

PRÍNCIPE DE ASTURIAS
RESTAURANTE



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.

Our kitchen is committed to sustainable gastronomy that respects the environment.

Many of our dishes are prepared using local, seasonal, and organic products, as well as responsibly sourced fish and certified sustainable meats, thereby promoting a positive impact on the environment.

Our suppliers have the following certifications:

Global Gap: Good agricultural practices and respect for animal welfare.

MSC: Certified sustainable fishing.

*Our coffee is sustainable,
sourced from environmentally friendly farms.*



MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

Gazpacho verde y sorbete de pepino
Green gazpacho and cucumber sorbet



Tiradito de pargo curado con aderezo malagueño
House cured red snapper with malagueño dressing



Vieiras a la plancha, crujiente de panceta confitada, morcilla de Ronda y manzana
Pan fried scallop with crispy pork belly, Ronda black pudding and Apple



Lomo de lubina con risotto de azafrán y fino
Pan fried sea bass with saffron and sherry risotto



Nuestro Solomillo Rossini 1926 - 2026 homenaje al
centenario de Gran Hotel Miramar 200 gr (Ternera Rubia gallega)
Our Beef fillet Rossini 1926–2026 200 gr (Rubia Gallega)
Centenary tribute of the Gran Hotel Miramar



Sorbete de mango
Mango sorbet



Tiramisú (elaborado en mesa)
Tiramisu (prepared tableside)



Precio sin maridaje
Price without pairing
125 € p/p

Precio con maridaje
Price with pairing
170 € p/p



Listado de alérgenos *Allergen list*

- | | |
|---|--|
|  Apio <i>Celery</i> |  Lácteos <i>Dairy</i> |
|  Crustáceos <i>Crustacean</i> |  Molusco <i>Mollusc</i> |
|  Cacahuets <i>Peanuts</i> |  Pescado <i>Fish</i> |
|  Gluten <i>Gluten</i> |  Sésamo <i>Sesame</i> |
|  Huevo <i>Egg</i> |  Mostaza <i>Mustard</i> |
|  Frutos con cáscara <i>Tree Nuts</i> |  Sulfitos <i>Sulfites</i> |
|  Altramuces <i>Lupins</i> |  Soja <i>Soy</i> |

Menú disponible únicamente con previa reserva, última solicitud para el almuerzo a las 14:30 hrs, última solicitud para la cena a las 21:00 hrs.

*Menu available by reservation only, last order for lunch time at 2:30 PM,
last order for dinner time at 9:00 PM.*

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★GL
Hoteles SantoS

 LEADING
HOTELS®