



miraGe Bistrot



18:00h



23:00h

ENTRANTS I PLATS

Gyozes de gamba al vapor amb salsa d'allada (2 unit)	8,00€
Gyozes cruixents d'ànec amb foie (2 unit)	8,00€
Edamames trufats	7,00€
Ostra amb tàrtar de tonyina (unit)	6,00€
Albergínia xinesa amb miso blanc, ceba caramel·litzada i pernil ibèric	14,00€
Ceviche de corball amb cremós de moniato, dauets de mango i alvocat	16,00€
Ceviche mixt amb llet de tigre de coco (corball i gamba)	17,00€
Tàrtar de tonyina i gamba amb ou ferrat, tòfona i perles de mango	20,00€
Verat semicurat amb salsa de curri, tomàquets variats i menta	10,50€
Salmó amb miso blanc i pak choi	16,00€
Filets de llenguado amb salsa batasoyu trufada i arròs	21,00€
Steak tàrtar de vedella amb kimchi	24,50€
Yakitori de magret d'ànec amb puré de coliflor torrada i pell de taronja	15,00€
Tataki de wagyu amb estofat de múrgoles i oli de cibulet	48,00€

SUSHI (2 unit)

Nigiri de toro	9,00€
Nigiri d'akami	8,00€
Nigiri de salmó	6,50€
Nigiri de vieira	8,00€

ROLLS (8 unit)

Hot Spicy Tuna Hosomaki d'alvocat fregit amb tàrtar de tonyina i gamba	12,00€
Red Eyes: gamba arrebossada, formatge cremós, mango, maionesa japonesa i ceba fregida	12,00€
Alvocat, salmó, formatge cremós, cobertura d'alvocat, teriyaki i ceba fregida	10,00€

ELS DOLÇOS

Trufes	5,50€
Pastís de formatge	7,50€
Bunyols de vent farcits de crema d'avellana (4 unit.)	6,50€
Gelat de vainilla bourbon / Gelat de xocolata negra	3,50€
Sorbert de gerds	3,50€

ENTRANTES Y PLATOS

Gyozas de gamba al vapor con salsa de ajillo (2 unid)	8,00€
Gyozas de pato crujiente con foie (2 unid)	8,00€
Edamames trufados	7,00€
Ostra con tártar de atún (unit)	6,00€
Berenjena china con miso blanco, cebolla caramelizada y jamón ibérico	14,00€
Ceviche de corvina con cremoso de boniato, dados de mango y aguacate	16,00€
Ceviche mixto con leche de tigre de coco (corvina y gamba)	17,00€
Tártar de atún y gamba con huevo frito, trufa y perlas de mango	20,00€
Caballa semicurada con salsa de curry, tomates variados y menta	10,50€
Salmón con miso blanco y pak choi	16,00€
Filetes de lenguado con salsa batasoyu trufada y arroz	21,00€
Steak tártar de ternera con kimchi	24,50€
Yakitori de magret de pato con puré de coliflor tostada y piel de naranja	15,00€
Tataki de wagyu con estofado de múrgolas y aceite de cebollino	48,00€

SUSHI (2 unid.)

Nigiri de toro	9,00€
Nigiri de akami	8,00€
Nigiri de salmón	6,50€
Nigiri de vieira	8,00€

ROLLS (8 unid)

Hot Spicy Tuna Hosomaki de aguacate frito con tártar de atún y gamba	12,00€
Red Eyes: gamba rebozada, queso crema, mango, mayonesa japonesa y cebolla frita	12,00€
Aguacate, salmón, queso crema, cobertura de aguacate, teriyaki y cebolla frita	10,00€

LOS DULCES

Trufas	5,50€
Pastel del queso	7,50€
Buñuelos de viento rellenos de crema de avellana (4 unid.)	6,50€
Helado de vainilla bourbon / chocolate negro	3,50€
Sorbete de frambuesa	3,50€

