

















★★★★★GL

BOTÁNICO
























Restaurante









Para comenzar y compartir

Jamón Ibérico 100% bellota con pan rústico a la brasa y tomate rallado (80 g)		35 €
Tabla de quesos andaluces servida con <i>chutney</i> de fruta de temporada y pan <i>carasatu</i>	  	22 €
Surtido de tomates con aceituna de Kalamata y queso feta	 	20 €
Ensalada mediterránea con atún de almadraba escabechado	 	27 €
Ensalada César con pollo asado, <i>bacon</i> , parmesano y <i>croutons</i> de pan	    	25 €
Guacamole con nachos		16 €

Entre panes y pastas

Sándwich mixto de jamón de York y queso Comté servido con patatas fritas	 	22 €
Mollete club de pollo de corral, <i>bacon</i> ahumado, jamón cocido, queso Comté, lechuga, huevo campero, mayonesa y tomate de Coín	   	26 €
<i>Brioche</i> con bogavante, mayonesa de marisco acompañado con patatas fritas	   	44 €
Hamburguesa Angus, <i>bacon</i> , queso Cheddar y huevo servida con aros de cebolla	  	28 €
<i>Rigatoni</i> con queso parmesano, al pesto y piñones tostados	   	25 €
<i>Tagliatelle al nero di sepia</i> con bogavante y mantequilla de chile con eneldo	     	46 €









Principales

Presa con salteado de pimientos asados y almendras tostadas	 	33 €
Muslo de pollo de corral deshuesado con salsa de ave y romero servida con bimis y chips de boniato	 	28 €
Salmón con arroz basmati y mantequilla de shiso	 	28 €















Sopas

Crema de calabaza y coco	21 €
Sopa de ave 	19 €



Bocados dulces

Milhoja de hojaldre caramelizado con ganache de chocolate blanco y helado de chocolate 70%   	13 €
Tarta de queso horneada con fresas   	13 €
Ensalada fresca de frutas de temporada	15 €
Surtido de helados  	10 €

Listado de alérgenos

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

Platos aptos

 Vegetariano	 Vegano
---	--

(*) precio por persona
Servicio de pan 3,00 € por persona



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 cuidada 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.

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★★GL
Hoteles SantoS

