

PRÍNCIPE DE ASTURIAS

RESTAURANTE

Nuestra cocina apuesta por una gastronomía sostenible que respeta el medio ambiente.

Muchos de nuestros platos se elaboran con productos locales, de temporada y ecológicos, además de pesca responsable y carnes de ganaderías sostenibles certificadas, promoviendo así un impacto positivo en el entorno.

Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:

Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.

MSC: Pesca sostenible certificada.

Nuestro café es sostenible,
procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.



★★★★★ GL



Crudo y curado

Tiradito de pargo curado con aderezo malagueño



24,00 €

Mojama de atún (60 gr) servida con pico de gallo de encurtidos



26,00 €

Anchoas 'oo' artesanales, pan de algas y mantequilla ahumada



ud: 7,50 €

Caviar de Rio frío (30 gr), blinis y crema agria



150,00 €

Caviar Osetra (30 gr), blinis y crema agria



180,00 €

Steak tartar de solomillo de ternera Retinta (elaborado en mesa)



37,00 €

Selección de quesos nacionales (150 gr)



21,00 €

Jamón ibérico 100% bellota 5 Js (80 gr), pan de cristal y tomate rallado



37,00 €



Entrantes

Gazpacho verde y sorbete de pepino



24,00 €

Ensalada de quinoa, aguacate, endivias, pomelo y nueces caramelizadas



26,00 €

Timbal de buey de mar y salmón ahumado con aguacate parrilla y maíz



33,00 €

Trigueros gratinados con rarebit de queso, cerveza artesana y jamón ibérico



27,00 €

Vieiras a la plancha, crujiente de panceta confitada, morcilla de Ronda y manzana



33,00 €

Terrina de cerdo ibérico, perejil y foie con huevo campero y encurtidos caseros



28,00 €

Gamba blanca a la media sal



36,00 €

Croquetas artesanas* 4 ud



13,00 €

Croquetas artesanas* 8 ud



22,00 €

*Dependiendo del sabor, los alérgenos pueden variar. Puede consultar a nuestro personal.



De nuestras brasas

Carnes servidas con patatas fritas caseras y pimientos piquillos asados
Pescados desespinaados en mesa con patatas salteadas y ensalada

Chuletón 1 Kg (Ternera Retinta)
95,00 €

Lomo bajo 350 gr (Ternera Rubia Gallega)
52,00 €

Ribeye 350 gr (Ternera Angus Argentina)
46,00 €

Chuleta 500 gr (Vaca madurada nacional)
46,00 €

Presa 200 gr (Cerdo 100% Ibérico)
35,00 €

Pluma 200 gr (Cerdo 100% Ibérico)
33,00 €

Brocheta de solomillo de ternera 200 gr con verduras (Ternera Rubia Gallega)
40,00 €

Pollo de grano *coquelet* a la espalda

 32,00 €

Lenguado 400/ 500 gr con mantequilla *meunière*

   48,00 €

Lenguado 500/ 600 gr con mantequilla *meunière*

   60,00 €



Principales

Nuestro Solomillo Rossini 1926 – 2026 200 gr (Ternera Rubia Gallega)
homenaje al centenario de Gran Hotel Miramar



54,00 €

Trucha asalmonada de Jaén con patata rota, judía Bobby y tomate cherry confitado



36,00 €

Rape, ñoquis, cogollos a la brasa y *beurre blanc* con caviar



39,00 €

Lomo de lubina con risotto de azafrán y fino



42,00 €

Lomo de atún rojo con kimchi casero de pak choi



44,00 €

Canelón de pasta fresca relleno de berenjena asada, pesto de pistacho y mojo picón



30,00 €

Risotto de trigueros, puerros a la brasa y limón curado



29,00 €

Rodaballo asado con fino (1,2 Kg). *Precio para 2 personas*



95,00 €

Lubina a la sal (1 Kg). *Precio para 2 personas*



85,00 €



Guarniciones

Patatas nuevas salteadas con panceta y cebolla morada

11,00 €

Sandía, queso feta y hierbabuena



16,00 €

Patatas fritas

10,00 €

Ragout verde de espinacas, guisantes y edamame



14,00 €

Mezclum y semillas



12,00 €

Demiglace



5,00 €

Pimienta verde



5,00 €

Mantequilla Café de París



5,00 €

Chimichurri



5,00 €



Postres

Tiramisú (elaborado en mesa)

     17,00 €

Pastel de frutos rojos con chantilly

  15,00 €

Esfera de chocolate, brownie de pistacho, ganache de 70% chocolate,
kataifi, salsa de chocolate tostado y helado de pistacho

     22,00 €

Panna cotta con limón del Guadalhorce, ganache de lima y sorbete de yuzu

   16,00 €

Selección de helados y sorbetes caseros, tres sabores a elegir:

Helado de fresa, vainilla o pistacho

Sorbete de albaricoque, chocolate o mango

   13,00 €

Affogato con helado de vainilla casera y crujiente de miel

  12,00 €

Servicio de pan y AOVE por persona 

4,00 €

Listado de alérgenos



Apio



Crustáceos



Cacahuètes



Gluten



Huevo



Frutos con cáscara



Altramuces



Lácteos



Molusco



Pescado



Sésamo



Mostaza



Sulfitos



Soja

Platos aptos



Vegetariano



Vegano

GRAN HOTEL
MIRAMAR

★★★★★GL

Hoteles SantoS



LEADING
HOTELS®