



L' AUBA

MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

MIRABONA
RESTAURANT

M E N Ú

L' Λ U B Λ

COMO LA PRIMERA LUZ,
ESTE MENÚ SE DEJA
DESCUBRIR SIN PRISA.

LIKE THE FIRST LIGHT OF DAY,
THIS MENU REVEALS ITSELF
SLOWLY.

/

Se abre con frescura, acompaña con calma y deja que el sabor se revele en el momento preciso. Una cocina de producto y temporada, hecha de pequeños gestos, que encuentra en lo sencillo una forma sutil de magia.

It opens with freshness, moves forward with calm, and allows flavour to unfold at just the right moment. A cuisine of produce and seasonality, shaped through small gestures, that finds in simplicity a subtle kind of magic.

MB

L'ΛUBΛ

ES PRIMER GEST

AMUSE-BOUCHE DEL CHEF

The chef's amuse-bouche

Amuse-bouche del xef

ES CALIU

BRIOCHE, MANTEQUILLA DE TUÉTANO Y ANCHOA

Brioche, bone marrow
butter, anchovy
*Brioix, mantega de
moll d'os i anxova*

[3, 4, 6, 9]

S'HORT

BOMBÓN DE ESCALIVADA, BOCADO DE VERDURAS ASADAS AL RESCOLD

Escalivada bonbon a bite of
woodfire grilled vegetables
*Bombó d'escalivada,
mos de verdures
torrades al caliu*

SA CLAROR

TARTAR DE GAMBA, CALDO ESPECIADO DE CERDO

Prawn tartare,
spiced pork broth
*Tàrtar de gamba,
brou especiat de porc*

[1, 12]

SA PROMESA

PUERRO A LA BRASA
PRALINÉ DE AVELLANA Y ESENCIA DE ROMERO
Chargrilled leek, hazelnut praline, rosemary essence
Porro a la brasa, pralinat d'avellana i essència de romaní

[2]

S'OBERTURA

LUBINA EN COCOTTE AL VAPOR DE PALO CORTADO

Sea bass en cocotte steamed with Palo Cortado sherry
Llobarro en cocotte al vapor de Palo Cortado

[5, 9]

SA FONDÀRIA

SOLOMILLO DE TERNERA, SALSA FOYOT, PATATA FONDANT
Beef fillet, Foyot sauce, fondant potato
Filet de vedella, salsa foyot, patata fondant

[5, 6]

S'ALÈ

CÓCTEL DE FRUTA
DE TEMPORADA
Seasonal fruit cocktail
Còctel de fruita de temporada

[5]

ES TOC DOLÇ

CHOCOLATE EN TEXTURAS
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Chocolate in textures, extra virgin olive oil
Xocolata en textures, oli d'oliva verge extra

[2, 3, 4]

98€ p.p.

IVA incluido - VAT included

El menú se sirve con agua con o sin gas, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.
The menu is served with sparkling or still water, home-made sourdough bread and extra virgin olive oil from our estate.
El menú se serveix amb aigua amb o sense gas, pa de massa mare i oli d'oliva verge extra de la nostra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame 14 Cacahuètes | Peanuts