



# PRÍNCIPE DE ASTURIAS

## RESTAURANTE

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](mailto: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.

































CRUDO Y CURADO

Steak tartar de solomillo de ternera retinta elaborado en mesa	    	35 €
Caviar de Riofrío (30 gr), blinis y crema agria	  	150 €
Caviar Osetra origen Irán (30 gr), blinis y crema agria	  	180 €
Anchoas artesanas Sanfilippo ´oo´ (ud.), pan de algas y mantequilla ahumada	  	7 €
Selección de quesos (150 g), compota y frutos secos	   	21 €
Jamón ibérico 100% de bellota 5J (80 g), pan de cristal y tomate rallado		37 €
Mojama de atún (60 g) servida con pico de gallo de encurtidos	 	26 €
Picaña curada en pimentón (80 g) con almendras fritas y AOVE		27 €





























ENTRANTES

Burrata, trigo sarraceno, granada y calabaza agridulce	  	27 €
Ensalada de endivias con aguacate, boniato, anacardos y remolacha	 	26 €
Gazpachuelo malagueño con anguila ahumada	   	24 €
Terrina ibérica, foie, piccalilli y pan de masa madre tostado	   	28 €
Salteado de setas silvestres con huevo a baja temperatura	   	25 €
Consomé de cebolla asada con ñoquis de trufa	   	24 €
Gamba blanca a la sal		32 €
Croquetas artesanas (4 ud.)	  	13 €
Croquetas artesanas (8 ud.)	  	22 €

*\*Dependiendo de los ingredientes de la croqueta, podría contener otros alérgenos. Consulte al maître\**












PRINCIPALES

Magret de pato ahumado con chirivía	  	36 €
Suquet de pescado y marisco	      	36 €
Merluza de pincho con fricasee de champiñones y arroz salvaje suflado	    	34 €
Lomo de bacalao con maíz y salsa de tinta	     	33 €
Canelón de berenjena asada, pesto de pistacho y escabeche de tomates	      	30 €

PARA COMPARTIR (2 PERSONAS)

Chuletón 1 kg (ternera retinta)		95 €
Rodaballo asado con fino (1 kg)	 	90 €
Lubina a la sal (1 kg)	 	80 €

DE NUESTRAS BRASAS...

Solomillo 200 g (ternera rubia gallega)		49 €
Lomo bajo 350 g (ternera rubia gallega)		52 €
Rib-eye 350 g (ternera angus argentina)		46 €
Chuleta 500 g (vaca madurada nacional)		46 €
Presa 200 g (cerdo 100 % ibérico)		35 €
Pluma 200 g (cerdo 100 % ibérico)		33 €
Pollo de grano coquelet deshuesado con salsa trufada	  	32 €
Lenguado 400-500 g	  	48 €
Lenguado 500-600 g	  	60 €

*\*Todas las carnes a la brasa se sirven con patatas fritas y pimientos de piquillo asados\**  
*\*Todos los pescados desespinaados en mesa se sirven con patatas salteadas y ensalada\**



GUARNICIONES

















Escalope de <i>foie</i> a la plancha	16 €
Patatas nuevas salteadas	10 €
Bimi a la brasa con romesco   	12 €
Patatas fritas	10 €
Coliflor trufada y gratinada  	12 €
Mezclum con semillas 	12 €

SALSAS

<i>Demi-glace</i>   	5 €
Pimienta verde   	5 €
Mantequilla <i>Café de París</i>      	5 €
Chimichurri 	5 €
Setas silvestres   	5 €

Servicio de pan y AOVE 	4 €
--	-----













POSTRES

<i>Trifle</i> con manzana, canela y vino dulce de Málaga	   	16 €
Tarta de queso con almendra y sorbete de cereza	  	15 €
Esfera de chocolate, <i>ganache</i> de chocolate 70% y mandarina, salsa de chocolate tostado y sorbete de naranja sanguina	  	19 €
Helados artesanos	 	13 €
<i>Affogato</i>	 	12 €
Crème brûlée de regaliz con piña salada	 	15 €





## LISTADO DE ALÉRGENOS

 Apio	 Lácteos
 Crustáceos	 Molusco
 Cacahuets	 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

Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga

+34 952 603 000 | [hotel.miramar@hsantos.es](mailto:hotel.miramar@hsantos.es)