



## Menú Ejecutivo

### Gran Hotel Miramar

#### Primer Plato

##### *First Course*

Anchoas Gourmet con tomate concasse y aceite Hojiblanca

*Gourmet anchovies with tomato concassé and Hojiblanca oil*

Surtido de tomates de Coín, pepino, croutons de focaccia con aceituna negra, albahaca y aliño de P.X.

*Selection of Coín tomatoes, cucumber, olive focaccia croutons, basil and Pedro Ximénez dressing*

Crema de maíz con aji amarillo, manzana ácida y cilantro

*Sweet corn soup with yellow chilli, green apple and coriander*

Nuestro steak tartar de carne de solomillo de Retinto

*Our Retinto steak tartar*

Calamar frito de la caleta de Vélez con mayonesa de AOVE y ali-oli de azafrán

*Fried squid from Vélez coast with AOVE mayo and zaffron ali-oli*

Ensalada nicoise con tataki de atún rojo

*Nicoise salad with tuna tataki*

#### Plato Principal

##### *Main Course*

Medallones de solomillo de ternera con demiglace de Oporto y setas

*Sirloin steak medallions with porto demiglace sauce and wild mushrooms*

Presa ibérica con verduras a la parrilla y majado de hierbas

*Grilled 5 J's Iberian Pork Steak with grilled vegetables and mixture of herbs*

Lubina a la plancha con ñoquis de eneldo y caviar de limón

*Grilled sea bass with dill gnocchis and lemon caviar*

Pulpo a la brasa con patatas nuevas y romescu

*Grilled octopus with new potatoes and romescu*

Risotto de calabaza asada con salvia, queso de Mahón y pipas de calabaza

*Roast butternut squash risotto with sage, hazelnuts and Mahón cheese*

Pasta fresca con ragout de alcachofas y tomates secos a la crema con piñones tostados

*Fresh Pasta with creamed Artichoke and sunblushed Tomatoes ragout with toasted Pine Nuts*

#### Postres

##### *Desserts*

Brownie de chocolate, helado de cacao, chutney de mango con chile y hierbabuena

*Chocolate Brownie, Chocolate Ice Cream with a Mango Chile and Mint Chutney*

Esponjoso de dátiles con salsa de tofe

*Spongy dates with toffee sauce*

Tarta de queso con frutos rojos

*Cheesecake with berries*

Ensalada de frutas

*Fruit salad*

Precio por persona: 49€

*Price per person: 49€*

Bebida no incluida

*Drinks not included*