



CARTA MENÚ

ENTRADAS, MARISCOS Y ESPECIALIDADES MIRAOLAS

OSTRAS MIRAOLAS	\$ 9.800
De Chiloé, servidas en su concha	
OSTRAS MIRAOLAS SELECCIÓN	\$ 10.900
De Chiloé seleccionadas, servidas en su concha	
ERIZOS FRESCOS	\$ 14.000
En temporada, acompañados de tostadas, cebolla y perejil	
MACHAS A LA PARMESANA U OSTIONES	\$ 11.000
Servidas en su concha con queso parmesano y perejil	
CALAMAR A LA ROMANA	\$ 8.900
Anillos fritos en envoltura de harina, huevos y pan	
CEVICHE	\$ 9.800
Con cebolla morada, cebollin, ají verde y rocoto	
CEVICHE MIXTO	\$ 11.900
Pescado fresco del día, camarones y/o pulpo	
GABARDINAS	\$ 8.900
Camarones fritos en envoltura liviana con salsa tártara	
CAMARÓN DONOSTIARRA	\$ 8.900
A la plancha con refrito de aceite de oliva, ajo, perejil y gotas de vinagre	
TÁRTARO DE SALMÓN	\$ 9.500
Trozos de salmon, palta, tomate, pepino dill y gengibre	
REVUELTO CAMARÓN OSTIÓN	\$ 9.500
Huevos revueltos con camarones, ostiones y perejil	
REVUELTO DE ANGULAS	\$ 15.500
Huevos revueltos con angulas y perejil	
OSTIONES o CAMARONES AL PIL- PIL	\$ 9.900
En oliva, ají cacho de cabra, ajo, coñac y perejil	
PULPO	\$ 15.900
Con preparación donostiarra o a la gallega	
TXIPIRONES	\$ 8.900
Vaina de calamar pequeña a la plancha con vinagreta o donostiarra	
MEJILLONESAL VAPOR EN SU CALDO	\$ 8.500
En su caldo con vino blanco y curry o al vapor con salsa verde	
ANGULAS O PUYES	\$ 15.800
Al Pil-Pil o donostiarra	
SASHIMI MIXTO	\$ 11.500
12 cortes de pescados a elección	
LOCOS COCIDOS	\$ 14.800
Al vapor acompañado con mayonesa casera	
LOCOS ESPECIALES	\$ 16.800
Locos seleccionados, fritos o apanados	
PICOROCOS	\$ 9.000
Al vapor acompañado con mayonesa casera	
PINZAS DE JAIBA	\$ 15.000
JAMÓN IBÉRICO	\$ 10.500
Recebo	
JAMÓN SERRANO	\$ 8.800
Maduración 12 meses	
QUESO MANCHEGO	\$ 8.800
100% de Oveja	
JAMÓN BELLOTA	\$ 36.000

PESCADOS Y PREPARACIONES MIRAOLAS

PESCADOS MIRAOLAS

MERLUZA AUSTRAL	\$ 11.900
CORVINA	\$ 11.500
CONGRIO DORADO	\$ 11.500
CONGRIO COLORADO	\$ 15.500
REINETA	\$ 9.500
SALMON	\$ 9.900
LENGUADO	\$ 16.500
PENALTY o MEDALLON	\$ 14.500
COGOTE DE MERLUZA o CONGRIO	\$ 23.000
MERO	\$ 18.000
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	\$ 10.900
CALAMAR EN SU TINTA Vaina de calamar rellena con verduras y carne de calamar acompañado de arroz	\$ 10.900
CHUPE DE CAMARÓN OSTIÓN Pastel de camarón, ostión y corvina	\$ 10.900
CHUPE DE LOCOS o CENTOLLA o LANGOSTA Pastel de locos, centolla o langosta con crema y queso gratinado	\$ 14.900
BERENJENAS Rellenas de congrio, camarones y ostiones gratinado con queso y salsa vizcaína	\$ 10.900
TXANGURRO Pastel de carne de jaiba con salsa vizcaína y jerez	\$ 10.900
HOJALDRE Masa de hoja horneada rellena de corvina, champiñones y salsa vizcaína	\$ 10.900
LAZAÑA DE BERENJENAS Berenjenas asadas, queso mozzarella y salsa de tomates	\$ 10.900
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	\$ 14.500
LANGOSTA VIVA DE ISLA JUAN FERNANDEZ Cocida o a la plancha, valor unidad de 800 gr aproximadamente	\$ 85.000
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	\$ 9.900

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	\$ 3.600
PURÉ DE PAPAS natural o picante	\$ 3.600
PAPAS fritas, cocidas o salteadas	\$ 3.400
PAPAS CHAUCHAS	\$ 4.300
ARROZ	\$ 3.400
ENSALADA ORGÁNICA lechuga, rucula y tomates cherry	\$ 4.500
ENSALADA SURTIDA	\$ 4.300
ENSALADA PALTA PALMITOS	\$ 4.700
PURÉ DE PALTA	\$ 4.500
HABAS cocidas o salteadas	\$ 4.200
PIMENTÓN frito o salteado	\$ 4.300
CHAMPIÑONES salteados o al ajillo	\$ 4.900
VERDURAS salteadas o al vapor	\$ 4.300
ESPÁRRAGOS salteados, tempura o al vapor	\$ 4.800
ESPINACAS a la crema o salteadas	\$ 4.500

POSTRES MIRAOLAS

PROFITEROLES Con helado de vainilla artesanal y salsa de chocolate	\$ 5.500
ISLA SANTA CLARA Merengue horneado blando con nueces y caramelo	\$ 4.800
CREME BRULEE De la casa	\$ 5.300
FLAN CASERO Vainilla y caramelo	\$ 4.500
BROWNIE Con helado de vainilla y salsa de chocolate	\$ 5.200
TRES LECHEs MIRAOLAS Torta de biscocho hecha a base de 3 leches	\$ 5.200
PANQUEQUE Con manjar, salsa de naranja, helado de vainilla y nueces picadas	\$ 4.900
UDABERRI Canasta de galleta con helado de vainilla, frutas y salsa de frambuesa	\$ 4.900
NATILLAS Crema suave de vainilla, espolvoreado con canela	\$ 4.500
SORBETE Y HELADOS ARTESANALES De arándanos, frambuesa o limón, preguntar sabores disponibles	\$ 4.500
TORTA MOUSSE De chocolate	\$ 4.600
COPA MIRAOLAS Batido de helado de vainilla, con café, coñac y nueces	\$ 4.600
PAPAYA RELLENA con crema y nueces o al natural	\$ 4.500
FRUTAS DE TEMPORADA Frutas de la estación	\$ 3.700
ENSALADA DE BERRIES Arándanos, frutillas, frambuesas	\$ 4.900
TARTA TATIN Tarta de manzana caramelizada acompañado con helado de vainilla	\$ 5.300

CAFETERÍA MIRAOLAS

AGUA MINERAL PUYEHUE CON O SIN GAS	\$ 2.900
JUGO NATURAL	\$ 4.000
LIMONADA CON AGUA MINERAL	\$ 4.000
BEBIDAS	\$ 2.900
CAFÉ ESPRESSO	\$ 2.900
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 4.000
CAFÉ CORTADO	\$ 3.200
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 3.800
INFUSIONES Y TÉ	\$ 2.500
NESCAFE	\$ 2.400
IRISH COFFEE	\$ 4.600
CAPUCCINO	\$ 3.500
CARAJILLO	\$ 5.000

Miraolas

