MIRABLAU

BARCELONA

MIGDIA

BRUNCH
Ous, torrades i més...

Torrada amb alvocat, formatge feta, tomàquet cherry i ou poché (opció: salmó marinat +2,5€) – 10,5
Tostada con aguacate, queso feta, tomate cherry y huevo poché (opción salmón marinado+2,5€)

Ous Benedict sobre torrada de pa de massa mare– 11,5
Huevos Benedict sobre tostada de pan de masa madre.

Truita francesa, alvocat ruca i encenalls de parmesà – 10,5
Tortilla francesa, aguacate, rúcula y virutas de parmesano

Els nostres ous ferrats amb pernil o foie — 12 / 16
Nuestros huevos fritos con jamón o foie

"Tortitas" amb fruita i xarop d'atzavara– 9,5
Tortitas con fruta y jarabe de agave

Brioche de llamàntol amb salsa tàrtara i perles de wasabi–19,5
Brioche de bogavante con salsa tártara y perlas de wasabi

Brioche de steak tàrtar amb emulsió de rovell– 16
Brioche de steak tartar con emulsión de yema

Hamburguesa de Wagyu amb tomàquet, enciam, bacó, formatge cheddar i maionesa casolana amb patates fregides–14,5
Hamburguesa de Wagyu con tomate, lechuga, bacon, queso cheddar y mahonesa casera con patatas fritas

Bikini trufat de pernil ibèric i scamorza fumada – 8,5
Bikini trufado de jamón ibérico y scamorza ahumada

Lasanya de verdures ecològiques –15
Lasaña de verduras ecológicas

Patates fregides — 5,25
Patatas fritas

FRESCOS DEL DIA
Els lleugers

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, tomàquet encurtit i olives de Kalamata — 12,75
Ensalada de tomate, ventresca de atún, tomate encurtido y olivas de Kalamata

Amanida fresca amb fruits vermells — 12,5
Ensalada fresca con frutos rojos

Burrata amb tomàquets secs, melmelada de tomàquet i pinyons — 16,5
Burrata con tomates secos, mermelada de tomate y piñones

Carpaccio de vedella amb parmesà i ruca — 18
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

Tàrtar de salmó i alvocat — 16
Tartar de salmón y aguacate

Tataki de tonyina amb wakame i ponzu – 21
Tataki de atún con wakame y ponzu

Bol d'arròs del Delta, blat de moro, cherrys i pinyons. Opció: salmó o pollastre – 12,5
Bol de arroz del Delta, maíz, cherrys y piñones Opción Salmón o pollo

ELS NOSTRES PANS

Coca de Folgueroles amb tomàquet — 4,25
Coca de Folgueroles con tomate

Pa artesà de massa mare — 3,25
Pan artesano de masa madre

Pa sense gluten— 3,5
Pan sin gluten

MIRABLAU
BARCELONA

TAPES i PLATETS
Els intocables

Anxoves del Cantàbric (4 filets) — 12,5
Anchoas del Cantábrico (4 filetes)

Les nostres patates braves — 7,5
Nuestras patatas bravas

Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina — 9,5
Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Taula de pernil d'aglà — 25
Tabla de jamón de bellota

Taula de pernil ibèric — 18
Tabla de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric o pollastre rostit— 2,85/u
Croquetas de jamón ibérico o pollo asado

Pebrots de Padrón — 8,95
Pimientos de Padrón

Hummus tradicional amb pa de pita — 8,5
Hummus tradicional con pan de pita

"Fritura" de calamars i gambes amb maionesa de yuzu — 14,5
Fritura de calamares y gambas con mahonesa de yuzu

Gambes a"l'allet" picantones — 14,5
Gambas al ajillo picantitas

Carxofes confitades, oli fumat i pernil ibèric — 12,5
Alcachofas confitadas, aceite ahumado y jamón ibérico

Musclos al vapor — 12,5
Mejillones al vapor

Lagarto Ibèric a la planxa— 19,5
Lagarto Ibérico a la plancha

Daus de filet de vedella al pebre o a l'allet — 19,5
Dados de solomillo de ternera a la pimienta o al ajillo

Tires de pollastre "crispy" casolanes amb dip picant — 12,5
Tiras de pollo "crispy" con dip picante

UN TOC DOLÇ
Les temptacions

Briochelle amb gelat de vainilla, nata i caramel — 8
Briochelle con helado de vainilla, nata y caramelo

Crema Catalana —6
Crema Catalana

Tiramisú casolà— 7
Tiramisú casero

Pinya amb gelat de coco i caramel al rom — 7
Piña con helado de coco y caramelo al ron

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla— 7
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Gelats i sorbets — 6
Helados y sorbetes

