

4R MIRAMAR RESTAURANT

LUNES / MONDAY / LUNDI

Para empezar / *To begin with / Pour commencer*

Esqueixada de bacalao

Cod salad

Salade de morue

-

Ensaladilla rusa con remolacha

Russian salad with beet

Salade russe avec betterave

-

Pasta rellena con salsa de queso azul

Pasta stuffed with blue cheese sauce

Pâtes farcies à la sauce de fromage bleu

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

Beef carpaccio with parmesan cheese shavings (+3.00€)

Carpaccio de veau avec des coupeaux de fromage parmesan (+3,00€)

-

Mejillones del Delta a la catalana (+2,50€)

Catalan-style mussels from el Delta (+2.50€)

Moules du Delta à la catalane (+2,50)

-

Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+4,50€)

Dried smoked eel and crispy crust bread (+4.50€)

Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+4,50€)

Seguimos / *We continue / On continue*

Jarrete de cerdo confitado con salsa de vino dulce

Pork shank confitted with sweet wine sauce

Jarret de porc à la sauce de vin liquoreux

-

Brocheta de pollo adobado con verduras

Chicken brochette marinated with vegetables

Brochette de poulet marinée à les légumes

-

Suprema de merluza a la vasca

Basque-style hake supreme

Suprême de merlu à la basque

-

Entrecot de ternera a la brasa (+5,00€)

Grilled beef entrecôte (+5.00€)

Entrecôte de veau grillée (+5,00€)

-

Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,00€)

Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potato (+5.00€)
Bar ou dorade royale au four avec pomme de terre à la boulangère (+5,00€)

-

Paella marinera (+5,00€) min. 2 pers.
Seafood paella (+5.00€) min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer (+5,00€) min. 2 pers.

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / Nos desserts du jour

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
16,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida
Lunch working-day menus (Monday to Friday)
16.90 € per person (VAT included)
Drinks not included
Menu midi jours ouvrables (lundi à vendredi)
16.90 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias
In this establishment we have information
in matters of food allergies and intolerances
Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.

4R MIRAMAR RESTAURANT

MARTES / TUESDAY / MARDI

Para empezar / *To begin with* / *Pour commencer*

Gazpacho con su picadillo
Gazpacho with "su picadillo"
Gazpacho avec "su picadillo"

-

Ensalada de tomate y atún escabechado
Tomato salad with marinated tuna
Salade de tomate avec du thon mariné

-

Boquerones a la andaluza con pimientos del padrón
Andalusian-style anchovies with Padrón tiny green bell peppers
Anchois à l'andalouse avec petits poivrons « padron »

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
Beef carpaccio with parmesan cheese shavings (+3.00€)
Carpaccio de veau avec des coupeaux de fromage parmesan (+3,00€)

-
Mejillones del Delta a la catalana (+2,50€)
Catalan-style mussels from el Delta (+2.50€)
Moules du Delta à la catalane (+2,50)

-
Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+4,50€)
Dried smoked eel and crispy crust bread (+4.50€)
Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+4,50€)

Seguimos / *We continue* / *On continue*

Carrilleras de cerdo asadas
Roasted pork cheeks
Joues de porc rôties

-
Bistec de ternera con verduras a la brasa
Beef steak with grilled vegetables
Steak de veau avec légumes grillées

-
Bacalao gratinado con alioli
Cod au gratin with garlic mayonnaise
Morue gratinée avec de l'aïoli (mayonnaise à l'ail)

-
Entrecot de ternera a la brasa (+5,00€)
Grilled beef entrecôte (+5.00€)
Entrecôte de veau grillée (+5,00€)

-
Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,00€)
Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potatoes (+5.00€)
Bar ou dorade royale au four avec pommes de terre à la boulangère (+5,00€)

-
Paella marinera (+5,00€) min. 2 pers.
Seafood paella (+5.00€) min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer (+5,00€) min. 2 pers.

