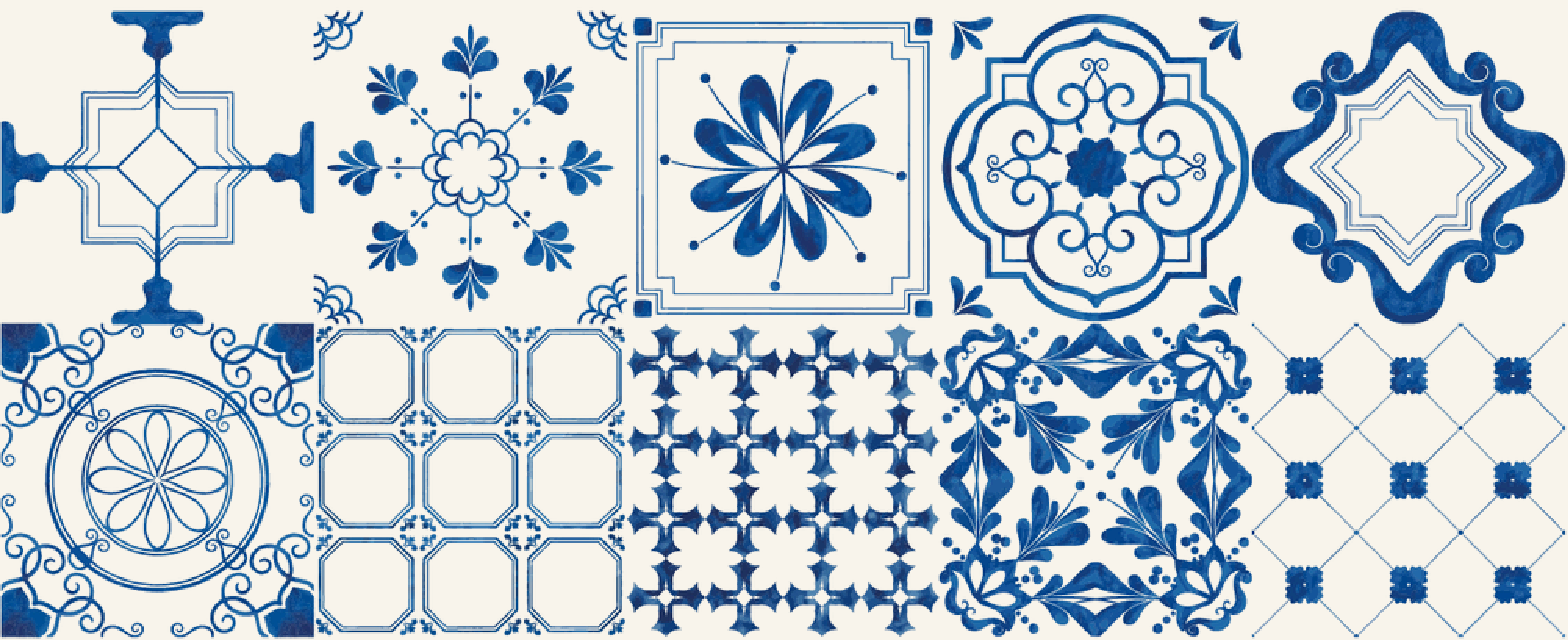


★★★★★GL

# BOTÁNICO

*Restaurante*

SNACKS







*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.*


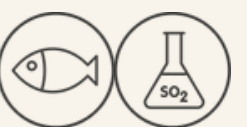


*MSC: Pesca sostenible certificada.*

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

# Entrantes

<b>Vaso de gazpacho</b> 	16 €
<b>Jamón ibérico D.O. Valle de los Pedroches (80 gr)</b>  Con pan rústico a la brasa y tomate rallado	35 €
<b>Surtido de quesos andaluces (80 gr)</b>  Chutney de manzana verde y tostas carasatu	22 €
<b>Guacamole</b>  <i>Con totopos</i>	18 €
<b>Croquetas de cecina (8 uds)</b> 	22 €

# Ensaladas

<b>Ensalada de lollo verde y hoja de roble</b>  <i>Atún rojo escabechado en casa, crujiente de remolacha y vinagreta de Cabernet Sauvignon</i> <i>*Opción vegana sin atún</i>	27 €
<b>Tomates de Málaga</b>  <i>Aguacate braseado, sardina ahumada, polvo de aceituna negra y aderezo de lima</i> <i>*Opción vegana sin sardina ahumada</i>	20 €
<b>Ensalada César</b>  <i>Lechuga romana, pollo asado, dados de bacon y crujiente de parmesano</i>	25 €
<b>Poke de arroz basmati</b>  <i>Edamame, maíz a la brasa, mahonesa de kimchee y lima servido con atún rojo</i> <i>*Opción vegetariana sin atún</i>	24 €

