

Menú de Navidad - Christmas Menú



APERITIVO · APPETIZER

- MONTADITO DE JAMÓN IBERÍCO · Iberian Ham "Montadito"
- CROQUETAS DE RAPE Y GAMBAS CON MAHONESA JAPONESA
Monkfish and Prawns Croquettes with Japanese Mayonnaise
- TARTAR DE ESPÁRRAGOS Y TOMATE CON CAVIAR DE AOVE 
Asparagus and Tomato Tartare with Aove Caviar
- BROCHETA DE HEURA CON SALSA DE TAMARINDO 
Heura Skewer with Tamarind Sauce

PRIMERO A ESCOGER · STARTER TO CHOOSE

- ENSALADA DE TEMPORADA CON FRUTOS ROJOS, VIRUTAS DE FOIE Y VINAGRETA DE TRUFA
Seasonal Salad with Red Fruits, Foie Shavings and Truffle Vinaigrette
- CREMA DE CALABAZA TRUFADA CON SUS PIPAS CARAMELIZADAS 
Pumpkin Cream with its Caramelized Seeds and Truffle
- CANELONES DE NAVIDAD · Christmas Cannelloni
- SOPA DE NAVIDAD CON GALETS Y PILOTA
Christmas soup with "Gallets" Pasta and meatballs

SEGUNDO A ESCOGER · MAIN TO CHOOSE

- ROMESCO DE RAPE Y CIGALAS AL AROMA DE SAÚCO
Monkfish and Norway lobsters Romesco with Elderberry Scent
- ASADO DE CORDERO DE NAVIDAD
Christmas roasted lamb
- ARROZ DE VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA AL TOMILLO LIMONERO 
Vegetables and seasonal mushrooms rice with cinamon thyme
- SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS CONFITADAS, PATATITAS Y CREMA DE BOLETUS
Beef Sirloin with Confit Mushrooms, Potatoes and Boletus Cream

POSTRE · DESSERT

- BISCUIT GLACÉ DE TURRON D.O XIXONA
Frozen Nougat Biscuit D.O Xixona
- OPERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y CAFÉ
Opera Chocolate and Coffee Mousse
- BROCHETAS DE PIÑA BUCANERA ASADA CON CREMA CATALANA
Grilled Pineapple Skewers with Catalan Cream
- COULANT VEGANO CON SORBETE DE FRAMBUESA 
Vegan chocolate coulant with raspberry sorbet

BODEGA · CELLAR

- Tinto D.O Montsant
Blanco D.O. Rueda
Rosado D.O Catalunya
Cava D.O Cava

Precio 68€ IVA Incluido / Tax Included



Menú infantil de Nadal
Menú infantil de Navidad
Christmas children's menu

APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

CROQUETES DE POLLASTRE

Croquetas de Pollo
Chicken Croquettes

MINI "MONTADITO" DE PERNIL IBÈRIC

Mini Montadito de Jamón Ibérico
Mini Iberian Ham toast

PRIMER A ESCOLLIR · PRIMERO A ESCOGER · STARTER TO CHOOSE

CANELONS DE NADAL

Canelones de Navidad
Christmas Canelloni

SOPA DE NADAL AMB GALETS I PILOTA

Sopa de Navidad con Galets y Pilota
Christmas Soup with "Gallets" Pasta and Meatballs

SEGON A ESCOLLIR · SEGUNDO A ELEGIR · MAIN TO CHOOSE

FILET DE VEDELLA AMB CREMOS DE CHEDDAR I PATATES REIXETA

Solomillo de Ternera con Cremoso de Cheddar y Patatas Rejilla
Beef Tenderloin with Creamy Cheddar and Potatoes

LLENGUADO A LA BRASA AMB VERDURES

Lenguado a la Brasa con Verduritas
Grilled Sole with Vegetables

POSTRE · DESSERT

COPA DE GELAT DE VAINILLA AMB NATA, SIROPE I M&M'S

Copa de Helado de Vainilla con Nata, Sirope y M&M'S
Vanilla Ice Cream with Chantilly, Syrup and M&M'S

