



miralta

CAFÉ & RESTAURANTE

entrantes • starters • entrées

Paleta ibérica D.O. Guijuelo con pan con tomate 20€	Alcachofas confitadas con mojama y picada de almendras tostadas 15€
D.O. Guijuelo pork shoulder with bread and tomato <i>Jambon ibérique D. O. Guijuelo avec pain à la tomate</i>	Confit artichokes with salt-cured tuna and toasted almond picada sauce <i>Artichauts confits avec thon séché et fumé, et miettes d'amandes grillées</i>
Pericana con tostadas 8€	Ensalada de hojas, salmón ahumado, cherrys marinados y encurtidos 14€
Pericana (salt cod, sun-dried tomato and chilli with toast <i>Pericana (sauce typique d'Alicante) avec toasts</i>	Salad of mixed leaves, smoked salmon, marinated cherry tomatoes and pickles <i>Salade, saumon fumé, tomates cerises marinées et pickles</i>
Selección de quesos artesanos mediterráneos 16€	Crema de calabaza y zanahoria con tartar de gamba blanca, brócoli y croutons 15€
Selection of artisan Mediterranean cheeses <i>Sélection de fromages artisanaux méditerranéens</i>	Cream of pumpkin and carrot soup with white shrimp, broccoli and croutons <i>Velouté de potiron et de carottes avec tartare de gambas blanches, brocolis et croûtons</i>
Ensaladilla rusa de ventresca de atún 10€	carnes • meat • viandes
Russian salad with tuna belly <i>Salade russe de ventrèche de thon</i>	
Coca de escalibada con huevas 10€	Lingote de vaca madurada salteado con pimientos asados y ajos confitados 21€
Roasted vegetable flatbread with eggs <i>Coca (galette) aux légumes grillés et œufs de poisson</i>	Sautéed mature beef ingot with roasted peppers and confit garlic <i>Fillet de bœuf maturé sauté avec poivrons grillés et ails confits</i>
Tartar de vaca madurada con yema de huevo campero 16€	Presa ibérica D.O. Los Pedroches con patatas y all i oli de hierbas 21€
Mature beef tartare with free-range egg yolk <i>Tartare de bœuf maturé avec jaune d'œuf fermier</i>	D.O. Los Pedroches presa ibérica pork with potatoes and herb aioli <i>Presa ibérique D.O. Los Pedroches avec pommes de terre et aioli aux fines herbes</i>
Patatas bravas 6€	Carrillada de vaca al vino tinto con puré de boniato 20€
Patatas bravas <i>Pommes de terre bravas</i>	Beef cheeks in red wine with mashed sweet potato <i>Joue de bœuf au vin rouge avec purée de patates douces</i>
Croquetas caseras, pregunta la variedad del día 12€	
Home made croquettes, ask for the variety of the day <i>Croquettes de la maison, demander la variété du jour</i>	

pescados • fish • poissons

Lomo de bacalao confitado con pisto 21€

Confit cod loin with ratatouille

Filet de morue confite accompagné de ratatouille

Caldero Miralta de pescado

de la lonja 27€

Caldero Miralta rice with fresh fish of the day

Caldéro Miralta de poisson de la criée

Merluza de anzuelo con judías

salteadas y ajos tiernos 21€

Line-caught hake with sautéed beans and spring garlic

Merlu pêché à l'hameçon avec haricots

sautés et ails tendres

postres • dessert • desserts

Pan con aceite y chocolate 6€

Bread with oil and chocolate

Pain à l'huile et chocolat

Torrija de toña con helado

de canela 6€

Spanish-style French toast with cinnamon ice cream

Pain perdu avec glace à la cannelle

Sopa fría de turrón con almendra

garrapiñada y naranja confitada 7€

Chilled nougat soup with sugared almonds and candied orange

Soupe froide au touron avec amandes pralinées et orange confite

Piña salteada con ron y helado

de vainilla tahiti 7€

Sautéed pineapple with rum and Tahitian vanilla ice cream

Ananas grillé avec rhum et glace à la vanille de Tahiti

No nos olvidamos de las personitas, consulte con nuestro equipo las opciones para los pequeños paladares

We do not forget the small customers, ask us with their preferences

Nous n'oubliions pas les petits clients, demandez-nous avec leurs préférences



Tenemos carta de alérgenos a su disposición • We have a menu of allergens at your disposal • Nous tenons à votre disposition une carte d'allergènes

