

Miraolas
Restaurant Marisquería

ENTRADAS, MARISCOS Y ESPECIALIDADES MIRAOLAS

OSTRAS MIRAOLAS De Chiloé, servidas en su concha	\$ 9.800
OSTRAS MIRAOLAS SELECCIÓN De Chiloé seleccionadas, servidas en su concha	\$ 10.900
ERIZOS FRESCOS En temporada, acompañados de tostadas, cebolla y perejil	\$ 12.900
OSTIONES O MACHAS A LA PARMESANA Servidas en su concha con queso parmesano y perejil	\$ 10.500
CALAMAR A LA ROMANA Anillos fritos en envoltura de harina, huevos y pan	\$ 8.900
CEVICHE Con cebolla morada, cebollin, ají verde y rocoto	\$ 9.800
CEVICHE MIXTO Pescado fresco del día, camarones y/o pulpo	\$ 11.500
GABARDINAS Camarones fritos en envoltura liviana con salsa tártara	\$ 8.800
CAMARÓN DONOSTIARRA A la plancha con refrito de aceite de oliva, ajo, perejil y gotas de vinagre	\$ 8.800
TÁRTARO DE SALMÓN Trozos de salmon, palta, tomate, pepino dill y gengibre	\$ 9.500
REVUELTO CAMARÓN OSTIÓN Huevos revueltos con camarones, ostiones y perejil	\$ 8.900
REVUELTO DE ANGULAS Huevos revueltos con angulas y perejil	\$ 15.500
OSTIONES o CAMARONES AL PIL- PIL En oliva, ají cacho de cabra, ajo, coñac y perejil	\$ 9.900
PULPO Con preparación donostiarra o a la gallega	\$ 14.300
TXIPIRONES Vaina de calamar pequeña a la plancha con vinagreta o donostiarra	\$ 8.900
MEJILLONESAL VAPOR EN SU CALDO En su caldo con vino blanco y curry o al vapor con salsa verde	\$ 8.500
ANGULAS O PUYES Al Pil-Pil o donostiarra	\$ 15.800
SASHIMI MIXTO 12 cortes de pescados a elección	\$ 11.500
LOCOS COCIDOS Al vapor acompañado con mayonesa casera	\$ 14.800
LOCOS ESPECIALES Locos seleccionados, fritos o apanados	\$ 16.800
ALMEJAS MARINERAS Cocidas en fumet de pescado con ajo y perejil	\$ 8.900
PINZAS DE JAIBA	\$ 12.800
JAMÓN IBÉRICO Recebo	\$ 10.500
JAMÓN SERRANO Maduración 12 meses	\$ 8.800
QUESO MANCHEGO 100% de Oveja	\$ 8.800

PESCADOS Y PREPARACIONES MIRAOLAS

PESCADOS MIRAOLAS

MERLUZA AUSTRAL	\$ 11.600
CORVINA	\$ 10.900
CONGRIO DORADO	\$ 10.900
CONGRIO COLORADO	\$ 14.900
REINETA	\$ 9.500
SALMON	\$ 9.900
LENGUADO	\$ 16.500
PENALTY o MEDALLON	\$ 14.500
COGOTE DE MERLUZA o CONGRIO	\$ 22.000
ATÚN RAPA NUI (EASTER ISLAND)	\$ 13.800
VIEJA o PESCADO DE ROCA	\$ 14.500
KOKOTXAS A LA DONOSTIERRA	\$ 14.500
MEJILLAS DE CONGRIO	\$ 16.500
ALBACORA	\$ 12.000

(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 Pimentón relleno de carne de jaiba, fritos, acompañados con arroz y salsa vizcaína	\$ 10.800
CALAMAR EN SU TINTA Vaina de calamar rellena con verduras y carne de calamar acompañado de arroz	\$ 10.800
CHUPE DE CAMARÓN OSTIÓN Pastel de camarón, ostión y corvina	\$ 10.800
CHUPE DE LOCOS o CENTOLLA o LANGOSTA Pastel de locos, centolla o langosta con crema y queso gratinado	\$ 14.800
BERENJENAS Rellenas de congrio, camarones y ostiones gratinado con queso y salsa vizcaína	\$ 10.800
TXANGURRO Pastel de carne de jaiba con salsa vizcaína y jerez	\$ 10.800
HOJALDRE Masa de hoja horneada rellena de corvina, champiñones y salsa vizcaína	\$ 10.800
LAZAÑA DE BERENJENAS Berenjenas asadas, queso mozzarella y salsa de tomates	\$ 10-800
SOPA MARINERA Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro malton	\$ 13.900
CALDILLO DE CONGRIO Marinado de congrio con trozo de congrio, papas cocida, tomate y cilantro	\$ 13.900
FILETE DE VACUNO PREMIUM En medallón o milanesa	\$ 13.900
LANGOSTA VIVA DE ISLA JUAN FERNANDEZ Cocida o a la plancha, valor unidad de 800 gr aproximadamente	\$ 80.000
CENTOLLA ENTERA Cocida, desmenuzada con salsas Miraolas a elección, peso por confirmar	x KILO \$ 77.000
TORTELLONI DE CENTOLLA Pasta fresca rellena de centolla	\$ 13.900
MIXTA MARINA Mariscos salteados con diferentes hojas de lechugas	\$ 9.800

