












BOTÁNICO


















Restaurante



Para comenzar y compartir

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 cocido y queso Comté servido con patatas fritas	 	22 €
Mollete club con 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 de patatas	   	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 €

Sopas

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















Bocados dulces

Tarta de queso horneada con fresas	  	13 €
Ensalada fresca de frutas de temporada		15 €


Para los más pequeños

Lagrimitas de pollo caseras	 	18 €
Pinsa napolitana	 	18 €
Pasta boloñesa	   	25 €
Hamburguesa de ternera infantil	  	20 €

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 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.

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★★GL
Hoteles SantoS

