



BOTÁNICO

Restaurante



Desde nuestra cocina elaboramos una gastronomía que cuida el planeta y respeta el entorno. Además, nuestros equipos, con sus buenas prácticas, fomentan el compromiso sobre el impacto positivo en el medio ambiente.

Una alta selección de platos incluidos en nuestra carta, han sido elaborados con productos locales de proximidad y de temporada, frutas y verduras cultivadas de acuerdo al ciclo natural de las estaciones y procedentes de cultivos ecológicos, pesca respetuosa con las especies y carnes procedentes de ganaderías sostenibles certificadas.

*Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:
Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.*

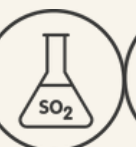
MSC: Pesca sostenible certificada.

*Nuestro café es sostenible,
procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.*

Para comenzar

Vaso de Gazpacho   

16 €

Ceviche de corvina    

Sobre fruta del dragón y chips de plátano macho

23 €

Tartar de Salmón    

Vinagreta de yuzu, crujiente de shiso morado y tosta de cruapán

24 €

Pipirrana de marisco   

Langostinos, mejillones y tomate rosa, aderezado con vinagreta de manzana y tabasco verde

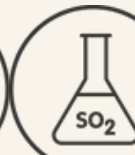
23 €

Para compartir

Jamón ibérico D.O. Valle de los Pedroches (80 gr) 

Con pan rústico a la brasa y tomate rallado

35 €

Surtido de quesos andaluces (80 gr)    

Chutney de manzana verde y tostas carasatu

22 €

Guacamole  

Con totopos

18 €

Hummus de remolacha    

Queso feta y pipas de calabaza acompañado de pan de pita

17 €

Boquerones malagueños fritos   

Servidos con alioli

21 €

Croquetas de cecina (8 uds)   

22 €

Ensaladas

Ensalada de lollo verde y hoja de roble

Atún rojo escabechado, crujiente de remolacha y vinagreta de Caberbet Sauvignon 27 €

**Opción vegana sin atún*

Tomates de Málaga

Aguacate braseado, sardina ahumada, polvo de aceituna negra y aderezo de lima 20 €

**Opción vegana sin sardina ahumada*

Ensalada César

Lechuga romana, pollo asado, dados de bacon, crujiente de parmesano y croutons 25 €

Poke de arroz basmati

Edamame, maíz a la brasa y mahonesa de kimchee y lima, servido con atún rojo 27 €

**Opción vegetariana sin atún*

Pescados y Carnes

Calamar a la plancha

Con fideos tostados en su tinta y alioli de marisco 31 €

Tataki de atún

Aderezado con soja y acompañado de arroz jazmín con jengibre 36 €

Salmón

Verduras salteadas con mantequilla y limón 29 €

Presa ibérica a la brasa

Mojo picón y pasta orzo 35 €

Tacos de maíz con costilla ibérica desmigada

Crema agria, pico de gallo y mazorca de maíz a la brasa 29 €

Contramuslo de pollo de corral deshuesado

Demiglace de ave, patata confitada y pak choi a la brasa 28 €

Arroces

**Precio por persona*

Paella de pollo de corral y pescado



**Mínimo 2 personas*

Langostinos, mejillones, almejas del Cantábrico, cherrys confitados y contramuslo de pollo a la parrilla

33 €

Paella de pescados y mariscos



**Mínimo 2 personas*

Cigalas, langostinos, almejas del Cantábrico, mejillones y pescado de roca

38 €

Arroz de Carabineros



**Mínimo 2 personas*

Meloso

39 €

Paella de verduras

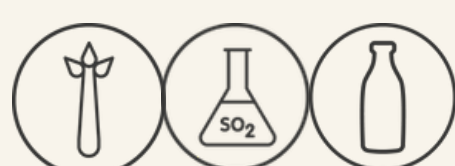


**Mínimo 2 personas*

Bimi a la brasa, edamame, cherry asado, boletus, alchachofas y puerro braseado

24 €

Risotto de boletus



Champiñones portobello y trigueros

25 €

Pastas

Tagliatelle con bogavante



Al nero di sepie con mantequilla de chilly y eneldo

46 €

Tagliatelle al burro



Mantequilla ahumada y guanciale

25 €

Papardelle con burrata



y crema de pistacho

27 €

Spaguetti con salsa de trufa



Setas y presa ibérica braseada

28 €

Entrepánes

Brioche de bogavante    

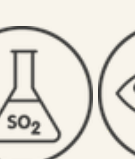
46 €

Alioli de mariscos y polvo de gambas

Foccacia de cherry confitados   

24 €

Perlas de mozzarella y aceite de albahaca

Tosta de roast beef     

27 €

Mahonesa, pepinillo encurtidos en casa, perlas de trufa, aderezado con anchoa y romero

Mollete club    

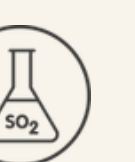
26 €

Pan de Casa Máximo, pollo de corral, bacon, huevo campero, queso Comté, cogollo, tomate de Coín y mahonesa casera

Hamburguesa de ternera    

28 €

Huevo campero, queso cheddar ahumado, bacon crispy y mahonesa casera

Hamburguesa de pollo crujiente      

26 €

Mahonesa de bacon, cebolla caramelizada y escarola

Guarniciones

Pimientos del padrón  

12 €

Patatas fritas  

12 €

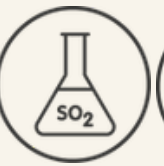
Puré de patatas gratinado  

12 €

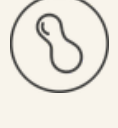
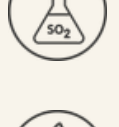
Espárragos braseados con tapenade 

15 €

Postres

Sopa de piña con frutas 	16 €
<i>Sandía, melón, piña, fruta del dragón y frutas del bosque</i>	
Sorbete  	12 €
<i>Pera y vodka</i>	
Tarta fina de manzana    	13 €
<i>Helado de nata y canela</i>	
Tartaleta    	13 €
<i>Con crema inglesa y frutos rojos</i>	
Naranja a la norvegiana     	13 €
<i>Con brownie de naranja</i>	
*Versión 2026 del plato servido en la cena de gala el 12 de diciembre de 1926 por su majestad el Rey Alfonso XIII	
Surtido de helados   	12 €

Listado de alérgenos

 Apio	 Lácteos
 Crustáceos	 Molusco
 Cacahuètes	 Sésamo
 Gluten	 Pescado
 Huevo	 Mostaza
 Frutos con cáscara	 Sulfitos
 Altramuces	 Soja

Platos aptos

 Vegetariano  Vegano



GRAN HOTEL
MIRAMAR

★★★★★GL

Hoteles SantoS



LEADING
HOTELS®