STARTERS & MAIN DISHES

Steamed prawn gyozas with garlic sauce (2 pieces)	8,00€
Crispy duck gyozas with foie gras (2 pieces)	8,00€
Truffle edamame	7,00€
Oyster with tuna tartare (piece)	6,00€
Chinese eggplant with white miso, caramelized onion and Iberian ham	14,00€
Sea bass ceviche with sweet potato cream, mango cubes and avocado	16,00€
Mixed ceviche with coconut tiger's milk (sea bass and prawn)	17,00€
Tuna and prawn tartare with fried egg, truffle and mango pearls	20,00€
Semi-cured mackerel with curry sauce, assorted tomatoes and mint	10,50€
Salmon with white miso and pak choi	16,00€
Sole fillets with truffled batasoyu sauce and rice	21,00€
Beef steak tartare with kimchi	24,50€
Duck magret yakitori with roasted cauliflower purée and orange zest	15,00€
Wagyu tataki with morel stew and spring onion oil	48,00€

SUSHI (2 pieces)

Toro nigiri	9,00 €
Akami nigiri	8,00 €
Salmon nigiri	6,50 €
Scallop nigiri	8,00 €

ROLLS (8 pieces)

Hot Spicy Tuna Hosomaki with fried avocado, tuna tartare and prawn	12,00€
Red Eyes: breaded prawn, cream cheese, mango, Japanese mayonnaise and crispy fried onion	12,00€
Avocado, salmon, cream cheese, avocado topping, teriyaki sauce and crispy fried onion	10,00€

DESSERTS

Truffles	5,50€
Cheesecake	7,50€
Cream-filled cream puffs with hazelnut cream (4 pcs)	6,50€
Bourbon vanilla ice cream / Dark chocolate	3,50€
Raspberry sorbet	3,50€

ENTRÉES ET PLATS

Gyozas aux crevettes vapeur avec sauce à l'ail (2 pièces)	8,00€
Gyozas de pato crouillante con foie (2 pièces)	8,00€
Edamame à la truffe	7,00€
Huître au tartare de thon (pièce)	6,00€
Aubergine chinoise au miso blanc, oignon caramélisé et jambon ibérique	14,00€
Ceviche de maigre avec crème de patate douce, dés de mangue et avocat	16,00€
Ceviche mixte au leche de tigre à la noix de coco (maigre et crevette)	17,00€
Tartare de thon et crevette avec œuf frit, truffe et perles de mangue	20,00€
Maquereau semi-mariné, sauce au curry, tomates variées et menthe	10,50€
Saumon au miso blanc et pak choï	16,00€
Filets de sole, sauce batasoyu truffée et riz	21,00€
Steak tartare de bœuf au kimchi	24,50€
Yakitori de magret de canard avec purée de chou-fleur rôti et zeste d'orange	15,00€
Tataki de wagyu avec ragoût de morilles et huile de ciboule	48,00€

SUSHI (2 pièces)

Nigiri de toro	9,00€
Nigiri d'akami	8,00€
Nigiri de saumon	6,50€
Nigiri de noix de Saint-Jacques	8,00€

ROLLS (8 pièces)

Hot Spicy Tuna Hosomaki à l'avocat frit, tartare de thon et crevette	12,00€
Red Eyes : crevette panée, fromage frais, mangue, mayonnaise japonaise et oignon frit	12,00€
Avocat, saumon, fromage frais, couverture d'avocat, sauce teriyaki et oignon frit	10,00€

DESSERTS

Truffes	5,50€
Gâteau au fromage	7,50€
Choux à la crème garnis de crème de noisette (4 unit.)	6,50€
Glace à la vanille bourbon / chocolat noir	3,50€
Sorbet à la framboise	3,50€