# Entrepánes

**Brioche de bogavante**    

*Alioli de mariscos y polvo de gambas*

46 €

**Foccacia de cherry confitados**   

*Perlas de mozzarella y aceite de albahaca*

24 €

**Mollete club**    

*Pan de Casa Máximo. Pollo de corral, bacon, huevo de campero, cogollo, tomate de Coín y mahonesa casera*

26 €

**Hamburguesa de ternera**    

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

28 €

**Hamburguesa de pollo crujiente**    

*Mahonesa de bacon, cebolla caramelizada y escarola*

26 €

# Guarniciones

**Pimientos del padrón**  

12 €

**Patatas fritas**  

12 €

**Espárragos braseados con tape nade** 

15 €

# Postres

## Sopa de piña con frutas

*Sandía, melón, piña, fruta del dragón y frutas del bosque*

16 €

## Sorbete

*Pera y vodka*

12 €

## Helados

*Cítricos*

*Vainilla crocante*



*Kéfir y lima*

*Frambuesa, limón y menta*

9 €

## Listado de alérgenos

---

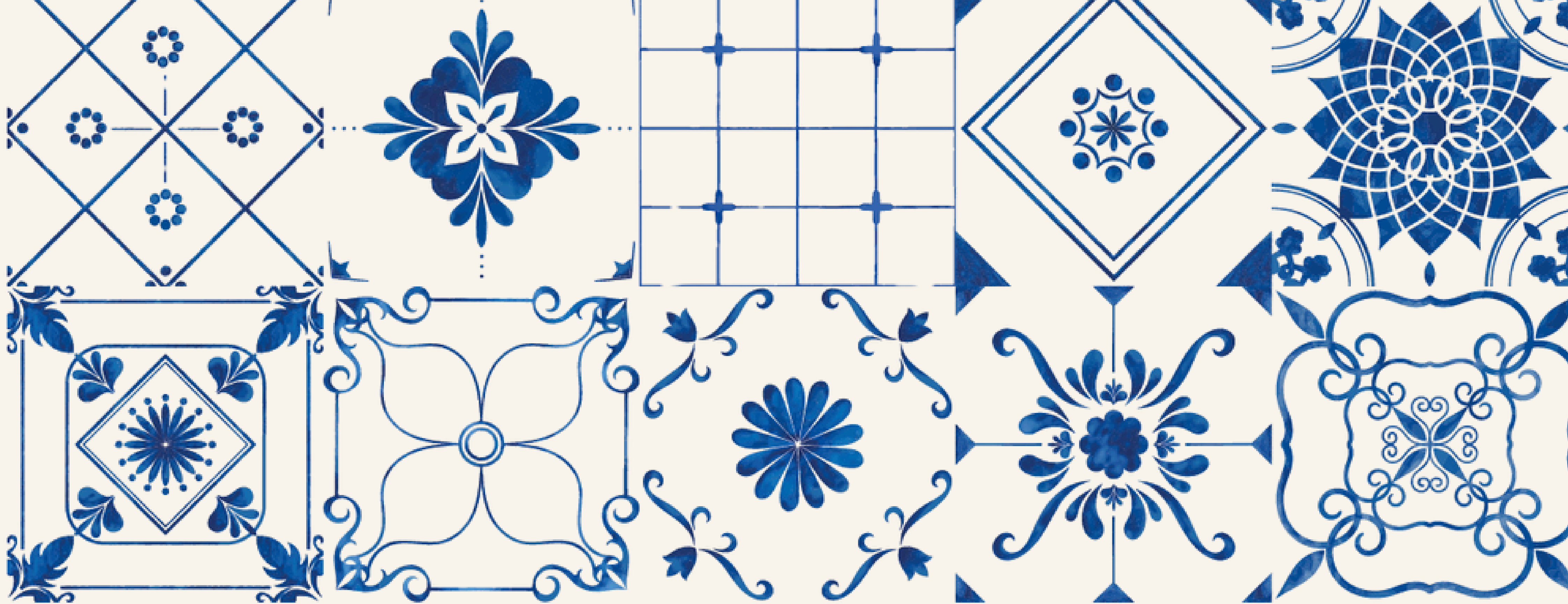
- |  |  |
|--|--|
|  Apio                 |  Lácteos    |
|  Crustáceos         |  Molusco  |
|  Cacahuètes         |  Sésamo   |
|  Gluten             |  Pescado  |
|  Huevo              |  Mostaza  |
|  Frutos con cáscara |  Sulfitos |
|  Altramuces         |  Soja     |

## Platos aptos

---

 Vegetariano

 Vegano



GRAN HOTEL  
**MIRAMAR**

★★★★★ GL

Hoteles Santos

---

**LH** LEADING  
HOTELS®

