PRÍNCIPE DE ASTURIAS

RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

Premiado como Mejor Restaurante de Hotel 2025 por:
Awarded Best Hotel Restaurant 2025 by:

GURMĒ
PREMIOS
GASTRONÓMICOS
MÁLAGA

★★★★★ GL

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.

Our kitchen is committed to sustainable gastronomy that respects the environment.
Many of our dishes are prepared using local, seasonal, and organic products, as well as responsibly sourced fish and certified sustainable meats, thereby promoting a positive impact on the environment.
Our suppliers have the following certifications:
Global Gap: Good agricultural practices and respect
for animal welfare.
MSC: Certified sustainable fishing.
Our coffee is sustainable,
sourced from environmentally friendly farms.

MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

Velouté de maíz tostado, buey de mar y aguacate a la parrilla
Roasted sweet corn velouté, crab and grilled avocado



Remolachas en texturas, crema de queso feta y velo de balsámico
Beetroot textures, creamed feta cheese and balsamic veil



Vieiras a la plancha, crujiente de panceta confitada y morcilla de Ronda
Pan fried scallop with crispy pork belly and Ronda black pudding



Trucha asalmonada de *Jaén*, judión y salsa verde
Salmon trout from Jaén, butter beans and salsa verde



Nuestro Solomillo Rossini 1926 - 2026 (200 gr) homenaje al centenario de Gran Hotel Miramar
Our Beef fillet Rossini 1926–2026 (200 gr)
Centenary tribute of the Gran Hotel Miramar



Sorbete de mango
Mango sorbet

Tiramisú (elaborado en mesa)
Tiramisu (prepared tableside)



Listado de alérgenos *Allergen list*

- Apio *Celery*
- Crustáceos *Crustacean*
- Cacahuetes *Peanuts*
- Gluten *Gluten*
- Huevo *Egg*
- Frutos con cáscara *Tree Nuts*
- Altramuces *Lupins*
- Lácteos *Dairy*
- Molusco *Mollusc*
- Pescado *Fish*
- Sésamo *Sesame*
- Mostaza *Mustard*
- Sulfitos *Sulfites*
- Soja *Soy*

Nuestro sumiller le propondrá un maridaje cuidadosamente seleccionado para la ocasión, poniendo en valor la añada disponible y la excelencia de nuestros mejores vinos.

Our sommelier will recommend a carefully curated wine pairing for the occasion, showcasing the available vintages and the excellence of our finest wines.

Menú disponible únicamente con previa reserva, última solicitud para el almuerzo a las 15:00 hrs, última solicitud para la cena a las 21:00 hrs.

Menu available by reservation only, last order for lunch time at 3:00 PM, last order for dinner time at 9:00 PM.

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★★GL
Hoteles SantoS

LEADING HOTELS®