Our espresso Martini — 10

*LA CARTA COMPLETA S'OFEREIX FINS A LES 16h A PARTIR DE AQUESTA HORA GAUDEIX DE LA NOSTRA SELECCIÓ DE TAPES I POSTRES

*LA CARTA COMPLETA SE OFRECE HASTA LAS 16h, A PARTIR DE ESTA HORA DISFRUTA DE NUESTRA SELECCIÓN DE TAPAS Y POSTRES

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

Preus amb € IVA inclòs / Precios con € IVA incluido

MIRABLAU

BARCELONA

NIT

FRESCOS DEL DIA
Els lleugers

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, tomàquet encurtit i olives de Kalamata — 12,75
Ensalada de tomate, ventresca de atún, tomate encurtido y olivas de Kalamata

Amanida fresca amb fruits vermells — 12,5
Ensalada fresca con frutos rojos

Burrata amb tomàquets secs, melmelada de tomàquet i pinyons — 16,5
Burrata con tomates secos, mermelada de tomate y piñones

Carpaccio de vedella amb parmesà i ruca — 18
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

Carpaccio de gambes amb vinagreta de tomàquet i ajoblanco — 15,5
Carpaccio de gambas con vinagreta de tomate y ajoblanco

Steak tàrtar amb torrades cruixents — 22
Steak tartar con tostadas crujientes

Tàrtar de salmó i alvocat — 16
Tartar de salmón y aguacate

Tataki de presa Ibèrica amb melmelada casolana de taronja amarga — 15,5
Tataki de presa Ibérica con mermelada casera de naranja amarga

Tataki de tonyina amb wakame i ponzu – 21
Tataki de atún con wakame y ponzu

ELS NOSTRES PANS

Coca de Folgueroles amb tomàquet — 4,25
Coca de Folgueroles con tomate

Pa artesà de massa mare — 3,25
Pan artesano de masa madre

Pa sense gluten— 3,5
Pan sin gluten

TAPES i PLATETS
Els intocables

Anxoves del Cantàbric (4 filets) — 12,5
Anchoas del Cantábrico (4 filetes)

Les nostres patates braves — 7,5
Nuestras patatas bravas

Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina— 9,5
Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Taula de pernil d'aglà — 25
Tabla de jamón de bellota

Taula de pernil ibèric — 18
Tabla de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric o pollastre rostit— 2,85/u
Croquetas de jamón ibérico o pollo asado

Pebrots de Padró — 8,95
Pimientos de Padrón

Hummus tradicional amb pa de pita — 8,5
Hummus tradicional con pan de pita

"Fritura" de calamars i gambes amb maionesa de yuzu — 14,5
Fritura de calamares y gambas con mahonesa de yuzu

Gambes a"l'allet" picantones — 14,5
Gambas al ajillo picantitas

Carxofes confitades, oli fumat i pernil ibèric — 12,5
Alcachofas confitadas, aceite ahumado y jamón ibérico

Musclos al vapor — 12,5
Mejillones al vapor

Daus de filet de vedella al pebre o a l'allet — 19,5
Dados de solomillo de ternera a la pimienta o al ajillo

Tires de pollastre "crispy" casolanes amb dip picant — 12,5
Tiras de pollo "crispy" con dip picante

ENTRE FOGONS
Els protagonistes

Filet de vedella amb foie, parmentier de boniato i reducció de Porto — 27
Solomillo de ternera con foie, parmentier de boniato y reducción de Oporto

Lagarto Ibèric a la planxa – 19,50
Lagarto Ibérico a la plancha

Els nostres ous fregits amb pernil o foie — 12 / 16
Nuestros huevos fritos con jamón o foie

Camembert al forn amb romaní i mel— 12,5
Camembert al horno con romero y miel

Risotto melós de botifarra i ceba caramel·litzada — 14
Risotto meloso con butifarra y cebolla caramelizada

Lasanya de verdures ecològiques -15
Lasaña de verduras ecológicas

Pop a la planxa amb parmentier de patata, pebre de la Vera i oli d'oliva verge — 19,5
Pulpo a la plancha con parmentier de patata, pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen

Taquets de bacallà de la Carmeta amb sobrasada, mel i terra d´avellanes –16,5
Tacos de bacalao de la Carmeta con sobrasada, miel y tierra de avellanas

Salmó al forn amb salsa cítrica i gingebre amb bròquil escaldat –18
Salmón al horno con salsa cítrica y jengibre con brócoli escaldado

MIRABLAU
BARCELONA

UN TOC DOLÇ
Les temptacions

Briochelle amb gelat de vainilla, nata i caramel — 8
Briochelle con helado de vainilla, nata y caramelo

Crema Catalana —6
Crema Catalana

Tiramisú casolà— 7
Tiramisú casero

Pinya amb gelat de coco i caramel al rom — 7
Piña con helado de coco y caramelo al ron

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla— 7
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Gelats i sorbets — 6
Helados y sorbetes

Our espresso Martini — 10

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

Preus amb € IVA inclòs / Precios con € IVA incluido

MIRABLAU
BARCELONA

+34 93 418 58 79
Plaça Doctor Andreu s/n 08035 Barcelona
mirablau@mirablaubcn.com
@mirablau_bcn
www.mirablaubcn.cat