

The background is a solid teal color. Overlaid on this are several large, irregular, light green organic shapes that resemble water droplets or cells. A white line drawing of a plant with a central stem and several branches, each ending in a small, spiky, circular flower head, is positioned in the lower right quadrant. The text 'MIRABLAU' is written in a large, bold, white sans-serif font, and 'BARCELONA' is written in a smaller, bold, white sans-serif font directly below it.

MIRABLAU

BARCELONA

PER COMPARTIR, O NO...

TAPES

- Anxoves del Cantàbric (6 filets) — 12,5

Anchoas del Cantábrico (6 filetes)


- Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina en oli d'oliva — 9,50

Ensaladilla rusa con ventresca de atún en aceite de oliva


- Les nostres patates braves — 7,5

Nuestras patatas bravas


- Patates amb allioli d'all negre i sobrassada — 7,75

Patatas con allioli de ajo negro y sobrasada


-  Albergínia fregida amb mel de canya i llima — 10,75

Berenjena frita, con miel de caña y lima


-  Pebrots de Padrón — 8,75

Pimientos de Padrón


- Camembert al forn amb romaní i mel — 12

Camembert al horno con romero y miel


- Tallarines saltejades — 16,5

Tallarinas salteadas


- Musclos a la marinera — 13,5

Mejillones a la marinera


- Gambes a "l'allet" picantones — 14,5

Gambas al ajillo picantitas


- "Fritura" de calamars i gambes amb maionesa de yuzu — 14,5

Fritura de calamares y gambas con mahonesa de yuzu


- Les nostres croquetes: pernil / pollastre / calamar o veganes — 12

Nuestras croquetas: jamón / pollo / calamar o veganas


- Tires de pollastre casolanes arrebossades, amb salsa picant — 12

Tiras de pollo caseras rebozadas, con salsa picante


- Daus de filet de vedella al pebre o l'allet — 19

Dados de solomillo de ternera a la pimienta o al ajillo

PLATETS FREDS

-  Amanida d'espínacs baby amb poma, nous, panses i vinagreta de figues — 13,75

Ensalada de espinacas baby con manzana, nueces, pasas y vinagreta de higos


- Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, tomàquet verd encurtit i olives de kalamata — 12,5

Ensalada de tomate, ventresca de atún, tomate verde encurtido y olivas de kalamata


- Burrata amb tomàquets secs, melmelada de tomàquet i pinyons — 15,5

Burrata con tomates secos, mermelada de tomate y piñones


- Tàrtar de salmó i alvocat — 15,5

Tartar de salmón y aguacate


- Carpaccio de vedella amb parmesà i ruca — 15,5

Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula


- Tataki de presa ibèrica amb melmelada casolana de taronja amarga — 16,5

Tataki de presa ibérica con mermelada casera de naranja amarga


- Taula de pernil d'aglà — 25

Tabla de jamón de bellota
- Taula de pernil ibèric — 18

Tabla de jamón ibérico
- Taula de formatges amb torradetes i fruits secs — 19

Tabla de quesos con tostaditas y frutos secos



ELS NOSTRES PANS

- Coca de Folgueroles amb tomàquet — 4

Coca de Folgueroles con tomate


- Pa artesà de massa mare — 3

Pan artesano de masa madre


- Pa sense gluten — 3

Pan sin gluten

PLATETS CALENTS

- Vieires a la planxa amb crema de pèsols i consomé de pernil Ibèric (3 un.) — 16,5

Vieiras a la plancha con crema de guisantes y consomé de jamón Ibérico


- Els taquets de bacallà arrebossats de la Carmeta amb sobrassada, mel i terra d'avellanes — 16,5

Los tacos de bacalao rebozado de Carmeta con sobrasada, miel y tierra de avellanas


