

“
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, [3]
OLI VERJO I OLIVES
Pan de masa madre,
aceite de oliva y aceitunas
*Sourdough bread, extra virgin
olive oil and olives*
4.50 P.P.

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

AMANIDA DE CARABASSA [1, 2]
**ROSTIDA AMB CAMAIOT,
TOMATIGUES SEQUES I PINYONS**
Ensalada de calabaza asada
con camaïot, tomates secs,
trigo sarraceno y piñones
*Roasted pumpkin salad with
camaïot sausage, sun dried tomatoes,
buckwheat & pine nuts*
18

TÀRTAR DE VEDELLA [5, 6, 7]
Tartar de ternera
Beef Tartare
22

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

SOPA MIRABONA [3]
AMB DUMPLINGS
Sopa Mirabona con dumplings
Mirabona Soup with dumplings
21

PRINCIPALS

PORROS KALE I ROMESCO [2]

Puerros kale y romesco
Leeks, kale and romesco
26

ARRÒS MELÒS DE BOLETS [5, 6]

Arroz meloso de setas
Creamy rice with mushrooms
25

FILET DE VEDELLA [5]

Solomillo de ternera
Tenderloin Steak
38

TURBOT Y BEURRE BLANC AMB, [5, 6, 9]

VERDURES DE TEMPORADA
Rodaballo y beurre blanc
sobre vegetales de temporada
*Turbot in a beurre blanc sauce with
fresh seasonal vegetables*
28

RAGÚ FRESC DEL NOSTRE [5]

**HORT AMB VERDURES
LLEUGERAMENT ESCABETXADES
SOBRE UN PURÉ D'API-REVE**
Ragú de verduras de nuestro
huerto. Ligeramente escabechadas
sobre puré de apionabo
*Vegetable ragu fresh from our
garden with slightly pickled
vegetables on a celeriac puré*
24

PEIX DE LLOTJA FREGIT AMB [9]

**FARINA DE CIURONS, FRIT
DE VERDURES I SALSA FETA
AMB TÀPERES DE FORMA
TRADICIONAL**
Pescado fresco de la Lonja frito
en harina de garbanzos,
verduras y salsa de alcaparras
*Fresh fish from Lonja fried in chickpea
flour, vegetables and caper sauce*
28

PORCELLA, PORROS I COL [5]

Lechona, puerros y col
Suckling pig, leek and cabbage
27

PICANTÓ FARCIT AMB [2, 4, 5, 6]

**EL SEU SUC I OLORÓS,
PATATÓ I FARIGOLA**
Picantón relleno, jugo al oloroso
y patato al tomillo de la finca
*Spring chicken stuffed with dates
and dried apricot and served
with Oloroso gravy and thyme
baked potato from our finca*
27

MÈ WELLINGTON, [3, 4]

**BRUNOISE DE PEBRES
DE L'HORT I EL SEU SUC**
Cordero Wellington, Brunoise
de pimientos de nuestro
huerto y su jugo
*Wellington Lamb, brunoise
of our peppers and its juice*
32

MAGRET D'ÀNEC AMB [1, 7]

**TÀPERES, BOLETS I CABDELL
LLEUGERAMENT TORRAT**
Magret de pato a la mostaza
antigua, crema de chirivia,
seta de ostra y cogollo
ligeramente marcado
*Duck Magret with old mustard,
turnip cream, oyster mushroom
and lightly sautéed lettuce hearts*
29

MIRABONA

RESTAURANT

ESPECIALS

MÍNIM 2 PERSONES

ARRÒS A LA LLAUNA ^[1, 6] DE LLAMÀNTOL DEL PAÍS

Arroz a la llauna de bogavante nacional
National Lobster rice a la Llauna
75 P.P.

MITJANA MADURADA ^[5] DE VACA GALLEGA, PATATES Y DEMIGLACE DE VEDELLA

Chuleton madurado de vaca Gallega, patatas y demiglace de ternera
Matured Ribeye Steak of Galician Rubia Cow, potatoes and veal demiglace
44 P.P.

“
LIFE IS
SO ENDLESSLY
DELICIOUS

DOLÇOS

CRÈME BRULÉE DE FRUITA ^[3, 4, 6] DE LA PASSIÓ I GELAT DE FORMATGE FRESC

Crème bruleé de fruta de la pasión y helado de queso fresco
Passion fruit crème brulée and fresh cheese ice cream
14

PANNA COTA DE CRISPETES I ^[6] ESCUMA DE CAMEL O SALAT

Pannacota de palomitas y espuma de caramelo salado
Popcorn pannacota with salted caramel foam
14

TARTA DE FORMATGE I ^[4, 6] MADUIXES

Tarta de queso y fresas
Homemade cheesecake with strawberries
14

XOCOLATA EN 3 FORMES ^[3, 4, 6] Chocolates en 3 formas

Chocolate in 3 ways
14

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

MIRABONA

RESTAURANT