



CARTA MENÚ

ENTRADAS, MARISCOS Y ESPECIALIDADES MIRAOLAS

OSTRAS MIRAOLAS De Chiloé, servidas en su concha	\$ 11.200
OSTRAS MIRAOLAS SELECCIÓN De Chiloé seleccionadas, servidas en su concha	\$ 13.300
ERIZOS FRESCOS En temporada, acompañados de tostadas, cebolla y perejil	\$ 16.000
MACHAS A LA PARMESANA U OSTIONES Servidas en su concha con queso parmesano y perejil	\$ 12.800
CALAMAR A LA ROMANA Anillos fritos en envoltura de harina, huevos y pan	\$ 12.800
CEVICHE Con cebolla morada, cebollin, ají verde y rocoto	\$ 12.800
CEVICHE MIXTO Pescado fresco del día, camarones y/o pulpo	\$ 13.500
GABARDINAS Camarones fritos en envoltura liviana con salsa tártara	\$ 11.000
CAMARÓN DONOSTIARRA A la plancha con refrito de aceite de oliva, ajo, perejil y gotas de vinagre	\$ 11.500
TÁRTARO DE SALMÓN Trozos de salmon, palta, tomate, pepino dill y gengibre	\$ 12.500
REVUELTO CAMARÓN OSTIÓN Huevos revueltos con camarones, ostiones y perejil	\$ 12.000
REVUELTO DE ANGULAS Huevos revueltos con angulas y perejil	\$ 17.000
OSTIONES o CAMARONES AL PIL- PIL En oliva, ají cacho de cabra, ajo, coñac y perejil	\$ 11.500
PULPO Con preparación donostiarra o a la gallega	\$ 17.000
TXIPIRONES Vaina de calamar pequeña a la plancha con vinagreta o donostiarra	\$ 11.500
MEJILLONESAL VAPOR EN SU CALDO En su caldo con vino blanco y curry o al vapor con salsa verde	\$ 12.000
ANGULAS O PUYES Al Pil-Pil o donostiarra	\$ 17.000
SASHIMI MIXTO 12 cortes de pescados a elección	\$ 12.500
LOCOS COCIDOS Al vapor acompañado con mayonesa casera	\$ 17.500
LOCOS ESPECIALES Locos seleccionados, fritos o apanados	\$ 20.000
ALMEJAS MARINERAS En su caldo marinado con perejil y ajo	\$ 10.000
PINZAS DE JAIBA	\$ 16.500
JAMÓN IBÉRICO Recebo	\$ 11.500
JAMÓN SERRANO Maduración 12 meses	\$ 9.900
JAMÓN BELLOTA	\$ 36.800
QUESO MANCHEGO 100% de Oveja	\$ 12.500

PESCADOS Y PREPARACIONES MIRAOLAS

PESCADOS MIRAOLAS

MERLUZA AUSTRAL	\$ 14.000
CORVINA	\$ 15.000
CONGRIO DORADO	\$ 15.000
CONGRIO COLORADO	\$ 17.000
REINETA	\$ 10.500
SALMON	\$ 10.800
LENGUADO	\$ 18.000
PENALTY o MEDALLON	\$ 16.500
COGOTE DE MERLUZA o CONGRIO	\$ 25.000
MERO	\$ 18.800
VIEJA o PESCADO DE ROCA	\$ 16.000
KOKOTXAS A LA DONOSTIERRA	\$ 16.500
MEJILLAS DE CONGRIO	\$ 18.800
ALBACORA	\$ 13.500

(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, crema, camarones y almejas

· A LA VASCA

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

PLATOS MIRAOLAS

PIMIENTO DEL PIQUILLO	\$ 13.000
Pimentón relleno de carne de jaiba, fritos, acompañados con arroz y salsa vizcaína	
CALAMAR EN SU TINTA	\$ 14.000
Vaina de calamar rellena con verduras y carne de calamar acompañado de arroz	
CHUPE DE CAMARÓN OSTIÓN	\$ 14.000
Pastel de camarón, ostión y corvina	
CHUPE DE LOCOS o CANGREJO DORADO o LANGOSTA	\$ 18.000
Pastel de locos, centolla o langosta con crema y queso gratinado	
BERENJENAS	\$ 13.000
Rellenas de congrio, camarones y ostiones gratinado con queso y salsa vizcaína	
TXANGURRO	\$ 13.500
Pastel de carne de jaiba con salsa vizcaína y jerez	
HOJALDRE	\$ 13.500
Masa de hoja horneada rellena de corvina, champiñones y salsa vizcaína	
LASAÑA DE BERENJENAS	\$ 13.000
Berenjenas asadas, queso mozzarella y salsa de tomates	
SOPA MARINERA	\$ 16.000
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro malton	
CALDILLO DE CONGRIO	\$ 16.000
Marinado de congrio con trozo de congrio, papas cocida, tomate y cilantro	
FILETE DE VACUNO PREMIUM	\$ 16.000
En medallón o milanesa	
LANGOSTA VIVA DE ISLA JUAN FERNANDEZ	\$ 85.000
Cocida o a la plancha, valor unidad de 800 gr aproximadamente	
CENTOLLA ENTERA	x KILO \$ 77.000
Cocida, desmenuzada con salsas Miraolas a elección, peso por confirmar	
TORTELLONI DE CANGREJO DORADO	\$ 15.000
Pasta fresca rellena de centolla	
MIXTA MARINA	\$ 12.500
Mariscos salteados con diferentes hojas de lechugas	