- Calamarcets saltats — 14,5

Calamarcitos salteados


- Llamàntol a la planxa amb mantega de llimona i romaní — 25,5

Bogavante a la plancha con mantequilla de limón y romer


- Salmó al forn, salsa cítrica i gíngebre amb bròquil escaldat — 17,5

Salmón al horno, salsa cítrica y jengibre con brócoli escaldado


- Carxofes confitades, oli fumat i pernil ibèric — 12,5

Alcachofas confitadas, aceite ahumado y jamón ibérico
-  Espàrrecs a la planxa amb romesco — 16,5

Espárragos a la plancha con romesco


-  Lassanya de verdures — 14,5

Lasaña de verduras


- Els nostres ous ferrats amb pernil / foie o vegetarians — 11,75 / 16 / 11

Nuestros huevos fritos con jamón / foie o vegetarianos


- Lagarto de porc Ibèric a la planxa — 18,5

Lagarto de cerdo Ibérico a la plancha
- Caneló de pollastre de corral amb tofona i foie — 18,5

Canelón de pollo de corral con trufa y foie


- Entranya de vedella a la planxa — 17,5

Entraña de ternera a la plancha

THE ONE AND ONLY

- Filet de vedella a la planxa amb foie poêlé, parmentier de moniato i salsa Porto — 27

Solomillo de ternera a la plancha con foie poêlé, parmentier de boniato y salsa Oporto



SIDES

-  Puré de patates casolà — 4,95

Puré de patatas casero


-  Parmetier de moniato — 4,95

Parmetier de boniato
-  Patates fregides — 4,95

Patatas fritas
-  Amanida d'enciam i ceba — 4,95

Ensalada de lechuga y cebolla



POSTRES

- Briochelle amb gelat de vainilla, nata i caramel — 7,75

Briochelle con helado de vainilla, nata y caramelo


- Crema Catalana — 5,75

Crema Catalana


- Tiramisu casolà — 6,75

Tiramisu casero


- Pinya amb gelat de coco i caramel al rom — 6,75

Piña con helado de coco y caramelo al ron


- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla — 6,75

Coulant de chocolate con helado de vainilla


- Pastís del dia — 6,75

Pastel del día


- Gelats i sorbets — 5,75

Helados y sorbetes



 gluten/gluten	 vegà/vegano	 mostassa/mostaza
 peix/pescado	 tramussos/altramuces	 soja/soja
 làctics/lácticos	 fruits secs/frutos secos	 picant/picante
 sèsam/sésamo	 mol·luscs/moluscos	 api/apio
 sulfits/sulfatos	 crustacis/crustáceos	 bolets/setas
 ous/huevos	 cacauets/cacahuetes	

Preus en € IVA inclòs / Precios en € IVA incluido

mirablau@mirablaubcn.com
@mirablau_bcn
www.mirablaubcn.cat

+34 93 418 58 79
Plaça Doctor Andreu s/n 835 Barcelona

MIRABLAU

BARCELONA

ENTREPANS · SANDWICHES

Entrepà de pernil ibèric Bocadillo de jamón Ibérico <i>Iberian ham mini baguette</i>	1/2	4,5	9	Sandwich vegetal amb tonyina Sandwich vegetal con atún <i>Vegetable sandwich with tuna</i>	8,5
Entrepà de formatge manxec Bocadillo de queso manchego <i>"Manchego" cheese mini baguette</i>	1/2	3,5	7,5	Bikini Ham & cheese sandwich	5,5
Entrepà de truita francesa Bocadillo de tortilla francesa <i>French omelette sandwich</i>		6		Bikini Trufat (pernil ibèric, formatge i tòfona) Bikini trufado (jamón ibérico, queso y trufa) Ham & cheese truffled sandwich	6,5

Entrepà de pollastre cruixent amb ruca, tomàquet i maionesa Bocadillo de pollo crujiente con rúcula, tomate y mahonesa <i>Crispy chicken sandwich with rocket, tomato and mayonnaise</i>	8,5
---	-----

