

## ESPECIAIS

### Steak tartar

200g de filé de black angus batido na ponta da faca, com temperos especiais do chef. Acompanha fritas da casa..... R\$ 92,00

### Vulcão de mozzarella

Pão de fermentação natural da casa, recheado com mozzarella de búfala fresca e pomodoro..... R\$ 51,00

## ENTRADAS

### Croquetas de jamon

Aioli trufado e defumado (6un)..... R\$ 38,00

### Croquetas de cordeiro

Aioli e alcaparra frita (6un)..... R\$ 38,00

### Dadinhos de tapioca

Com emulsão de pimenta levemente picante (6un)..... R\$ 35,00

### Papas bravas

Bocados de batatas fritas servidos com salsa brava e aioli..... R\$ 32,00

### Ravioli de gema

Ricota temperada, gema e trufa..... R\$ 32,00

### Capeletti in brodo

Sopa de capeletti de carne..... R\$ 41,00

### Tartar de atum

Finalizado em shoyu cítrico, crocante de castanhas, aioli defumado e zest de limão. Acompanha chips de raízes..... R\$ 58,00

### Carpaccio de mignon curado no funghi

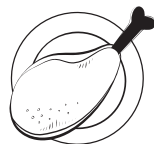
Com molho de dijon especial, raspas de grana padano, alcaparras crocantes e mix de castanhas. Acompanha chips de raízes..... R\$ 47,00

### Polenta de açafrão

Polenta cremosa com molho de funghi secchi OU com ragu de linguiça..... R\$ 39,00

# MIRÓ

gastronomia



## PRATOS PRINCIPAIS



### MASSAS

#### Lasanha mil folhas

Finas lâminas de massa fresca, creme bolonhesa e bechamel. Formam a lasanha perfeita. Servida com molho de tomate San Marzano..... R\$ 68,00

#### Tortelli trufado

De ricota temperada, servido com molho de queijo..... R\$ 72,00

#### Nhoque com ragu de linguiça

Nhoque muito macio com ragu de linguiça... R\$ 68,00

#### Carbonara Miró

Aqui seguimos a tradição e servimos o clássico Carbonara com espaguete italiano, panceta, grana padano, pecorino, pimenta do reino e gema caipira..... R\$ 68,00

#### Ravioli de ossobuco

Molho de funghi suavizado na glace e manteiga de trufa..... R\$ 71,00

#### Picci com ragu de fraldinha

Pasta artesanal com ragu de fraldinha..... R\$ 68,00

### FRUTOS DO MAR

#### Bang Bang Tacos

Camarão crocante em molho cremoso, levemente adocicado e saladinha..... R\$ 83,00

#### Salmão selado **GLÚTEN FREE**

Com couscous marroquino e salsa de capim limão..... R\$ 83,00

#### Robalo

Com mini vegetais, molho cítrico de limão e crocante de castanhas..... R\$ 95,00

#### Atum selado

Com creme de páprica defumada, vegetais e crocante de castanhas..... R\$ 92,00

#### Risoto de camarão

Ao pomodoro basilico..... R\$ 95,00

#### Polvo grelhado

Com arroz de tinta de lula, tomates confit e limão siciliano..... R\$ 138,00

### CARNES

#### Cotoletta com riso milanês

Prime rib suíno com risoto de açafrão..... R\$ 77,00

#### Estrogonofe de filé

Com batatinha palha e arroz..... R\$ 81,00

#### Chorizo de angus (tagliata)

Com nhoques dourados, sálvia e duo de molhos..... R\$ 98,00

#### Paleta de cordeiro

Prensada com purê trufado, roti e cenoura glaceada..... R\$ 99,00

#### Bife à parmegiana

Com nhoques na manteiga e sálvia..... R\$ 81,00

#### Galeto semi desossado

Com farofinha crocante, polenta cremosa e molho provençe..... R\$ 73,00

#### Beef Wellington

Filé envolto em massa folhada, parma e cogumelo com purê de batata e glace..... R\$ 98,00

#### Arroz de pato

Confit de pato, chorizo ibérico, arroz e batata palha..... R\$ 93,00

## VEGANO

### Ravioli de beterraba

Recheado com queijo vegano, creme de mandioquinha, vegetais grelhados e crocante de castanhas..... R\$ 63,00

### Salada do dia

Consulte o serviço..... R\$ 39,00

## SOBREMESAS

### Miró

Mousse de limão siciliano, ganache de pistache e suspiros..... R\$ 38,00

### Brownie

Com gelato de baunilha, ganache e caramelo salgado..... R\$ 38,00

### Cinnamon Roll

Espiral de canela com glace de cream cheese..... R\$ 38,00

### Mil folhas

Massa folheada com doce de leite da casa..... R\$ 38,00

Ganhar liberdade é  
ganhar simplicidade

(JOAN MIRÓ)



(11) 4780-9802

@mirogastronomia

reservas@mirogastronomia.com.br

www.mirogastronomia.com.br

