



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

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 alégenos. 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
Cacahuetes	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.