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / Nos desserts du jour

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
16,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida
Lunch working-day menus (Monday to Friday)
16.90 € per person (VAT included)
Drinks not included
Menu midi jours ouvrables (lundi à vendredi)
16.90 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información

en materia de alergias e intolerancias alimentarias
*In this establishment we have information
in matters of food allergies and intolerances
Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.*

4R MIRAMAR RESTAURANT

MIÉRCOLES / WEDNESDAY / MERCREDI

Para empezar / *To begin with / Pour commencer*

Salmorejo cordobés
*Cold Cordoban soup
Soupe froide cordouanne*

-

Ensalada verde con queso fresco
*Green salad with fresh cheese
Salade verte avec fromage frais*

-

Menestra de verduras
*Mixed vegetables
Jardinière de légumes*

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
*Beef carpaccio with parmesan cheese shavings (+3.00€)
Carpaccio de veau avec des coupeaux de fromage parmesan (+3,00€)*

-

Mejillones del Delta a la catalana (+2,50€)
*Catalan-style mussels from el Delta (+2.50€)
Moules du Delta à la catalane (+2,50)*

-

Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+4,50€)
*Dried smoked eel and crispy crust bread (+4.50€)
Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+4,50€)*

Seguimos / *We continue / On continue*

Churrasco de ternera al chimichurri
*Grilled beef fillet steak with "chimichurri"
Steak de veau grillée au chimichurri*

-

Contra muslo de pollo con salsa barbacoa
*Chicken thigh with barbecue sauce
Cuisses de Poulet avec sauce BBQ*

-

Filete de gallineta a la donostiarra

*San Sebastian style roasted moorhen steak
Filet de poule d'eau au style de Saint-Sébastien*

-

Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,00€)
Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potatoes (+5.00€)
Bar ou dorade royale au four avec pommes de terre à la boulangère (+5,00€)

-

Entrecot de ternera a la brasa (+5,00€)
Grilled beef entrecôte (+5.00€)
Entrecôte de veau grillée (+5,00€)

-

Paella marinera (+5,00€) min. 2 pers.
Seafood paella (+5.00€) min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer (+5,00€) min. 2 pers.

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / Nos desserts du jour

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
16,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida

Lunch working-day menus (Monday to Friday)
16.90 € per person (VAT included)
Drinks not included

Menu midi jours ouvrables (lundi à vendredi)
16.90 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias
*In this establishment we have information
in matters of food allergies and intolerances*
*Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.*

4R MIRAMAR RESTAURANT

JUEVES / THURSDAY / JEUDI

Para empezar / *To begin with* / *Pour commencer*

Tosta de escalibada con anchoas
Escalibada (Smoky grilled red peppers, aubergines and onions) on toast with anchovies
Toast d'escalibada (lanières d'aubergine et de poivron rouge, cuites au four) avec des anchois

-

Ensalada caprese con aceite de albahaca
Caprese salad with basil oil
Salade caprese à l'huile de basilic

-
Tagliatelle a la crema de salmón
Tagliatelle with salmon cream
Tagliatelle à la crème de saumon

-
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
Beef carpaccio with parmesan cheese shavings (+3.00€)
Carpaccio de veau avec des coupeaux de fromage parmesan (+3,00€)

-
Mejillones del Delta a la catalana (+2,50€)
Catalan-style mussels from el Delta (+2.50€)
Moules du Delta à la catalane (+2,50)

-
Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+4,50€)
Dried smoked eel and crispy crust bread (+4.50€)
Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+4,50€)

Seguimos / *We continue* / *On continue*

Estofado de ternera
Beef stew
Étouffade de veau

-
Chuletas de cerdo a la brasa
Grilled pork chops
Côtes de porc grillées

-
Merluza en salsa verde
Hake in green sauce
Merlu à la sauce verte

-
Entrecot de ternera a la brasa (+5,00€)
Grilled beef entrecôte (+5.00€)
Entrecôte de veau grillée (+5,00€)

-
Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,00€)
Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potatoes (+5.00€)
Bar ou dorade royale au four avec pommes de terre à la boulangerie (+5,00€)

-
Paella marinera (+5,00€) min. 2 pers.
Seafood paella (+5.00€) min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer (+5,00€) min. 2 pers.

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / Nos desserts du jour

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
16,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida

Lunch working-day menus (Monday to Friday)

16.90 € per person (VAT included)

Drinks not included

Menu midi jours ouvrables (lundi à vendredi)

16.90 € par personne (TVA inclus)

Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias

In this establishment we have information

in matters of food allergies and intolerances

*Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.*

4R MIRAMAR RESTAURANT

VIERNES / FRIDAY /- VENDREDI

Para empezar / To begin with / Pour commencer

Empedrado de bacalao

Cod sandwich

Sandwich de morue

-

Cogollos con anchoas y vinagreta de verduras

Little lettuce with anchovies and vegetable vinaigrette

Cœurs de laitue avec anchois et vinaigrette aux légumes

-

Revuelto de espárrago verdes y setas

Green asparagus and mushrooms scrambled eggs

Œufs brouillés avec asperges vertes et champignons

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

Beef carpaccio with parmesan cheese shavings (+3.00€)