AGREGADOS PARA PESCADOS MIRAOLAS

AGREGADOS KOKOTXAS Barbilla de merluza austral	\$ 6.600
AGREGADOS CAMARONES Camarones salteados	\$ 4.700
AGREGADOS MARISCOS Machas, camarón y ostión	\$ 5.500
AGREGADOS SALSA TERMIDOR Salsa de queso, crema, whisky y gratinado	\$ 5.500
AGREGADOS SALSA DE CAMARONES o MARGARITA Salsa de crema y mariscos o camarones	\$ 5.500
AGREGADOS A LO POBRE Papas fritas, cebollas fritas y huevo frito	\$ 4.900

ACOMPAÑAMIENTOS MIRAOLAS

PAPAS SALTEADAS con Jamón Serrano	\$ 3.500
PURÉ DE PAPAS natural o picante	\$ 3.500
PAPAS fritas, cocidas o salteadas	\$ 3.300
PAPAS CHAUCHAS	\$ 4.200
ARROZ	\$ 3.300
ENSALADA ORGÁNICA lechuga, rucula y tomates cherry	\$ 4.400
ENSALADA SURTIDA	\$ 4.200
ENSALADA PALTA PALMITOS	\$ 4.600
PURÉ DE PALTA	\$ 4.400
HABAS cocidas o salteadas	\$ 4.000
PIMENTÓN frito o salteado	\$ 4.200
CHAMPIÑONES salteados o al ajillo	\$ 4.700
VERDURAS salteadas o al vapor	\$ 4.200
ESPÁRRAGOS salteados, tempura o al vapor	\$ 4.700
ESPINACAS a la crema o salteadas	\$ 4.400

POSTRES MIRAOLAS

PROFITEROLES Con helado de vainilla artesanal y salsa de chocolate	\$ 5.400
ISLA SANTA CLARA Merengue horneado blando con nueces y caramelo	\$ 4.700
CREME BRULEE De la casa	\$ 5.200
FLAN CASERO Vainilla y caramelo	\$ 4.400
BROWNIE Con helado de vainilla y salsa de chocolate	\$ 5.100
TRES LECHEs MIRAOLAS Torta de biscocho hecha a base de 3 leches	\$ 5.100
PANQUEQUE Con manjar, salsa de naranja, helado de vainilla y nueces picadas	\$ 4.800
UDABERRI Canasta de galleta con helado de vainilla, frutas y salsa de frambuesa	\$ 4.800
NATILLAS Crema suave de vainilla, espolvoreado con canela	\$ 4.400
SORBETE Y HELADOS ARTESANALES De arándanos, frambuesa o limón, preguntar sabores disponibles	\$ 4.400
TORTA MOUSSE De chocolate	\$ 4.500
COPA MIRAOLAS Batido de helado de vainilla, con café, coñac y nueces	\$ 4.500
PAPAYA RELLENA con crema y nueces o al natural	\$ 4.400
FRUTAS DE TEMPORADA Frutas de la estación	\$ 3.600
ENSALADA DE BERRIES Arándanos, frutillas, frambuesas	\$ 4.800
TARTA TATIN Tarta de manzana caramelizada acompañado con helado de vainilla	\$ 5.200

CAFETERÍA MIRAOLAS

AGUA MINERAL PUYEHUE CON O SIN GAS	\$ 2.900
JUGO NATURAL	\$ 3.500
LIMONADA CON AGUA MINERAL	\$ 3.700
BEBIDAS	\$ 2.700
CAFÉ ESPRESSO	\$ 2.900
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 4.000
CAFÉ CORTADO	\$ 3.200
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 3.600
INFUSIONES Y TÉ	\$ 2.000
NESCAFE	\$ 2.400
IRISH COFFEE	\$ 4.500
CAPUCCINO	\$ 3.200
CARAJILLO	\$ 4.500

Miraolas
Restaurant Marisquería