

# PRÍNCIPE DE ASTURIAS

## RESTAURANTE

# 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.





## MENÚ DEGUSTACIÓN

Burrata, trigo sarraceno, granada y calabaza agridulce (●) (●) (●)

**Codorníu Collecta Grand Rosé Reserva D.O. Cava**

Pinot Noir, Trepat, Xarel-lo

Gazpachuelo malagueño con anguila ahumada (●) (●) (●)

**La Ola del Melillero D.O. Sierras de Málaga**

Pedro Ximénez

Salteado de setas silvestres con huevo a baja temperatura (●) (●) (●)

**Don José Oloroso D.O. Jerez**

Palomino Fino

Lomo de bacalao con maíz y salsa de tinta (●) (●) (●) (●) (●)

**Cuvée Madame A.O.P. Côtes de Provence**

Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Garnacha

Magret de pato ahumado con chirivía (●) (●) (●)

**Acontia 365 D.O. Toro**

Garnacha tinta

Trifle de manzana, canela y vino dulce de Málaga (●) (●) (●) (●)

**Pajarete D.O. Málaga**

Moscatel, Pedro Ximénez

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

---

Precio sin maridaje

115 € p/p

Precio con maridaje

145 € p/p



## 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.

---

GRAN HOTEL  
**MIRAMAR**  
★★★★★ GL  
Hoteles SantoS

LEADING HOTELS<sup>®</sup>