Carpaccio de veau avec des coupeaux de fromage parmesan (+3,00€)

-

Mejillones del Delta a la catalana (+2,50€)

Catalan-style mussels from el Delta (+2.50€)

Moules du Delta à la catalane (+2,50)

-

Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+4,50€)

Dried smoked eel and crispy crust bread (+4.50€)

Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+4,50€)

Seguimos / We continue / On continue

Longaniza de payés a la brasa con judías salteadas

Long pork Catalan sausage with sautéed beans

Saucisse catalane grillée avec des haricots sautés

-
Picaña de ternera a la brasa
Grilled beef picanha (rump cap cut)
Picanha de veau grillée

-
Cazuela de pescado y marisco
Fish and seafood casserole
Casserole de poisson et fruits de mer

-
Entrecot de ternera a la brasa (+5,00€)
Grilled beef entrecôte (+5.00€)
Entrecôte de veau grillée (+5,00€)

-
Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,00€)
Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potatoes (+5.00€)
Bar ou dorade royale au four avec pommes de terre à la boulangère (+5,00€)

-
Paella marinera (+5,00€) min. 2 pers.
Seafood paella (+5.00€) min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer (+5,00€) min. 2 pers.

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / Nos desserts du jour

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
16,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida
Lunch working-day menus (Monday to Friday)
16.90 € per person (VAT included)
Drinks not included
Menu midi jours ouvrables (lundi à vendredi)
16.90 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias
In this establishment we have information
in matters of food allergies and intolerances
Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.

4R MIRAMAR RESTAURANT

FESTIVOS / BANK-HOLIDAYS / JOURS FÉRIÉS

Primero a escoger / Starter to choose / Entrée à choisir

Mejillones de roca a la Catalana

Catalan style mussels from stones
Moules de roche à la catalane

-

Tostada de escalibada con anchoas
Escalibada (Smoky grilled red peppers, aubergines and onions) on toast with anchovies
Toast d'escalibada (lanières d'aubergine et de poivron rouge, cuites au four) avec des anchois

-

Gazpacho Casero 4R Miramar con su picadillo
Homemade 4R Miramar Gazpacho with "su picadillo"
Gazpacho fait maison 4R Miramar avec « su picadillo »

-

Chipirones a la andaluza con pimientos del padrón
Andalusian-style cuttlefish with Padrón tiny green bell peppers
Chipirons à l'andalouse avec petits poivrons « padron »

-

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mostaza de miel
Goat cheese salad with mustard and honey vinaigrette
Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette à la moutarde et au miel

-

Almejas a la plancha o marinera (+5,00€)
Grilled or fisherman's style clams (+5.00€)
Palourdes grillées ou à la « marinera » (+5,00€)

-

Carpaccio de bacalao con coulis de tomate (+3,50€)
Cod carpaccio with tomato coulis (+3.50€)
Carpaccio de morue avec coulis de tomate (+3,50€)

-

Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+3,50€)
Dried smoked eel and crispy crust bread (+3.50€)
Anguille séchée et fumée et pain fin et croustillant (+3,50€)

Segundo a escoger / Main course to choose / Plat principal à choisir

Cordero asado a la Segoviana
Segovian style grilled lamb
Agneau grillé à la ségovienne

-

Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición (+6,50€)
Grilled beef entrecôte with its garnish (+6.50€)
Entrecôte de veau grillée avec sa garniture (+6,50€)

-

Filete de rodaballo a la plancha o al Orio con su guarnición
Turbot fillet au grill or Orio-style with its garnish
Filet de turbot grille ou au Orio avec sa garniture

-

Suprema de merluza a la plancha o al Orio con su guarnición
Hake suprême au grill or Orio-style with its garnish
Suprême de merlu grillée ou au Orio avec sa garniture

-
Suquet de pescado y marisco con almejas (+7,50€)
Fish and seafood suquet (Catalan stew) with clams (+7.50€)
Suquet (ragoût juteux) de poisson et fruits de mer (+7,50€)

-
Lubina o dorada al horno con patata panadera (+5,50€)
Baked sea bass or gilt-head bream with baker's style potatoes (+5.50€)
Bar ou dorade royale au four avec pommes de terre à la boulangère (+5,50€)

-
Calamar de costa a la plancha con alcachofas y alioli (+5,50€)
Grilled seaside squid with artichokes and garlic mayonnaise (+5.50€)
Calamar côtier grille avec des artichauts et de l'aïoli (mayonnaise à l'ail) (+5,50€)

-
Arroz negro min. 2 pers
Black rice. min. 2 ppl.
Riz noir min 2 pers.

