

MIRABONA 2023
NIT DE NADAL

Can Bençit

AGROTURISME

24

MENÚ
DEGUS
TACIÓ
NADAL

CHRISTMAS
TASTING MENU

AVAILABLE
DEC 24TH,
25TH & 26TH

Cain Beneit

MENÚ DEGUSTACIÓ NADAL
CHRISTMAS TASTING MENU



APERITIUS

Tatin de porros i tartar de gamba
Tatin de porros i tartar de gamba
Leek and prawn tartare tatin

.....

PRINCIPALS

Sopa Mirabona
Soup Mirabona

**Petxines de pelegrí,
carabassa rostida, fonoll
i vermell d'ou curat**
Vieiras, calabaza asada,
hinojo y yema curada
*Scallops, roasted pumpkin,
fennel and cured egg yolk*

**Rajada a baixa temperatura amb
salsa de tàperes, safarnària
i pesols de temporada**

Rajada a baixa temperatura amb
salsa de tàperes, safarnària
i pesols de temporada
*Slow cooked ray, caper and purple
carrot sauce, and freshly picked peas*

Terrina de porcella, el seu suc, puré de castanya i ram de fulles fresques
Tarrina de lechona, su jugo, puré de castaña y bouquet de hojas frescas
Pot of suckling pig in its jus, chestnut puré and a selection of salad leaves

.....

DOLÇOS

**Gató especiat, cremós de xocolata amb llet,
magrana fresca i escuma de toffee salat**
Gató especiado, cremoso de chocolate con leche,
granada fresca, y espuma de toffe salado
*Seasoned sponge cake, with milk chocolate cream,
fresh grenadine and savoury toffee cream*

Petis fours
petit fours

Cava de benvinguda, aigua, cafè i te
Cava de bienvenida, agua, café y te
Welcome cava, water, coffee & tea

85 €

Incluye agua, pan y servicio en mesa

Opció maridatge: 25.-€ per persona | Wine pairing option: 25.-€ per person

DISPONIBLE EL 24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE
AVAILABLE ON THE 24TH, 25TH AND 26TH OF DECEMBER
PARA RESERVAS: T. 871 811 871 o restaurant@mirabona.com

Cain Beneit

MENÚ DEGUSTACIÓ VEGETARIÀ

VEGETARIAN TASTING MENU



APERITIUS

Tatin de porros
Tatin de puerros
Leek tatin

.....

PRINCIPALS

Sopa de verdures Mirabona
Sopa de verdures Mirabona
Mirabona Vegetable soup

**Gírgola de panical, carabassa
rostida, fonoll i vermell d'ou curat**
Seta de cardo, calabaza
asada, hinojo y yema curada
*Thistle mushroom, roasted pumpkin,
fennel and cured egg yolk*

**Seiten, salsa de tàpares i
safarnària i pèsols de temporada**
Seitán salsa de alcaparras y
safarnària y guisantes de temporada
*Seitan, caper and purple carrot sauce
and freshly picked peas*

Ragú de verdures lleugerament escabexades al Xeres i puré d'api-rave
Ragú de verduras ligeramente escabechadas al Jerez y puré de apionabo
Sherry pickled vegetable ragu with celeriac puré

.....

DOLÇOS

**Gató especiat, cremós de xocolata amb llet,
magrana fresca i escuma de toffee salat**
Gató especiado, cremoso de chocolate con leche,
granada fresca, y espuma de toffe salado
*Seasoned sponge cake, with milk chocolate cream,
fresh grenadine and savoury toffee cream*

Petis fours
petit fours

Cava de benvinguda, aigua, cafè i te
Cava de bienvenida, agua, café y te
Welcome cava, water, coffee & tea

85 €

Incluye agua, pan y servicio en mesa

Opció maridatge: 25.-€ per persona | Wine pairing option: 25.-€ per person

DISPONIBLE EL 24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE
AVAILABLE ON THE 24TH, 25TH AND 26TH OF DECEMBER
PARA RESERVAS: T. 871 811 871 o restaurant@mirabona.com