

Miraolas  
Restaurant Marisquería

ENTRADAS, MARISCOS Y ESPECIALIDADES MIRAOLAS

<b>OSTRAS MIRAOLAS SELECCIÓN</b>	\$ 10.900
De Chiloé seleccionadas, servidas en su concha	
<b>OSTRAS MIRAOLAS</b>	\$ 8.900
De Chiloé, servidas en su concha	
<b>ERIZOS FRESCOS</b>	\$ 12.000
En temporada, acompañados de tostadas, cebolla y perejil	
<b>MACHAS A LA PARMESANA</b>	\$ 9.500
Servidas en su concha con queso parmesano y perejil	
<b>CALAMAR A LA ROMANA</b>	\$ 8.200
Anillos fritos en envoltura de harina, huevos y pan	
<b>CEVICHE</b>	\$ 9.200
Con cebolla morada, cebollin, ají verde y rocoto	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	\$ 10.800
Pescado fresco del día, camarones y/o pulpo	
<b>GABARDINAS</b>	\$ 8.000
Camarones fritos en envoltura liviana con salsa tártara	
<b>CAMARÓN DONOSTIARRA</b>	\$ 8.000
A la plancha con refrito de aceite de oliva, ajo, perejil y gotas de vinagre	
<b>TÁRTARO DE SALMÓN</b>	\$ 9.000
Trozos de salmon, palta, tomate, pepino dill y gengibre	
<b>REVUELTO CAMARÓN OSTIÓN</b>	\$ 8.000
Huevos revueltos con camarones, ostiones y perejil	
<b>REVUELTO DE ANGULAS</b>	\$ 15.000
Huevos revueltos con angulas y perejil	
<b>OSTIONES o CAMARONES AL PIL- PIL</b>	\$ 9.500
En oliva, ají cacho de cabra, ajo, coñac y perejil	
<b>PULPO</b>	\$ 13.500
Con preparación donostiarra o a la gallega	
<b>JAMÓN SERRANO</b>	\$ 8.000
Maduración 12 meses	
<b>QUESO MANCHEGO</b>	\$ 8.200
100% de Oveja	
<b>TXIPIRONES</b>	\$ 8.500
Vaina de calamar pequeña a la plancha con vinagreta o donostiarra	
<b>MEJILLONESAL VAPOR EN SU CALDO</b>	\$ 8.000
En su caldo con vino blanco y curry o al vapor con salsa verde	
<b>ANGULAS O PUYES</b>	\$ 15.000
Al Pil-Pil o donostiarra	
<b>SASHIMI MIXTO</b>	\$ 10.900
12 cortes de pescados a elección	
<b>LOCOS COCIDOS</b>	\$ 13.800
Al vapor acompañado con mayonesa casera	
<b>LOCOS ESPECIALES</b>	\$ 15.800
Locos seleccionados, fritos o apanados	
<b>CAMARÓN DE RIO</b>	\$ 15.800
Camarón del norte de chile a la plancha con preparación Donostiarra o Zortxico	
<b>PINZAS DE JAIBA</b>	\$ 12.000
<b>JAMÓN IBÉRICO</b>	\$ 9.800
Recebo	

## PESCADOS Y PREPARACIONES MIRAOLAS

### PESCADOS MIRAOLAS

MERLUZA AUSTRAL	\$ 10.800
CORVINA	\$ 10.000
CONGRIO DORADO	\$ 10.000
CONGRIO COLORADO	\$ 14.000
REINETA	\$ 8.800
SALMON	\$ 9.400
LENGUADO	\$ 15.500
PENALTY o MEDALLON	\$ 13.500
COGOTE DE MERLUZA o CONGRIO	\$ 21.000
ATÚN RAPA NUI (EASTER ISLAND)	\$ 12.900
VIEJA o PESCADO DE ROCA	\$ 13.800
ESTURIÓN	\$ 13.800
KOKOTXAS A LA DONOSTIERRA	\$ 13.800
MEJILLAS DE CONGRIO	\$ 15.500
ALBACORA	\$ 11.000

( TODOS LOS PESCADOS CON PREPARACIÓN MIRAOLAS A ELECCIÓN )

### PREPARACIONES MIRAOLAS

#### · ZORTZICO

Mantequilla clarificada, limón y perejil

#### · DONOSTIARRA

Refrito de aceite de oliva, ajo, cacho de cabra, perejil y gotas de vinagre

#### · TXURI BELTZ

Servido con anillos y salsa de tinta de calamar

#### · ALCAPARRAS

Alcaparras con mantequilla negra

#### · KATUKALE

Salsa de pimentón verde con rodajas de tomate grille

#### · BIDASOA

Con salsa de espinacas

#### · FRITO

En filete o calugas

#### · KOSKERA

Fumet liviano con almejas en su concha, espárragos y arvejas

#### · A LA SIDRA

Con sidra de manzana y crema

#### · A LA VASCA

Sofrito de cebolla y pimentón con arvejas, jamón serrano, papas chaucha y salsa vizcaina

