miba

hotel · restaurant · skybar



MENÚ *navideño*

Disponible durante toda la Navidad

Reservas: +34 650 96 44 38

hotelmiba.com

€55 por persona
Menú de 11 pases

Menú DEGUSTACIÓN DE NAVIDAD

Aperitivos

Panipuri
de brandada de bacalao y pimiento asado

Entrantes

Macaron de foie
y maíz

Brioche salmorejo
tartar de tomate y jamón

Tartar de vaca
sobre galleta de hojaldre invertido y espuma de holandesa

Ostra a la brasa
crema de maíz tostado, ají amarillo y lima

Caldo de galets
navideños

Ensalada

Tomate asado
sardina y chalotas

Principales

Corvina koji
manteca de angus y fabes

Pierna de cordero
berenjena y chips de plátano

Postres

Pera, miso y mascarpone
Postre navideño

€45 por persona
Menú de 7 pases

Menú NAVIDEÑO

Aperitivo

Panipuri
de brandada de bacalao y pimiento asado

Entrantes

Macaron de foie
y maíz

Brioche salmorejo
tartar de tomate y jamón

Ostra a la brasa
crema de maíz tostado, ají amarillo y lima

Caldo de galets
navideños

Principales (a elegir uno)

Corvina koji
manteca de angus y fabes

Pierna de cordero
berenjena y chips de plátano

Postre

Postre navideño

MARIDAJE
DE VINOS

€27 con el Menú degustación
€25 con el Menú navideño

Nuestros vinos

Cerveza Rivera Reposada
Estrella Galicia

Vallformosa Gala Brut Nature Reserva
D.O. Cava · Xarel·lo y Chardonnay

Manzanilla Barbiana
D.O. Manzanilla-Sanlúcar · Palomino Fino

Quinta de Couselo
D.O. Rías Baixas (Subzona O Rosal) · Albariño, Caíño Blanco y Loureira

Vallobera Crianza
D.O.Ca. Rioja · Tempranillo

Tintoralba Dulce
D.O. Almansa (Castilla-La Mancha). Garnacha Tintorera (100%)

Reserva tu mesa

+34 650 96 44 38
o escanea el código QR

miba
hotel · restaurant · skybar

