

MIRABONA

Restaurant

Entrantes

Pulpo a la plancha con escalivada Grilled octopus with escalivada	18€
Canelón de ternera con chutney casero de albaricoque Veal canelloni with homemade apricot chutney	18€
Carpaccio de solomillo de ternera +21 días de maduración Beef tenderloin carpaccio +21 days maturation	15€
Ensalada fresca de tomates de temporada Seasonal fresh tomato salad	15€
Croquetas de sepia con jugo de sobrasada Cuttlefish croquettes with sobrasada juice	15€
Salmorejo con selección de conservas locales Salmorejo with a selection of local preserves	13€

Principales

Caldereta de rape con gamba roja y almejas Monkfish Caldereta with red prawns and clams	32€
Terrina de cordero con puré de patatas y verduras Lamb terrine with mash potatoes and vegetables	21€
Solomillo de ternera +21 días maduración Tender loin matured + 21 days	40€
Pluma ibérica de bellota con patató asado con romero y ajo y nuestro aliño de tomates secos Iberian acorn-fed pork flank with roasted potatoes with rosemary and garlic and our sun-dried tomato dressing	24€
Pescado del día con trampó ácido Catch of the day with acid trampó	spm
Arroz de verduras de temporada Seasonal vegetables rice	19€

MIRABONA

Restaurant

Pedido con 1 día de antelación

Order 1 day in advance

Chuletón de ternera madurado + 21 días 120.-€ para 2 personas
T-Bone Steak matured + 21 days 120.-€ for 2 people

Paella de marisco 29.-€ p/p
Seafood Paella 29.-€ p/p

Caldereta de langosta spm
Lobster Caldereta spm

Postres

Cheese cake de queso de oveja con mermelada casera 8€
Sheep cheese cake with homemade jam from our own garden

Gató de almendra con helado de naranja 8€
Almond Cake with Orange ice cream

Coulant de chocolate con crema de pistacho 8€
Chocolate coulant with pistacchio cream

Greixonera de Ensaïmada 8€
Traditional Majorcan Pudding

**Nuestro compromiso por la sostenibilidad nos lleva a reducir nuestra carta con el ánimo de ofrecerles una experiencia honesta y de proximidad, con productos de la región y de temporada.
Deseamos que lo disfruten**

Our commitment with sustainability comes along with a short seasonal menu, with the aim to offer you a honest and local experience, with fresh produce from the region

We wish you enjoy it!