GOMINOLAS I CRISPETES

Chuches y Palomitas
Sweets and Popcorn

REFRESCS

Refrescos
Soft drinks

40€ Iva Inclos / IVA Incluido / Tax Included

Menú de Sant Esteve · **Menú de San Esteban**



APERITIU · APERITIVO

"MONTADITO" DE PERNIL IBÈRIC · *Montadito de Jamón Ibérico*


CROQUETES DE RAP I GAMBES AMB MAIONESA JAPONESA
Croquetas de Rape y Gambas con Mahonesa japonesa

TARTAR D'ESPÀRRECS I TOMÀQUET AMB CAVIAR D'AOVE 
Tartar de Espárragos y Tomate con caviar de Aove

BROQUETA D'HEURA AMB SALSÀ DE TAMARINDO 
Brocheta de Heura con Salsa de Tamarindo

PRIMERS A ESCOLLIR · PRIMEROS A ESCOGER

AMANIDA DE TEMPORADA AMB FRUITS VERMELLS, ENCENALLS DE FOIE I VINAGRETA DE TÒFONA
Ensalada de Temporada con Frutos Rojos, Virutas de Foie y Vinagreta de Trufa

CREMA DE CARBASSA TRUFADA AMB LES SEVES PIPES CAMEL·LITZADES 
Crema de Calabaza Trufada con sus Pipas Caramelizadas

CANELONS DE SANT ESTEVE · *Canelones de San Esteban*

SOPA DE GALETS I PILOTA
Sopa de Galets y pelota

SEGONS A ESCOLLIR · SEGUNDOS A ESCOGER

ROMESCO DE RAP I CIGALES A L'AROMA DE SAUCO
Romesco de Rape y Cigalas al Aroma de Sauco

ROSTIT DE XAI DE NADAL
Asado de Cordero de Navidad

ARRÒS DE VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA A LA FARIGOLA LLIMONER 
Arroz de Verduras y Setas de Temporada al Tomillo Limonero

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS CONFITATS, PATATES I CREMA DE BOLETUS
Solomillo de Ternera con Setas Confitadas, Patatitas y Crema de Boletus

POSTRE · POSTRE

BISCUIT GLACE DE TURRO D.O XIXONA
Biscuit Glace de Turrón D.O Xixona

OPERA DE MOUSSE DE XOCOLATA I CAFÉ
Opera de Mousse de Chocolate y Café

BROQUETES DE PINYA BUCANERA ROSTIDA AMB CREMA CATALANA
Brochetas de Piña Bucanera Asada con Crema Catalana

COULANT VEGANO AMB SORBET DE GERDS 
Coulant Vegano con Sorbete de Frambuesa

BODEGA · CELLAR

Tinto D.O Montsant

Blanco D.O Rueda

Rosado D.O Catalunya

Cava D.O Cava

Preu 68€ IVA Inclos / IVA Incluido

mb| Mirabé

Fin de Año 2022
New Year's Eve Dinner 2022

APERITIVO · APPETIZER

OSTRA DE NORMANDIA CON TARTAR DE TOMATE Y PONZU
Normandy Oyster with Tomato Tartare and Ponzu

TOSTA DE SASHIMI DE VIEIRA CON CAVIAR NACARI
Scallop Sashimi Toast with Nacari Caviar

MONTADITO DE FOIE SOBRE TORRIJA Y COMPOTA DE MANZANA
Foie on French toasted bread with apple compote

MENÚ · MENU

CIGALA MORUNA XL A LA BRASA CON SALTEADO DE TIRABEQUE, ESPARDEÑA Y WAKAME
Grilled XL Norway lobster with Sauteed Tirabeque, Seafood Cucumber and Wakame

DADOS DE RODABALLO CON GARUM, CODIUM Y ALCACHOFAS CONFITADAS CON LANGOSTA
Turbot with Garum, Codium and Confited Artichokes with Lobster

.....

