# PRÍNCIPE DE ASTURIAS

## RESTAURANTE

## CARTA VEGETARIANA

Premiado como Mejor Restaurante de Hotel 2025 por:

GURMĒ
PREMIOS
GASTRONÓMICOS
MÁLAGA

★★★★★ GL

# 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 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.

Nuestro café es sostenible,
procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.

★★★★★GL

# Entrantes

Selección de quesos nacionales (150 gr)

 21,00 €

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

 26,00 €

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

 24,00 €

Velouté de maíz tostado con aguacate a la brasa

 24,00 €

# Principales

Rotolo de espinacas y ricotta con salsa trufada

 30,00 €

Tofu a la plancha con ñoquis, cogollos a la brasa y salsa de albahaca

 27,00 €

Risotto de calabaza asada con salvia, avellanas y queso Mahón

 29,00 €

# Guarniciones

Patatas nuevas salteadas con cebolla morada

13,00 €

Patatas fritas caseras

11,00 €

Puré de patatas

 12,00 €

Verduras salteadas

14,00 €

Mézclum de hojas tiernas y semillas

12,00 €

# Postres

Tiramisú (elaborado en mesa)

17,00 €

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

15,00 €

Esfera de chocolate, 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 piña 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 casero 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®