



41°24'58.3"N 2°07'56.2"E

www.mirabe.com





PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR TO NIBBLE AND SHARE

Anxoves del Cantàbric (4 u.) 12,50
Anchoas del Cantábrico (4 u.)
Anchovies from the Cantabrian sea (4 u.)



LA GILDA amb tonyina vermella Balfegó, llobarro curat, ceba tendra i maionesa de soia 12,5
LA GILDA con atún rojo Balfegó, lubina curada, cebollita y mayonesa de soja
THE "GILDA" with blue fin tuna, cured seabass, spring onion and soy mayonnaise



Pernil ibèric d'aglà 25
Jamón ibérico de Bellota
Acorn fed iberian ham

Croquetes de mitjana de vaca rostida i vel de mitjana curada (4ud) 15
Croquetas de chuleta de vaca asada y velo de chuleta curada (4u.)
Roasted rib-eye croquettes and cured rib veil (4u.)



Croquetes veganes (4u.) 12
Croquetas veganas (4u.)
Vegan croquettes (4u.)



Gamba vermella de costa a l'allet 25
Gamba roja de costa al ajillo
Garlic red prawn



"Torrija" tradicional amb foie poêlé i mermelada de pera i gingebr 12,50
Torrija tradicional con foie poêlé y mermelada de pera y jengibre
Traditional french toast with foie poêlé, pear and ginger marmelade



Les nostres braves 12
Nuestras bravas
Our "patatas bravas"



Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 5
Pan de coca de Folgueroles con tomate
"Folgueroles" coca bread with tomato



Duet de pans tradicionals amb la nostra mantega fumada, i OOVE 6
Dúo de panes tradicionales con nuestra mantequilla ahumada y AOVE
Hand craft breads duo, our smoked butter and mediterranean olive oil



Servei de pa rústic i OOVE de les Garrigues (1) 2,5€ · Si no desitja el servei de pa i oli comunicuï-ho al personal de sala
Servicio de pan rústico y AOVE de las Garrigues (1) 2,5€ · Si no desea el servicio de pan y aceite comuníquelo al personal de sala
Rustic bread and Mediterranean oil service (1) 2,5€ · If you don't want the bread and oil service please let our staff know

Preus en € IVA inclòs / Precios en € IVA incluido / Prices in € VAT included



ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Amanida de brots tendres, espàrrecs verds, fonoll, ous de guatlla i emulsió d'estragó 12
Ensalada de hojas tiernas, espárragos verdes, hinojo, huevos de codorniz y emulsión de estragón
Tender leaves salad, green asparagus, fennel, quail eggs and tarragon emulsion



Burrata amb aranja, taronja, fonoll i pesto de festuc 16,50
Burrata con pomelo, naranja, hinojo y pesto de pistacho
Burrata with grapefruit, orange, fennel and pistachio pesto



Amanida de quinoa amb alvocat, mango, tomàquet i vinagreta de tòfona 15
Ensalada de quinoa con aguacate, mango, tomate y vinagreta de trufa
Quinoa salad with avocado, mango, tomato, and truffle vinaigrette



Caneló de gamba, llima, coco i el seu tàrtar 25
Canelón de gamba, lima, coco y su tartar
Prawn cannelloni, lime, coco and its tartare



Vieires i crema fina de porro 22
Vieiras y crema fina de puerro
Scallops and fine leek cream



Pasta fresca amb llamàntol, tomàquet "concassé", ceba tendra i salsa americana 28
Pasta fresca con bogavante, tomate "concassé", cebolleta y salsa americana
Fresh pasta with lobster, diced tomato and "sauce américaine"



Curri groc amb verdures, tofu, llet de coco, anacards i arròs gessamí 19
Curry amarillo con verduras, tofu, leche de coco, anacardos y arroz jazmín
Yellow curry with vegetables, tofu, coconut milk, cashew nuts and "jasmine" rice



RAW & OYSTER BAR

Ostra Gillardeau N°2 al natural 5/ud
Ostra Gillardeau N°2 al natural
Natural Gillardeau oyster N°2



Tàrtar de salmó, vinagreta de taronja i maracujà 18
Tartar de salmón, vinagreta de naranja y maracuyà
Salmon tartare, orange and passion fruit dressing



Carpaccio de llobarro marinat, cítrics, raïm i pinyons 24
Carpaccio de lubina marinada, cítricos, uva y piñones
Marinated seabass carpaccio, citrus, grape and pine nuts



Steak tàrtar de vedella amb les nostres torradetes de romaní i farigola 25
Steak tartar de ternera con nuestras tostadas de romero y tomillo
Beef steak tartare with radish and our rosemary and thyme crackers





ARROSSOS · ARROCES · RICES

(20/25 min)

(Mínim 2 persones)
(Mínimo 2 personas)
(Minimum 2 persons)