ESENCIA MEDITERRANEA AL AROMA DE ALBAHACA
Basil Mediterranean Essence

.....

SOLOMILLO DE TERNERA A LA CREMA DE TRUFA BLANCA, KALE Y BOLETUS EDULIS
Beef Tenderloin with White Truffle Cream, kale and Boletus Edulis

POSTRE · DESSERT

CREMA BRULEE DE FRUTOS ROJOS
Red Fruit Cream Brulee

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN
New Year's Eve grappes and Party bag

Cafes e infusiones · Coffee and infusions

BODEGA · CELLAR

Tinto DO. Montsant
Blanco DO. Rias Baixas
Rosado DO. Catalunya
Champagne o Cava Brut Gran Reserva

Una copa · One Long Drink

Precio: 185€

250€ primera línea

IVA incluido / Tax included

Cap d'Any 2022 · Fin de Año 2022
New Year's Eve Dinner 2022

MENÚ INFANTIL ·
CHILDREN'S MENU

APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

CROQUETES DE POLLASTRE

Croquetas de Pollo

Chicken Croquettes

MINI "MONTADITO" DE PERNIL IBÈRIC

Mini Montadito de Jamón Ibérico

Mini Iberian Ham Toast

PRIMER A ESCOLLIR · PRIMERO A ESCOGER · STARTER TO CHOOSE

CANELONS DE NADAL

Canelones de Navidad

Christmas Canelloni

SOPA DE NADAL AMB GALETS I PILOTA

Sopa de Navidad con Galets y Pilota

Christmas Soup with "Gallets" Pasta and Meatballs

SEGON A ESCOLLIR · SEGUNDO A ELEGIR · MAIN TO CHOOSE

FILET DE VEDELLA AMB CREMOS DE CHEDDAR I PATATES REIXETA

Solomillo de Ternera con Cremoso de Cheddar y Patatas Rejilla

Beef Tenderloin with Creamy Cheddar and Potatoes

LLENGUADO A LA BRASA AMB VERDURES

Lenguado a la Brasa con Verduritas Grilled

Sole with Vegetables

POSTRE · DESSERTS

COPA DE GELAT DE VAINILLA AMB NATA, SIROPE I M&M'S

Copa de Helado de Vainilla con Nata, Sirope y M&M'S

Vanilla Ice Cream with Chantilly, Syrup and M&M'S

GOMINOLAS I CRISPETES

Chuches y Palomitas

Sweets and Popcorn

REFRESCS

Refrescos

Soft Drinks

Precio: 90 € IVA incluido / Tax included



mb| Mirabé

Fin de Año 2022
New Year's Eve Dinner 2022



APERITIVO · APPETIZER

TARTAR DE ESPARRAGOS Y TOMATE CON CAVIAR AOVE

Asparagus and Tomato Tartare with Caviar AOVE

BROCHETA DE HEURA CON SALSA TAMARINDO

Heura Skewer with Tamarind Sauce

MENU · MENU

CREMA DE CALABAZA TRUFADA CON SUS PIPAS CAMELIZADAS

Pumpkin Cream with its Caramelized Seeds

TATAKI SOASADO DE BOLETUS EDULIS CON CAMA DE TRIGO TIERNO, PASAS Y PIÑONES

Roasted Boletus Edulis Tataki on a Bed of Soft Wheat, Raisins and Pine Nuts

ARROZ DE VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA AL AROMA DE TOMILLO

Seasonal Vegetable and Mushroom Rice with Thyme Scent

POSTRE · DESSERT

COULANT DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRAMBUESA

Chocolate Coulant with Raspberry Sorbet

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

New Year's Eve grappes and Party bag

Cafes e infusiones · Coffee and infusions

BODEGA · CELLAR

Tinto DO. Montsant

Blanco DO. Rias Baixas

Rosado DO. Catalunya

Champagne o Cava Brut Gran Reserva

Una copa · One Long Drink

Precio: 185€

250€ primera línea

IVA incluido / Tax included