PRÍNCIPE DE ASTURIAS

RESTAURANTE

Nuestra cocina apuesta por una gastronomía sostenible que respeta el medio ambiente.
Muchos de nuestros platos se elaboran con productos locales, de temporada y ecológicos, además de pesca responsable y carnes de ganaderías sostenibles certificadas, promoviendo así un impacto positivo en el entorno.
Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:
Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.
MSC: Pesca sostenible certificada.
Nuestro café es sostenible, procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.

Premiado como Mejor Restaurante de Hotel 2025 por:

GURMĒ
PREMIOS GASTRONÓMICOS MÁLAGA

★★★★★ GL

Crudo y curado

Steak tartar de solomillo de ternera Retinta (elaborado en mesa)

 37,00 €

Caviar de Riofrío (30 gr), blinis y crema agria

 160,00 €

Caviar Osetra (30 gr), blinis y crema agria

 180,00 €

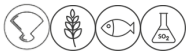
Anchoas ´00´ artesanales, pan de algas y mantequilla ahumada

 ud: 7,50 €

Selección de quesos nacionales (150 gr)

 21,00 €

Ostras nº2 con ponzu de mandarina

 ud: 8,00 €

Jamón ibérico 100% bellota 5 Js (80 gr), pan de cristal y tomate rallado

 38,00 €

Mojama de atún (60 gr) servida con pico de gallo de encurtidos

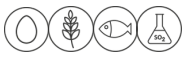
 26,00 €

Entrantes

Ensalada de quinoa y aguacate con endivias, pomelo y nueces caramelizadas

 26,00 €

Vitello tonnato, alcaparras fritas y brotes tiernos

 28,00 €

Consomé Royal con ave, jamón ibérico y trufa

 32,00 €

Velouté de maíz tostado, buey de mar y aguacate a la parrilla

 28,00 €

Remolachas en texturas, crema de queso feta y velo de balsámico

 24,00 €

Vieiras a la plancha, crujiente de panceta confitada y morcilla de Ronda

 36,00 €

Gamba blanca a la media sal

 36,00 €

Croquetas artesanas* 4 ud

 14,00 €

Croquetas artesanas* 8 ud

 24,00 €

*Dependiendo del sabor, los alérgenos pueden variar. Puede consultar a nuestro personal.

De nuestras brasas

Carnes servidas con patatas fritas caseras y pimientos del piquillo asados
Pescados desespinados en mesa con patatas salteadas y ensalada

Chuletón 1 Kg (Ternera Retinta)
95,00 €

Lomo bajo 350 gr (Ternera Rubia Gallega)
52,00 €

Ribeye 350 gr (Ternera Angus Argentina)
46,00 €

Chuleta 500 gr (Vaca madurada nacional)
46,00 €

Presa 200 gr (Cerdo 100% Ibérico)
35,00 €

Pluma 200 gr (Cerdo 100% Ibérico)
33,00 €

Brocheta de solomillo de ternera 200 gr (Rubia Gallega)
40,00 €

Suprema de pintada
32,00 €

Lenguado con salsa *meunière* 400/ 500 gr
48,00 €

Lenguado con salsa *meunière* 500/ 600 gr
60,00 €

Principales

Nuestro Solomillo Rossini 1926 - 2026 (200 gr)
homenaje al centenario de Gran Hotel Miramar

54,00 €

Pichón asado y deshuesado con *spätzle*, chistorra, calabaza y estragón

35,00 €

Lomo de corvina servido con caldereta de verduras y marisco

36,00 €

Trucha asalmonada de Jaén con judión y salsa verde

37,00 €

Rape con ñoquis, cogollos a la brasa y *beurre blanc* con caviar

42,00 €

Lomo de lubina con risotto de azafrán y fino

42,00 €

Rotolo de espinacas y ricotta con salsa trufada

30,00 €

Risotto de calabaza asada con salvia, avellanas y queso Mahón

29,00 €

Rodaballo asado al fino (1,2 Kg). *Precio para 2 personas*

95,00 €

Lubina a la sal (1 Kg). *Precio para 2 personas*

85,00 €

Guarniciones

Patatas nuevas salteadas con panceta y cebolla morada

13,00 €

Patata *rösti* con kétchup de boletus

12,00 €

Patatas fritas caseras

11,00 €

Puré de patata

13,00 €

Verduras salteadas

14,00 €

Mézclum de hojas tiernas y semillas

12,00 €

Salsas

Demiglace

5,00 €

Salsa de pimienta verde

5,00 €

Mantequilla Café de París

5,00 €

Chimichurri

5,00 €

Postres

Tiramisú (elaborado en mesa)

 17,00 €

Pudding de dátiles con helado de nuez pecana y salsa de caramelo salado

 15,00 €

Esfera de chocolate con brownie de pistacho, ganache de chocolate 70%, kataifi, salsa de chocolate tostado y helado de pistacho

 22,00 €

Panna cotta de regaliz, crumble de chocolate negro, gel de mandarina y helado de café

 16,00 €

Selección de helados y sorbetes caseros, tres sabores a elegir:

Helado de fresa, vainilla o pistacho

Sorbete de naranja sanguina, chocolate o mango

 13,00 €

Affogato con helado de vainilla casera y crujiente de miel

 12,00 €

Servicio de pan y AOVE por persona  4,00 €

Listado de alérgenos

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

Platos aptos

- Vegetariano
- Vegano

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★★GL
Hoteles SantoS

LEADING HOTELS®