



# PRÍNCIPE DE ASTURIAS

## RESTAURANTE

### CARTA VEGETARIANA

En Príncipe de Asturias *Brasserie* ofrecemos una cocina con productos de cercanía, en un ambiente vibrante y acogedor donde la gastronomía y la hospitalidad se encuentran con naturalidad y distinción.

GRAN HOTEL MIRAMAR\*\*\*\*\* GL - HOTELES SANTOS

Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga

+34 952 603 000 | [hotel.miramar@hsantos.es](mailto:hotel.miramar@hsantos.es)



# Restaurante PRÍNCIPE DE ASTURIAS

---

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 con 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.













ENTRANTES

Selección de quesos (150 gr), compota y frutos secos	  	21 €
Ensalada de endivias con aguacate, boniato, anacardos y remolacha	 	26 €
Burrata, trigo sarraceno, granada y calabaza agridulce	  	27 €
Salteado de setas silvestres con huevo a baja temperatura	   	25 €
Consomé de cebolla asada con ñoquis de trufa	   	32 €
Croquetas artesanas 4 ud	  	13 €
Croquetas artesanas 8 ud	  	22 €

Dependiendo del ingrediente de las croquetas, puede contener otros alérgenos. Consulte al maître.

















PRINCIPALES

Pasta trofie con pesto de albahaca	  	24 €
Canelón de berenjena asada, pesto de pistacho y escabeche de tomates	   	30 €
Tofu a la plancha con fricassée de champiñones y arroz salvaje suflado		27 €

GUARNICIONES

Patatas nuevas salteadas		8 €
Bimi a la brasa con romesco	  	10 €
Patatas fritas		9 €
Coliflor trufada y gratinada	 	10 €
Mezclum y semillas		10 €













POSTRES

Trifle con manzana, canela y vino dulce de Málaga	   	16 €
Tarta de queso con almendra y sorbete de cereza	  	15 €
Esfera de chocolate, ganache de 70% chocolate y mandarina, salsa de chocolate tostado y sorbete de naranja sanguina	  	19 €
Helados artesanos	 	13 €
Affogato	 	12 €
Crème brûlée de regaliz con piña salada	 	15 €





## LISTADO DE ALÉRGENOS

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

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Es muy importante consultar previamente a nuestro personal.