AGREGADOS PARA PESCADOS MIRAOLAS

AGREGADOS KOKOTXAS	\$ 7.300
Barbilla de merluza austral	
AGREGADOS CAMARONES	\$ 5.500
Camarones salteados	
AGREGADOS MARISCOS	\$ 6.000
Machas, camarón y ostión	
AGREGADOS SALSA TERMIDOR	\$ 6.000
Salsa de queso, crema, whisky y gratinado	
AGREGADOS SALSA DE CAMARONES o MARGARITA	\$ 6.000
Salsa de crema y mariscos o camarones	
AGREGADOS A LO POBRE	\$ 5.500
Papas fritas, cebollas fritas y huevo frito	

ACOMPAÑAMIENTOS MIRAOLAS

PAPAS SALTEADAS con Jamón Serrano	\$ 4.200
PURÉ DE PAPAS natural o picante	\$ 4.200
PAPAS fritas, cocidas o salteadas	\$ 4.200
PAPAS CHAUCHAS	\$ 4.700
ARROZ	\$ 3.500
ENSALADA SURTIDA lechuga, rucula y tomates cherry	\$ 4.500
ENSALADA PALTA PALMITOS	\$ 5.200
PURÉ DE PALTA	\$ 5.000
HABAS cocidas o salteadas	\$ 5.000
PIMENTÓN frito o salteado	\$ 5.500
CHAMPIÑONES salteados o al ajillo	\$ 5.400
VERDURAS salteadas o al vapor	\$ 4.700
ESPÁRRAGOS salteados, tempura o al vapor	\$ 5.500
ESPINACAS a la crema o salteadas	\$ 4.900

POSTRES MIRAOLAS

PROFITEROLES Con helado de vainilla artesanal y salsa de chocolate	\$ 5.900
ISLA SANTA CLARA Merengue horneado blando con nueces y caramelo	\$ 5.500
CREME BRULEE De la casa	\$ 5.500
FLAN CASERO Vainilla y caramelo	\$ 5.000
BROWNIE Con helado de vainilla y salsa de chocolate	\$ 5.000
TRES LECHE MIRAOLAS Torta de biscocho hecha a base de 3 leches	\$ 5.200
PANQUEQUE Con manjar, salsa de naranja, helado de vainilla y nueces picadas	\$ 5.000
UDABERRI Canasta de galleta con helado de vainilla, frutas y salsa de frambuesa	\$ 5.000
NATILLAS Crema suave de vainilla, espolvoreado con canela	\$ 5.000
SORBETE Y HELADOS ARTESANALES De arándanos, frambuesa o limón, preguntar sabores disponibles	\$ 4.500
TORTA MOUSSE De chocolate	\$ 5.000
COPA MIRAOLAS Batido de helado de vainilla, con café, coñac y nueces	\$ 5.000
PAPAYA RELLENA con crema y nueces o al natural	\$ 5.000
FRUTAS DE TEMPORADA Frutas de la estación	\$ 4.500
ENSALADA DE BERRIES Arándanos, frutillas, frambuesas	\$ 5.500
TARTA TATIN Tarta de manzana caramelizada acompañado con helado de vainilla	\$ 5.300

CAFETERÍA MIRAOLAS

AGUA MINERAL PUYEHUE CON O SIN GAS	\$ 3.100
JUGO NATURAL	\$ 4.400
LIMONADA	\$ 4.400
BEBIDAS	\$ 3.200
CAFÉ ESPRESSO	\$ 3.300
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 4.400
CAFÉ CORTADO	\$ 3.600
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 4.200
INFUSIONES Y TÉ	\$ 2.900
NESCAFE	\$ 2.800
IRISH COFFEE	\$ 5.500
CAPUCCINO	\$ 3.900
CARAJILLO	\$ 6.000

Miraolas

