

# MIRABLAU

BARCELONA

## MENÚ GRUPS A-1

### PRIMERS

*(A compartir)*

Coca de Folgueroles amb tomàquet

Croquetes casolanes de pernil

Patates braves

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina,  
tomàquet verd encurtit i olives de kalamata

Pebrots del Padró

### SEGONS

*(A compartir)*

Ous trencats amb pernil

Espàrrecs a la planxa amb romesco

Lagarto Ibèric a la planxa

Bacallà arrebossat amb sobrassada, mel i terra d'avellanes

### POSTRE

*(A escollir)*

Tiramisu cassola

Crema catalana

### CELLER

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Aigua mineral i cafés durant el sopar\*

\*(1 ampolla de vi cada 3 persones)

**45€ IVA inclòs**

*Per grups mínim 8 persones*

# MIRABLAU

BARCELONA

## MENÚ GRUPS A-2

### PRIMERS

*(A compartir)*

Coca de Folgueroles amb tomàquet

Pernil ibèric

Pebrots del Padró

Musclos a la marinera

Fritura de calamar i gamba

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina,  
tomàquet verd encurtit i olives de kalamata

### SEGONS

*(A compartir)*

Daus de filet de vedella al pebre o a l'allet

Gambes al "ajillo"

Tataki de presa Ibèrica amb melmelada casolana de taronja amarga

Salmó al forn, salsa cítrica i gingebre amb bròquil escaldat

### POSTRE

*(A escollir)*

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Pinya amb gelat de coco i caramel al rom

### CELLER

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Aigua mineral i cafés durant el sopar\*

\*(1 ampolla de vi cada 3 persones)

**55€ IVA Inclós**

*Per grups mínim 8 persones*

# MIRABLAU

BARCELONA

## MENÚ GRUPOS A-1

### PRIMEROS

*(A compartir)*

Pan de coca de Folgueroles con tomate

Croquetas caseras de jamón

Patatas bravas

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

Pimientos del Padrón

### SEGUNDOS

*(A compartir)*

Huevos rotos con jamón

Espárragos a la plancha con romesco

Lagarto ibérico a la plancha

Bacalao rebozado con sobrasada, miel y tierra de avellanas

### POSTRE

*(A escoger)*

Tiramisu Casero

Crema catalana

### BODEGA

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Agua mineral y cafés durante la cena\*

\*(1 botella de vino cada 3 personas)

**45€ IVA incluido**

*Para grupos mínimo 8 personas*

# MIRABLAU

BARCELONA

## MENÚ GRUPOS A-2

### PRIMEROS

*(A compartir)*

Pan de coca de Folgueroles con tomate  
Jamón ibérico  
Pimientos del Padrón  
Mejillones a la marinera  
Fritura de calamar y gamba  
Ensalada de tomate, ventresca de atún,  
tomate verde encurtido y aceitunas de kalamata

### SEGUNDOS

*(A compartir)*

Dados de solomillo de ternera a la pimienta o al ajillo  
Gambas al ajillo  
Tataki de presa Ibérica con mermelada casera de naranja amarga  
Salmón al horno, salsa cítrica y jengibre con brócoli al vapor

### POSTRE

*(A escoger)*

Coulant de chocolate con helado de vainilla  
Piña con helado de coco y caramelo al ron

### BODEGA

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Agua mineral y cafés durante la cena\*

\*(1 botella de vino cada 3 personas)

**55€ IVA Incluido**

*Para grupos mínimo 8 personas*

# MIRABLAU

BARCELONA

## GROUP MENU A-1

### STARTERS

*(To Share)*

Folgueroles coca bread with tomato  
Cured ham croquettes  
Fried potato wedges with spicy sauce  
Tomato salad, tuna belly, green tomato pickled & kalamata olives  
Fried "Padrón" peppers

### SECONDS

*(To Share)*

Fried eggs with potatoes with ham  
Grilled asparagus with romesco  
Grilled iberian pork loin chain strip  
Fried cod with "sobrasada", honey & hazelnut sand

### DESSERT

*(To Choose)*

Homemade tiramisu  
Crème brûlée

### CELLER

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Mineral water and coffee\*

\*(1 Bottle of wine for every 3 people)

**45€ VAT included**

*For groups min. 8 people*

# MIRABLAU

BARCELONA

## GROUP MENU A-2

### STARTERS

*(To Share)*

Folgueroles coca bread with tomato  
Iberian Ham  
Fried "padrón" peppers  
Mussels with seafood and vegetables sauce  
Fried squids with prawns  
Tomato salad, tuna belly, green tomato pickled &  
kalamata olives

### SEGUNDOS

*(A compartir)*

Grilled beef tenderloin cubes with pepper or garlic  
"Ajillo" style prawns  
Acorn-fed 100% ibérico Presa (shoulder cut) tataki with homemade bitter orange jam  
Baked salmon with citrus and ginger sauce & steamed broccoli

### DESSERT

*(To Choose)*

Chocolate coulant with vanilla ice cream  
Pineapple with coconut ice cream and rum caramel

### CELLER

Celeste Roble (DO. Ribera del Duero)\*

Verdeo (DO. Verdejo)\*

Mineral water and coffee\*

\*(1 Bottle of wine for every 3 people)

**55€ VAT included**

*For groups min. 8 people*