Arròs del Senyoret
Arroz del Señorito
Señorito's rice

26/per persona



Arròs caldós de llamàntol
Arroz caldoso de bogavante
Lobster stewed rice

37/per persona



Arròs negre amb calamar i allioli de safrà
Arroz negro con calamar y alioli de azafrán
Black rice with squid and saffron "alioli"

28/per persona



Paella de verdures
Paella de verduras
Vegetable paella

22/per persona



Arròs de presa ibèrica, botifarró i carxofa
Arroz de presa ibérica, morcilla y alcachofa
Iberian pork loin, blacksausage, and artichoke rice

26/per persona



ALÉRGENOS



Gluten



Crustacis · Crustáceos · *Crustaceans*



Ous · Huevo · *Egg*



Peix · Pescado · *Fish*



Cacauets · Cacahuets · *Peanuts*



Soja · Soja · *Soy*



Làctics · Lácteos · *Dairy products*



Fruits secs · Frutos secos · *Nuts*



Api · Apio · *Celery*



Mostassa · Mostaza · *Mustard*



Sèsam · Sésamo · *Sesame*



Sulfits · Sulfitos · *Sulphites*



Tramussos · Altramuces · *Lupines*



Mol·luscs · Moluscos · *Molluscs*



Picant · Picante · *Spicy*



Boletus



Vegetarià · Vegetariano · *Vegetarian*



VEGAN

Preus en € IVA inclòs / Precios en € IVA incluido / Prices in € VAT included



BRASES · BRASAS · EMBERS

DE LA TERRA · DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Filet de vedella amb "milfulls" de patata, mantega fumada, mostassa, brandy i romaní (amb foie i demi-glacé +6€) 32

Solomillo de ternera con "milhojas" de patatas, mantequilla ahumada, mostaza, brandy y romero (con foie y demi-glacé +6€)

Beef sirloin with potato "mille-feuille", smoked butter, mustard, brandy and rosemary (with foie and "demi-glacé sauce" +6€)



Presa ibèrica al pebre de Sichuán amb patata "trencada" 26,50

Presa ibérica a la pimienta de Sichuán con patata "rota"

Iberian pork loin with Szechuan peppercorn sauce and mashed potatoes



Costelles de xai a la brasa, pastanaga i espàrrecs glacejats amb xarop d'auró 28

Costillas de cordero a la brasa, zanahoria y espárragos glaseados con sirope de arce

Roasted lamb ribs with carrots and asparagus, glazed with maple syrup



"Chuletón" de vaca vella de Girona amb broqueta de pebrots de Padrón i patates fregides (1kg) (20/25 min) 70

Chuletón de vaca vieja de Girona con brocheta de pimientos de Padrón, patatas fritas (1kg)

Dry aged old cow rib steak from Girona with "Padrón" peppers skewer, french fries (1kg)



DEL MAR · DEL MAR · FROM THE SEA



Corvall del mediterrani a la brasa amb pebrots escalivats 29

Corvina del mediterráneo a la brasa con pimientos asados

Grilled mediterranean meagre with roasted peppers



Tonyina Balfegó "volta i volta", préssec a la brasa i mel de romaní (amb foie +6€) 30

Atún Balfegó "vuelta y vuelta", melocotón a la brasa y miel de romero (con foie +6€)

Seared bluefin tuna, roasted peach and rosemary honey (with foie +6€)



Suprema de salmó amb verdures i "beurre blanc" de tàperes 22,50

Suprema de salmón con verduritas y "beurre blanc" de alcaparras

Salmon fillet with vegetables and capers "beurre blanc" sauce



Pota de pop i patata "trencada" al pebre vermell 24

Pata de pulpo con patata rota al pimentón

Grilled octopus with mashed potato and paprika



Llobarro nacional sencer a la sal amb aroma de romaní i verdures a la brasa i tàrtara (1kg) (20/25 min) 65

Lubina nacional entera a la sal con aroma a romero y verduritas a la brasa y tártara (1kg)

Whole national sea bass in salt with fresh rosemary and grilled vegetables and tartare sauce (1kg)





DOLÇOS I PASTISSOS DULCES Y TARTAS SWEETS & CAKES

Pastís de xocolata i gelat d'avellanes
Tarta de chocolate y helado de avellanas
Chocolate cake and hazelnut ice cream



8,5

Crumble de pera amb gelat de iogurt
Crumble de pera con helado de yogurt
Pear crumble with yogurt ice cream



8,5

Amanida de fruites de temporada
Ensalada de frutas de temporada
Seasonal fruit salad



8,50

Pastís de formatge, crumble d'ametlla i gelat de caramel
Pastel de queso, crumble de almendra y helado de caramelo
Cheesecake, almond crumble and caramel ice cream



8,5

Crema catalana
Crema catalana
Catalan cream



7,5

Mató amb figues en almívar i pinyons
Mató con higos en almíbar y piñones
Catalan fresh cheese with figs in syrup and pine nuts



8,5

Gelats
Helados
Ice creams



7,5