



# 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
 Cacahuetes	 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

LH LEADING  
HOTELS®