

MIRABONA  
FARM TO TABLE

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

*Cain Benoit*

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.

---

<b>MENÚ 3 PLATS + PA</b>	
3 course menu + bread	55€
<b>ESPECIALS SUPL</b>	+15€
<b>MARIDATGE WINE PAIRING</b>	+30€
<b>EXTRES:</b>	
<b>TAULA DE FORMATGES</b>	
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 camaiot, tomates secos,  
trigo sarraceno y piñones  
*Roasted pumpkin salad with  
camaiot 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 croquetas  
*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 <sup>[1, 6]</sup> DE LLAMÀNTOL DEL PAÍS

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

### MITJANA MADURADA <sup>[5]</sup> 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 <sup>[4, 6]</sup> DE LA PASSIÓ I GELAT DE IOGURT

Crème bruleé de fruta de la pasión y helado de yogurt  
*Passion fruit crème brulée and yoghurt ice cream*  
14

### PANNA COTA DE CRISPETES I <sup>[6]</sup> ESCUMA DE CARMEL O SALAT

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

### TARTA DE FORMATGE I <sup>[4, 6]</sup> MADUIXES

Tarta de queso y fresas  
*Homemade cheesecake with strawberries*  
14

### XOCOLATA EN 3 FORMES <sup>[4, 6]</sup> 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