hake with mussels, sauteed winter cabbage and ibérico Ham

Solomillo de Retinto con brocolino, calabaza asada y demi-glace de Pedro Ximénez

Retinto Beef Fillet with sprouting broccoli, roasted pumpkin and Pedro Ximénez demi-glace

Coulant de chocolate y mandarina con helado de leche requemada

Chocolate and mandarin fondant with burnt milk ice cream

Menú Degustación B

Tasting Menu B

Aperitivo del chef

Chef appetizer

Nuestro Steak tartar de carne de solomillo Retinto con trufa de invierno

Our Retinto Beef Fillet Tartare with Black Winter Truffle

Arroz cremoso de setas silvestres y castañas tostadas

Creamy rice with wild mushrooms and toasted chestnuts

Bacalao, ragout de alcachofas salteadas y salsa verde

Roast Cod with Sautced artichokes and salsa verde

Taco de cordero acompañado de quinoa salteada con granada y hierbabuena

Rump of Lamb with pan fried Quinoa, pomegranate and mint

Mousse de manzana Granny Smith, bizcocho de pistacho y sopa de peras al vino de moscatel

Granny Smith Apple mousse, pistachio sponge with a chilled pear and moscatel soup

Precio por persona: 60€

Price per person: 60€

Bebida no incluida

Drinks not included

Precio por persona: 90€

Price per person: 90€

Maridaje incluido

Pairing included