

# Mirador Blue View Terrace



## Vermut 1908

15€

Vermut Bandarra, patates braves modernistes, seitons marinats a casa amb vinagre de fruits vermells, olives Gordal farcides d'hummus i bombons de formatge  
*Vermut Bandarra, patatas bravas modernistas, boquerones marinados en casa con vinagre de frutos rojos, aceitunas Gordales rellenas de hummus y bombones de queso*  
Bandarra vermouth, "patatas bravas", home made marinated anchovies with red fruits vinegar, Gordal olives stuffed with hummus and cheese bonbons



## Menú Tapes El Mirador – *Menú Tapes El Mirador* – Tapas Menu El Mirador

38€

1 mini hamburguesa de vedella, patates braves, 2 croquetes, 2 bombons de foie, hummus de cigrons, gelat i 1 beguda (refresc, cervesa, copa de vi o aigua)  
*1 mini hamburguesa de ternera, patatas bravas, 2 croquetas, 2 bombones de foie, hummus de garbanzos, helado y 1 bebida (refresco, cerveza, copa de vino o agua)*  
1 mini beef burger, "patatas bravas", 2 croquettes, 2 foie bonbons, chickpea hummus, ice cream and 1 drink (soft drink, beer, glass of wine or water)




## TAPES - TAPAS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Bravas modernistes</b><br>Braves modernistas<br>Modernist "Bravas"   | 17€ |
| <b>Bombons de foie Fuster amb pa d'espècies</b><br>Bombones de foie Fuster con pan de especias<br>Fuster foie bonbons with bread of species   | 14€ |
| <b>Cistella de croquetes de pollastre rostit amb pernil</b><br>Cestita de croquetas de pollo rustido con jamón<br>Ham and chicken croquettes served in a basket   | 15€ |
| <b>Els nostres ous trencats amb tófona i pernil Ibèric</b><br>Nuestros huevos estrellados con trufa y jamón Ibérico<br>Broken eggs with truffle and Iberian ham   | 17€ |
| <b>Cassoleta de pop i patates saltejades</b><br>Cazuelita de pulpo y patatas salteadas<br>Octopus casserole and sautéed potatoes  | 19€ |
| <b>Hummus de cigrons amb verdures "cru" i pa de pita al forn</b><br>Hummus de garbanzos con verduras "cru" y pan de pita al horno<br>Chickpea hummus with vegetables "cru" and baked pita bread                 | 12€ |
| <b>Taula de formatges artesans</b><br>Tabla de quesos artesanos<br>Table of artisan cheeses   | 16€ |
| <b>Pernil Ibèric de glà Pedro Nieto amb pa de vidre amb tomàquet</b><br>Jamón Ibérico de bellota Pedro Nieto con pan de cristal con tomate<br>Pedro Nieto Iberian ham served with fine crunchy bread and tomato | 28€ |
| <b>Llauna d'anxoves del Cantàbric 00 amb pa amb tomàquet</b><br>Lata de anchoas del Cantábrico 00 con pan con tomate<br>Cantabrian anchovies tin 00 with bread and tomato                                       | 28€ |
| <b>Taula de llom Ibèric Pedro Nieto</b><br>Tabla de lomo Ibérico Pedro Nieto<br>Table of Pedro Nieto Iberian cured loin   | 28€ |
| <b>Taula de formatge de la Cerdanya amb llangonissa de Vic</b><br>Tabla de queso de la "Cerdanya" con longaniza de Vic<br>"Cerdanya" cheeseboard with Vic's sausage   | 34€ |



## LES NOSTRES HAMBURGUESES - NUESTRAS HAMBURGUESAS – OUR BURGERS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Art Decó</b>   | 22€ |
| Veggie burger, enciam, mostassa, tomàquet i germinat d'alfalfa  |     |
| Veggie burger, lechuga, mostaza, tomate y germinado de alfalfa  |     |
| Veggie burger, salad, mustard, tomato and lucerne   |     |
| <b>Casa Fuster</b>  | 25€ |
| Pollastre amb formatge brie, ceba caramel.litzada i tòfona negra d'estiu  |     |
| Pollo con queso brie, cebolla caramelizada y trufa negra de verano  |     |
| Chicken with brie cheese, caramelized onion and summer black truffle  |     |
| <b>El Mirador</b>   | 26€ |
| 200 g. Vedella, formatge cheddar, trio d'enciams, cogombrets, bacon maionesa i tomàquet   |     |
| 200 g. Ternera, queso cheddar, trío de lechugas, pepinillos, bacon, mayonesa y tomate   |     |
| 200 g. Beef, cheddar cheese, salad, pickels, bacon, mayonnaise and tomato   |     |
| <b>Modernist</b>  | 28€ |
| 200 g. Vedella, foie, rúcula i poma Granny Smith  |     |
| 200 g. Ternera, foie, rúcula y manzana Granny Smith   |     |
| 200 g. Beef, foie, arugula and Granny Smith apple   |     |
|  <b>Selecció de 3 mini hamburgueses a escollir</b> | 29€ |
| <b>Selección de 3 mini hamburguesas a escoger</b>   |     |
| <b>Assortment of 3 mini-burgers to choose</b>   |     |