PLATOS PREPARADOS MIRAOLAS

PIMIENTO DEL PIQUILLO	\$ 9.800
Pimentón relleno de carne de jaiba, fritos, acompañados con arroz y salsa vizcaína	
CALAMAR EN SU TINTA	\$ 9.800
Vaina de calamar rellena con verduras y carne de calamar acompañado de arroz	
CHUPE DE CAMARÓN OSTIÓN	\$ 9.800
Pastel de camarón, ostión y corvina	
BERENJENAS	\$ 9.800
Rellenas de congrio, camarones y ostiones gratinado con queso y salsa vizcaína	
TXANGURRO	\$ 9.800
Pastel de carne de jaiba con salsa vizcaína y jerez	
HOJALDRE	\$ 9.800
Masa de hoja horneada rellena de corvina, champiñones y salsa vizcaína	
LAZAÑA DE BERENJENAS	\$ 9.500
Berenjenas asadas, queso mozzarella y salsa de tomates	
SOPA MARINERA	\$ 13.200
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro malton	
CALDILLO DE CONGRIO	\$ 13.200
Marinado de congrio con trozo de congrio, papas cocida, tomate y cilantro	
FILETE DE VACUNO PREMIUM	\$ 13.000
En medallon o milanesa	
LANGOSTA VIVA DE ISLA JUAN FERNANDEZ	\$ 70.000
Cocida o a la plancha, valor unidad de 800 gr aproximadamente	
CHUPE DE LOCOS o LANGOSTA o CENTOLLA	\$ 13.800
Pastel de locos, langosta o centolla con pan, crema y gratinado	
CENTOLLA ENTERA	x KILO \$ 70.000
Cocida, desmenuzada con salsas Miraolas a elección, peso por confirmar	
TORTELLONI DE CENTOLLA	\$ 13.200
Pasta fresca rellena de centolla	
MIXTA MARINA	\$ 9.200
Mariscos salteados con diferentes hojas de lechugas	

AGREGADOS PARA PESCADOS MIRAOLAS

AGREGADOS KOKOTXAS	\$ 6.000
Barbilla de merluza austral	
AGREGADOS CAMARONES	\$ 4.000
Camarones salteados	
AGREGADOS MARISCOS	\$ 4.800
Machas, camarón y ostión	
AGREGADOS SALSA TERMIDOR	\$ 4.900
Salsa de queso, crema, whisky y gratinado	
AGREGADOS SALSA DE CAMARONES o MARGARITA	\$ 4.900
Salsa de crema y mariscos o camarones	
AGREGADOS A LO POBRE	\$ 4.600
Papas fritas, cebollas fritas y huevo frito	

ACOMPAÑAMIENTOS MIRAOLAS

PAPAS SALTEADAS con Jamón Serrano	\$ 3.200
PURÉ DE PAPAS natural o picante	\$ 3.200
PAPAS fritas, cocidas o salteadas	\$ 3.000
PAPAS CHAUCHAS	\$ 3.800
ARROZ	\$ 2.700
ENSALADA ORGÁNICA lechuga, rucula y tomates cherry	\$ 2.800
ENSALADA SURTIDA palta o palmito	\$ 4.000
ENSALADA PALTA PALMITOS	\$ 4.200
PURÉ DE PALTA	\$ 4.000
HABAS cocidas o salteadas	\$ 3.600
PIMENTÓN frito o salteado	\$ 4.200
CHAMPIÑONES salteados o al ajillo	\$ 4.000
VERDURAS salteadas o al vapor	\$ 3.600
ESPÁRRAGOS salteados, tempura o al vapor	\$ 4.200
ESPINACAS a la crema o salteadas	\$ 4.000

## POSTRES MIRAOLAS

PROFITEROLES Con helado de vainilla artesanal y salsa de chocolate	\$ 4.700
ISLA SANTA CLARA Merengue horneado blando con nueces y caramelo	\$ 4.200
CREME BRULEE De la casa	\$ 4.700
FLAN CASERO Vainilla y caramelo	\$ 4.000
BROWNIE Con helado de vainilla y salsa de chocolate	\$ 4.700
TRES LECHE MIRAOLAS Torta de biscocho hecha a base de 3 leches	\$ 4.700
PANQUEQUE Con manjar, salsa de naranja, helado de vainilla y nueces picadas	\$ 4.400
UDABERRI Canasta de galleta con helado de vainilla, frutas y salsa de frambuesa	\$ 4.400
NATILLAS Crema suave de vainilla, espolvoreado con canela	\$ 4.100
SORBETE Y HELADOS ARTESANALES De arándanos, frambuesa o limón, preguntar sabores disponibles	\$ 3.900
TORTA MOUSSE De chocolate	\$ 4.000
COPA MIRAOLAS Batido de helado de vainilla, con café, coñac y nueces	\$ 4.000
PAPAYA RELLENA con crema y nueces o al natural	\$ 4.000
FRUTAS DE TEMPORADA Frutas de la estación	\$ 3.200
ENSALADA DE BERRIES Arándanos, frutillas, frambuesas	\$ 4.000
LECHE FRITA Leche espesa, frita espolvoreada con azúcar flor y flameada con coñac	\$ 4.400
TARTA TATIN Tarta de manzana caramelizada acompañado con helado de vainilla	\$ 4.700

## CAFETERÍA MIRAOLAS

AGUA MINERAL PUYEHUE CON O SIN GAS	\$ 2.600
JUGO NATURAL	\$ 3.200
LIMONADA CON AGUA MINERAL	\$ 3.300
BEBIDAS	\$ 2.400
AGUA SAN PELLEGRINO, PANNA 500 CC	\$ 3.800
CAFÉ ESPRESSO	\$ 2.500
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 3.000
CAFÉ CORTADO	\$ 2.800
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 3.200
INFUSIONES Y TÉ	\$ 1.600
NESCAFE	\$ 2.000
IRISH COFFEE	\$ 3.500
CAPUCCINO	\$ 2.800
CARAJILLO	\$ 3.500

---

*Miraolas*  
Restaurant Marisquería