



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

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 €
<i>Suquet</i> de pescado y marisco	36 €
Merluza de pincho con fricassee 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 <i>coquelet</i> 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 desespinados 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

Demi-glace   	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
	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
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
+34 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es