Totes les hamburgueses s'acompanyen de patates fregides o anells de ceba barbacoa o mini amanida verda  
 Todas las hamburguesas se acompañan de patatas fritas o aros de cebolla barbacoa o mini ensalada verde  
 All burgers accompanied by french fries or barbecue onion rings or small green salad



### AMANIDES - ENSALADAS - SALADS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Gaspatxo de tomàquet de l'hort</b><br>Gazpacho de tomate de la huerta<br>Tomato gazpacho   | 15€ |
| <b>Amanida Cèsar amb pollastre, encenalls de parmesà i grissini d'anxoves</b><br>Ensalada César con pollo asado, lascas de parmesano y grissini de anchoas<br>Caesar salad with chicken, parmesan cheese and anchovy grissini                               | 18€ |
| <b>Amanida de salmó marinat en remolatxa, amb crema de pèsols i cebetes en vinagre</b><br>Ensalada de salmón marinado en remolacha, con crema de guisantes y cebollitas en vinagre<br>Salmon salad marinated in beet, with cream of peas and pickled onions | 16€ |
| <b>Caneló de verdures i formatge ricotta amb escuma de beixamel</b><br>Canelón de verduras asadas y queso ricotta con espuma de bechamel<br>Vegetables and ricotta cheese cannelloni with bechamel foam   | 19€ |

### SANDVITXOS - SANDWICHES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Bao de verdures saltejades amb salsa peso, rúcula i tomàquets secs</b><br>Bao de verduras salteadas con salsa pesto, rúcula y tomates secos<br>Vegetables bao with pesto sauce, arugula and dry tomatoes  | 16€ |
| <b>Club sandwich amb pit de pollastre, gall d'indi, bacon, maionesa, enciam romana i tomàquet</b><br>Club sandwich con pechuga de pollo, pavo, bacon, mayonesa, lechuga romana y tomate<br>Sandwich Club with chicken, turkey, bacon, mayonnaise, salad and tomato | 18€ |

Servit amb patates fregides o anells de ceba barbacoa o mini amanida verda  
 Servido con patatas fritas o aros de cebolla barbacoa o mini ensalada verde  
 Served with french fries or barbecue onion rings or small green salad

## PEIX I CARN - PESCADO Y CARNE - FISH AND MEAT

|   |     |
|---|-----|
| <b>Lluç de pinxo a la planxa amb vinagreta de tomàquets cherrys, taronja i rúcula</b><br>Merluza de pincho a la plancha con vinagreta de tomates cherrys, naranja y rúcula<br>Grilled hake with cherry tomato vinaigrette, orange and arugula | 26€ |
| <b>Entrecotte de vedella amb pebrots de Padrón i patates fregides casolanes</b><br>Entrecotte de ternera con pimientos de Padrón y patatas fritas caseras<br>Beef entrecotte with green "Padron" peppers and home made french fries           | 29€ |

## PIZZA ARTESANA AL FORN DE PEDRA – PIZZA ARTESANA AL HORNO DE PIEDRA ARTISAN PIZZA COOKED IN STONE OVEN

|   |     |
|---|-----|
| <b>Pizza Margarita</b><br>Salsa de tomàquet, mozzarella i orenga<br>Salsa de tomate, mozzarella y orégano<br>Tomato sauce, mozzarella and oregano   | 20€ |
| <b>3 toppings a escollir- 3 topping a escoger – 3 toppings to choose</b><br>Pebrot, ceba, tonyina, pinya, pernil dolç, anxoves, xampinyons, salami, formatge blau i formatge brie<br>Pimiento, cebolla, atún, piña, jamón dulce, anchoas, champiñones, salami, queso azul y queso brie<br>Peppers, onion, tuna, pinnapple, ham, anchovies, mushrooms, salami, blue cheese and brie cheese |     |

## POSTRES - DESSERTS

directament del nostre obrador – directamente de nuestro obrador  
- directly from our pastry

|   |    |
|---|----|
| <b>Bol de fruita fresca</b><br>Bol de frutas frescas<br>Fruit salad bowl  | 9€ |
| <b>Semi esfera de xocolata amb llet amb bany de xocolata blanc</b><br>Semi esfera de chocolate con leche con baño de chocolate blanco<br>Semi sphere of chocolate with milk covered in white chocolate    | 9€ |
| <b>Mojito de maduixa sense sucre, mousse de llimona, maduixa i menta</b><br>Mojito de fresa sin azúcar, mousse de limón, fresa y menta<br>Strawberry mojito sugar free, lemon mousse, strawberry and mint | 9€ |
| <b>Gelats al gust</b><br>Helados al gusto<br>Ice creams assortment  | 9€ |
| <b>La nostra crema catalana</b><br>Nuestra crema catalana<br>Our catalan "crème brûlée"   | 9€ |
| <b>Flam de mató</b><br>Flan de requesón<br>Curd crème caramel   | 9€ |
| <b>Lingot de xocolata negra i sorbet de fruita de la passió</b><br>Lingote de chocolate negro y sorbete de fruta de la pasión<br>Black chocolate ingot and passion fruit sorbet                           | 9€ |