

Les nits d'estiu al cor de la rambla tenen un gust especial.
El jardí de Casa Joan Miret s'obre per acollir tres sopars a l'aire lliure
en un ambient agradable i relaxat
Aquí, la cuina parla d'estiu, de memòria i de creativitat.

Benvingut als nostres sopars a la fresca.



Sopars a la fresca

MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTS

Carxofes en textures, pernil ibèric i gel de vermut

Braves farcides Joan Miret (2 unitats)

Ostres gillardeau (ponzu o acevichada) (2 unitats, +5 € p/p)

Gamba blanca saltejada amb all i bitxo i maionesa de kimchee

Anxoves amb mantega fumada sobre torrada cruixent (2 unitats)

PRIMERS

Carpaccio de gamba de Tarragona amb tocs cítrics

Gaspatxo de maduixes amb tàrtar de llagostins i herbes d'estiu

Steak tàrtar de filet de vedella (4 € p/p)

Tomàquet en textures amb ventresca de tonyina balfegó (+3 € p/p)

Cebiche de vieires amb llet de tigre de fruita de la passió, ous de peix i tocs picants

SEGONS

Turbot a la brasa amb patata panadera (9 € p/p) mín. 2 persones

Corbina a la brasa amb puré de celery, tocs de piparra i mini verdures

Pota de pop a la graella amb puré de patata fumada i el seu escabetx

Ploma ibèrica a la graella, puré de patata violeta, salsa de vermut i mini verdures

Galta de porc ibèric a baixa temperatura amb salsa cítrica i verdures de temporada

POSTRES

Pastís de formatge cremós

Cebiche de fruites amb gelat de mojito

Textura de mango amb sopa freda de coco

Lingot de fruits vermells i caramel salat banyat amb xocolata

45 € (IVA INCLÒS)

Begudes i cafè a part

CAT

Sopars a la fresca

MENÚ GASTRONÓMICO

ENTRANTES

Alcachofas en texturas, jamón ibérico y gel de vermut
Bravas rellenas Joan Miret (2 unidades)
Ostras gillardeau (ponzu o acevichada) (2 unidades, +5 € p/p)
Gamba blanca salteada con ajo y guindilla y mayonesa de kimche
Anchoas con mantequilla ahumada sobre tostada crujiente (2 unidades)

PRIMEROS

Carpaccio de gamba de Tarragona con toques cítricos
Gazpacho de fresas con tartar de langostinos y hierbas de verano
Steak tartar de solomillo de ternera (4 € p/p)
Tomate en texturas con ventresca de atún balfegó (+3 € p/p)
Ceviche de vieiras con leche de tigre de pasión, huevas de pescado y toques picantes

SEGUNDOS

Rodaballo a la brasa con patata panadera (9 € p/p) min 2 personas
Corvina a la brasa con puré de celery, toques de piparra y mini verduras
Pata de pulpo a la parrilla con puré de patata ahumado y su escabeche
Pluma ibérica a la parrilla, puré de patata violeta, salsa de vermut y mini verduras
Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa cítrica y verduras de temporada

POSTRES

Tarta de queso cremosa
Ceviche de frutas con helado de mojito
Textura de mango con sopa fría de coco
Lingote de frutos rojos y caramelo salado bañado en chocolate

45 € (IVA INCLUIDO)

Bebidas y café aparte

ES

Sopars a la fresca

EXTRES / EXTRAS

Gamba blanca _____ 17 € / ració ración

Ostres / Ostras _____ 6 €/ unitat unidad

OPCIÓ VEGANA / OPCIÓN VEGANA



ENTRANTS / ENTRANTES

Carxofes en textures i gel de vermut / Alcachofas en texturas y gel de vermut

PRIMERS / PRIMEROS

Tomàquet en textures / Tomate en texturas

Gaspatxo de maduixes amb fruits vermells i herbes d'estiu

Gazpacho de fresas con frutos rojos y hierbas de verano

SEGONS / SEGUNDOS

Risotto de bolets / Risotto de setas

POSTRES

Cebiche de fruites amb gelat de mojito / Ceviche de frutas con helado de mojito

Textura de mango amb sopa freda de coco / Textura de mango con sopa fría de coco

MENÚ INFANTIL / MENÚ INFANTIL

PLAT COMBINAT / PLATO COMBINADO:

Macarrons bolonyesa i escalopa amb patates

Macarrones boloñesa y escalopa con patatas

Gelat / Helado

20 € (IVA INCLÒS / INCLUIDO)

Begudes apart / Bebidas aparte

VINS / VINOS

BLANCS / BLANCOS

Prohom D.O. Terra Alta	17 €
Rocafosca D.O. Priorat	25 €
Dinastia D.O. Verdejo	16 €
AGNVS Malvasia D.O. Rioja	18 €

ROSATS / ROSADOS

Otazu Merlot 2024	19 €
-------------------	------

NEGRES / TINTOS

Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja	25 €
Pissarres D.O. Priorat	21 €
Perlat D.O. Montsant	18 €
Tamaral Roble D.O. Ribera	18 €

CAVA

Forn Raventós	19 €
Agustí Torelló	25 €

CÒCTELS / CÓCTELES

Margarita (Tequila, Lima, Triple Sec)	9 €
Mojito (Ron, Menta, Lima, Soda)	11 €
Moscow Mule (Vodka, Lima, Cerveza, Gengibre)	12 €
Negroni (Ginebra, Vermouth, Campari)	9 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	7 €
Piña Colada (Ron, Coco, Piña)	11 €

Absolut /Smirnoff	11 €
Grey Goose	15 €

Ginebra	10 €
Ginebra Premium	13 €

Brugal Añejo Habana 5	11 €
Habana 7	13 €
Zacapa 23	19 €

BEGUDES / BEBIDAS

Refrescs / Refrescos	3 €
Cervesa / Cerveza (Estrella o Caña)	3 €
Aigua / Agua 1 l.	3 €
Aigua / Agua 1,5 l.	2,5 €
Aigua amb gas / Agua con gas	2,5 €
Vermut (Izaguirre / Myrra reserva)	4 €
Vermut (Artesà / Artesano)	3,5 €
Copa de Cava	3 €
Copa de vi / Copa de vino	3,5 €
Cafè / Café	1,70 €
Tallat o Infusió / Cortado o infusión	1,90 €
Xarrup / Chupito	4 €