-
Paella marinera min. 2 pers.
Seafood paella min. 2 ppl.
Paella aux fruits de mer min. 2 pers.

-
Arroz caldoso de marisco (+7,00€) min. 2 pers.
"Brothed" seafood rice (+7.00€) min. 2 ppl.
Riz juteux avec fruits de mer (+7,00€) min. 2 pers.

Postre a escoger / Dessert to choose / Dessert à choisir

Postres Caseros de la casa
Our homemade desserts
Nos desserts faits maison

Macedonia de fruta natural
Natural fruits salad
Salade de fruits naturels

Gin tonic 4R Miramar
4R Miramar Gin Tonic
Gin tonic 4R Miramar

Menú mediodía festivos
25 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida
Bank-holidays lunch menu
25 € per person (VAT included)
Drinks not included
Menu midi jours fériés
25 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias
*In this establishment we have information
in matters of food allergies and intolerances*
*Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.*

4R MIRAMAR RESTAURANT

NOCHE / EVENING / SOIR

Menú especial "Pica-Pica" para compartir Min. 2 pers
Special "Pica-Pica" menú to share Min. 2 ppl.
Menu special "Pica-Pica" pour partager Min. 2 pers.

Ensalada Mediterránea / Amanida Mediterrània
Mediterranean Salad
Salade méditerranéenne

Tosta de encalivada con anchoas / Llesca de escalivada amb anxoves
Escalibada (Smoky grilled red peppers, aubergines and onions) on toast with anchovies
Toast d'escalibada (lanières d'aubergine et de poivron rouge au four) avec des anchois

Almejas y mejillones al ajillo / Cloïses i musclos a l'allada
Clams and mussels with garlic
Palourdes et moules à l'ail

Sepia a la plancha con guarnición / Sípia a la planxa amb guarnició
Grilled cuttlefish with its garnish
Seiche grillée avec sa garniture

Gambas y cigalas salteadas al whisky / Gambes i escamarlans saltejats al whisky
Prawns and langoustines sautéed with whisky
Crevettes et langoustines sautées au whisky

Nuestros postres del día / *Our desserts of the day* / *Nos desserts du jour*

25 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida
25 € per person (VAT included)
Drinks not included
25 € par personne (TVA inclus)
Boissons non incluses

En este establecimiento disponemos de información
en materia de alergias e intolerancias alimentarias
In this establishment we have information

in matters of food allergies and intolerances
Dans cet établissement vous pouvez vous renseigner
sur des allergies et intolérances alimentaires.

Para empezar / To begin with

Carpaccio de ternera con aceite de albahaca y virutas de parmesano
Beef carpaccio with basil oil and parmesan cheese shavings

-

Ensalada de quinoa con salmón ahumado y wakame
Quinoa salad with smoked salmon and wakame

-

Corbina escabechada con encurtidos de tomate cherry y calabacín
Corbina fish in brine with pickled cherry tomatoes and courgette

-

Alubias blancas salteadas con butifarra y setas
Sautéed white beans with long pork sausage and mushrooms

-

Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)
Bluefin tuna tartar with avocado (+5.00€)

-

Carpaccio de tiburón Mako (+3,00€)
Mako shark carpaccio

-

Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)
Steamed mussels with citrus aroma (+3.00€)

-

½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)
Half portion of Iberian ham with crispy crust bread (+4.00€)

Seguimos / To continue

“Fish and Chips”

-

Arroz caldoso con cangrejo azul
Rice “broth” with blue crab

-

Meloso de ternera con salsa del Priorat
Honeyed stewed beef with Priorat sauce

-

Solomillo de cerdo ibérico a la broche
Iberian pork sirloin à la broche

-

Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)
Grilled beef entrecôte (+2.50€)

-

Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)
Grilled beef sirloin (+5.00€)

-

Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

Grilled octopus arm (+6.00€)

-

Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

Seafood paella (+4.00€) min. 2 ppl.

-

Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

Creamy duck rice with artichokes (+4.00€) min. 2 ppl.

-

Pescado del día al horno (+4,00€)

Roasted fresh fish of the day (+4.00€)

Nuestros postres del día / Our desserts of the day / Nos desserts du jour

Menú mediodía (domingos y festivos)

18,90 € persona (IVA incluido)

Bebida no incluida

Lunch menu (Sundays and bank holidays)

18.90 € per person (VAT included)

Drinks not included