TAPAS

Patates Braves <i>Patatas Bravas</i> <i>Patatas Bravas, fried potato wedges with spicy sauce</i>	7,5	Patates amb all i oli d'all negre i sobrassada <i>Patatas Bravas con all i oli de ajo negro y sobrasada</i> <i>Fried potatoes with black garlic & sobrasada</i>	7,75
Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina <i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún</i> <i>Russian potato salad with tuna belly</i>	9,25	Albergínia fregida amb mel de canya i llima <i>Berenjena frita con miel de caña y lima</i> <i>Fried aubergines with cane honey and lime</i>	8,75
Taula de formatges amb torradetes i fruits secs <i>Tabla de quesos con tostaditas y frutos secos</i> <i>Selection of cheese with toast and dried fruits</i>	18	Pebrots del Padrón <i>Pimientos de Padrón</i> <i>Fried "Padrón" peppers</i>	8,75
Croquetes casolanes de pernil ibèric o pollastre <i>Croquetas caseras de jamón ibérico o pollo</i> <i>Homemade iberian cured ham or chicken croquettes</i>	12	"Fritura" de calamars i gambes <i>Fritura de calamares y gambas</i> <i>Fried squids with prawns</i>	14,5
Tires de pollastre arrebossades amb salsa picant <i>Tiras de pollo rebozadas con salsa picante</i> <i>Homemade chicken strips and spicy sauce</i>	12	Taula de pernil ibèric <i>Tabla jamón Ibérico</i> <i>Iberian cured ham</i>	18
Els nostres ous ferrats amb pernil <i>Nuestros huevos fritos con jamón</i> <i>Our fried eggs with ham</i>	11,75	Coca folgueroles amb tomàquet <i>Coca folgueroles con tomate</i> <i>Folgueroles coca bread with tomato</i>	4

Pintxo de truita de patates amb pa de coca amb tomàquet <i>Pincho de tortilla de patatas con pan de coca con tomate</i> <i>Skewer of potato omelette with coca bread and tomato</i>	6
--	---

VERMUTING

Olives farcides 3,95
Aceitunas rellenas / Stuffed olives

Còctel d'olives 3,95
Coctel de aceitunas / Olives cocktail

Ametlles salades Almendras 3,95
Saladas / Salted almonds

Escopinyes "Espinaler" 12,5
Berberechos "Espinaler"
"Espinaler" Cockles

Musclos escabetsxats "Espinaler" 6
Mejillones en escabeche "Espinaler"
Pickled mussels "Espinaler"

Patates Xips 3,95
Patatas Chips / Chips potatoes

Anxoves del Cantàbric (4 filets) 12,5
Anchoas del Cantàbrico (4 filets)
Anchovies from Cantabrian sea (4 fillets)

Seitons "El Xillu" 5,5
Boquerones "El Xillu" / Pickled anchovies

Les Nostres Gildes · Anxova / Seitó 2,95 / ud
Nuestras Gildas · Anchoa / Boquerón
Our "Gildas" · Anchovie / Anchovie in vinegar

VI A COPES · VINO A COPAS · WINE BY GLASS

Moët & Chandon - AOC Champagne 14
Oriol Rossell Brut - DO Cava 5,5
Verdeo - DO Rueda 4,75
Magnetic - DO Catalunya 4,75
Camiño dos faros - DO Ribeiro 5,75
Domain des Malandes - AOC Petit Chablis 5,75
Born Rosé - DO Penedès 5,5
Celeste Roble - DO Ribera del Duero 5,75
Magnetit - DO Catalunya 4,95
El Senat del Montsant - DO Montsant 4,95
Malpastor Crianza - DOC.Rioja 4,95
Sangarida Mencia - DO Bierzo 5,75
Les Argelières Grande Cuvée - AOC Pays D'Oc 5,5

SANGRIAS

Sangria de Vino 25
Sangria de Cava 28

CERVEZA / BEER

Copa Estrella Damm 4
Copa Turia 4
Ipa 4
Estrella Damm 4
Voll Damm 4
Daura "Gluten Free" 4
Coronita 5
Free Damm 4