VORSPEISEN & HAUPTGERICHTE

Gedämpfte Garnelen-Gyoza mit Knoblauchsauce (2 Stück)	8,00€
Knusprige Enten-Gyoza mit Foie Gras (2 Stück)	8,00€
Edamame mit Trüffel	7,00€
Auster mit Thunfisch-Tatar (Stück)	6,00€
Chinesische Aubergine mit weißem Miso, karamellisierten Zwiebeln und Iberischem Schinken	14,00€
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Süßkartoffelcreme, Mangowürfeln und Avocado	16,00€
Gemischtes Ceviche mit Kokos-Tiger-Milk (Wolfsbarsch und Garnele)	17,00€
Thunfisch- und Garnelen-Tatar mit Spiegelei, Trüffel und Mangoperlen	20,00€
Leicht marinierte Makrele mit Currysauce, bunten Tomaten und Minze	10,50€
Lachs mit weißem Miso und Pak Choi	16,00€
Seezungenfilets mit Trüffel-Batasoyu-Sauce und Reis	21,00€
Rinder-Steak-Tatar mit Kimchi	24,50€
Yakitori vom Entenmagret mit geröstetem Blumenkohlpüree und Orangenschale	15,00€
Wagyu-Tataki mit Morchelragout und Frühlingszwiebelöl	48,00€

SUSHI (2 Stück)

Toro nigiri	9,00€
Akami nigiri	8,00€
Lachs Nigiri	6,50€
Jakobsmuschel Nigiri	8,00€

ROLLS (8 Stück)

Hot Spicy Tuna Hosomaki mit frittiertem Avocado, Thunfisch-Tatar und Garnele	12,00€
Red Eyes: panierte Garnele, Frischkäse, Mango, japanische Mayonnaise und Röstzwiebeln	12,00€
Avocado, Lachs, Frischkäse, Avocado-Topping, Teriyaki und Röstzwiebeln	10,00€

DESSERTS

Trüffel	5,50€
Käsekuchen	7,50€
Windkräpfen gefüllt mit Haselnusscreme (4 st.)	6,50€
Bourbon-Vanille-Eiscreme / Zartbitterschokolade	3,50€
Himbeer-Sorbet	3,50€

VOORGERECHTEN & HOOFDGERECHTEN

Gestoomde gyoza's met garnaal en knoflooksaus (2 stuks)	8,00€
Krokante eenden-gyoza's met foie gras (2 stuks)	8,00€
Edamame met truffel	7,00€
Oester met tonijntartaar (stuk)	6,00€
Chinees aubergine met witte miso, gekaramelliseerde ui en Iberische ham	14,00€
Ceviche van zeebaars met zoete-aardappelcrème, blokjes mango en avocado	16,00€
Gemengde ceviche met kokos-tijgermelk (zeebaars en garnaal)	17,00€
Tonijn- en garnaaltartaar met gebakken ei, truffel en mangoparels	20,00€
Licht gepekeld makreel met currysaus, diverse tomaten en munt	10,50€
Zalm met witte miso en paksoi	16,00€
Tongfilets met getruffeerde batasoyu-saus en rijst	21,00€
Steak tartaar van rundvlees met kimchi	24,50€
Yakitori van eendenborst met geroosterde bloemkoolpuree en sinaasappelschil	15,00€
Wagyu tataki met morieljesstoofpot en lente-uiolie	48,00€

SUSHI (2 stuks)

Toro nigiri	9,00€
Akami nigiri	8,00€
Sint-jakobsschelp nigiri	6,50€
Zalm nigiri	8,00€

ROLLS (8 stuks)

Hot Spicy Tuna Hosomaki met gefrituurde avocado, tonijntartaar en garnaal	12,00€
Red Eyes: gepaneerde garnaal, roomkaas, mango, Japanse mayonaise en gefrituurde ui	12,00€
Avocado, zalm, roomkaas, avocado topping, teriyaki en gefrituurde ui	10,00€

DESSERTS

Trüffel	5,50€
Käsekuchen	7,50€
Windkräpfen gefüllt mit Haselnusscreme (4 st.)	6,50€
Bourbon vanille / Donkere chocolade ijs	3,50€
Frambozensorbet	3,50€