

MIRABONA 2023
VOLVER AL CAMPO

C A R T A D E T E M P O R A D A

Cain Beneit

WWW.MIRABONA.COM

“
GET A
TASTE OF
THE ISLAND’S
RESPECT FOR
FLAVOUR AND
SIMPLICITY
AT OUR
MIRABONA
RESTAURANT

Mirabona is an honest and real farm to table restaurant open to everyone that brings to your plate the freshest organic produce and local delicacies.

MENÚ 3 PLATS + PA
3 course menu + bread
55

ESPECIALS SUPL: +15€
MARIDATGE WINE PAIRING: +30€
EXTRES:
TAULA DE FORMATGES
Cheese Board +16€

ENTRANTS

**PA DE MASSA MARE,
OLI VERJO I OLIVES**
Pan de masa madre,
aceite de oliva y aceitunas
*Sourdough bread, extra virgin
olive oil and olives*
3.50 P.P.

COLIFLORI, AMETLLA, [2, 5]
NAP I ESCOPINYES
Coliflor, almendra,
nabo y berberechos
*Cauliflower, almond, turnip
and cockles*
18

OUS CAMPEROLS, [4]
PATATES I PERNIL IBÈRIC
Huevos camperos,
patatas y Jamón Ibérico
*Free range eggs, potatoes
and Iberian Ham*
20

AMANIDA DE PAGES [2, 5]
Ensalada payesa
Farmer's Salad
18

TÀRTAR DE VEDELLA [5, 6, 7]
Tartar de ternera
Beef Tartare
21

ASSORTIMENT [1, 3, 4, 5, 6, 9]
DE CROQUETES
Surtido de croquetas
Croquettes assortment
18

SOPA MIRABONA AMB DUMPLINGS
Sopa Mirabona con dumplings
Mirabona Soup with dumplings
21

ASSORTIMENT DE COQUES
Surtido de Cocas
Coques assortment
18

PRINCIPALS

PORROS KALE I ROMESCO [2]
Puerros kale y romesco
Leeks, kale and romesco
25

ARRÒS MELÒS DE BOLETS [5, 6]
Arroz meloso de setas
Creamy rice with mushrooms
25

FILET DE VEDELLA [5]
Solomillo de ternera
Sirloin Steak
38

LLOBARRO AL PIL PIL [9]
Lubina en pil pil
Sea bass with pil pil sauce
25

CEVICHE [9]
22

TURBOT AMB VERDURES [9]
DEL NOSTRE HORT
Rodaballo con verduras del huerto
*Turbot with vegetables from
our orchard*
28

PORCELLA, PORROS I COL [5]
Lechona, puerros y col
Suckling pig, leek and cabbage
27

TERRINA DE MÈ, VERDURES [3]
SALTEJADES I PA NAAN
Terrina de cordero verduras
salteadas y pan naan
*Lamb terrine, sauteed vegetables
and naan bread*
28

ESPECIALS

MÍNIM 2 PERSONES

ARRÒS A LA LLAUNA [1, 6, 9]
DE LLAMÀNTOL
Arroz a la llauna de bogavante
Lobster a la Llauna rice
44 P.P.

ARRÒS A LA LLAUNA [1, 6, 8, 9]
DE CALAMARS FARCITS
Arroz „a la llauna“ de
calamares rellenos
*Rice „a la llauna“ with
filled calamari*
38 P.P.

MITJANA MADURADA [5]
**DE VACA GALLEGA,
PATATES Y DEMIGLACE
DE VEDELLA**
Chuleton madurado de
vaca Gallega, patatas y
demiglaze de ternera
*Matured Ribeye Steak of Galician
Rubia Cow, potatoes and veal
demiglaze*
44 P.P.

MIRABONA

RESTAURANT

DOLÇOS

**CRÈME BRULÉE DE FRUITA [3, 4, 6]
DE LA PASSIÓ I GELAT
DE FORMATGE FRESC**
Crème bruléé de fruta
de la pasión y helado
de queso fresco
*Passion fruit crème brulée
and fresh cheese*
12

CARDENAL DE GESSAMÍ [3, 4, 6]
Cardenal de Jazmín
Jasmin Cardinal
12

**TARTA DE FORMATGE, [1, 6]
ALBERCOCS SECS AL LICOR 43
I SORBET DE ROMANÍ**
Tarta de Queso, orejones al
licor 43 y sorbete de romero
*Cheese cake, sundried apricots
with licor 43 and rosmary sorbet*
12

XOCOLATA EN 3 FORMES [3, 4, 6]
Chocolates en 3 formas
Chocolate in 3 ways
12

“
**LIFE IS
SO ENDLESSLY
DELICIOUS**

INGREDIENTS

1	Crustaceos Crustaceans
2	Frutos secos Nuts
3	Gluten Gluten
4	Huevos Eggs
5	Sulfitos Sulfites
6	Lacteos Dairy
7	Mostaza Mustard
8	Moluscos Mollusks
9	Pescado Fish