

MIM

SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA

SKYBAR

F&B Manager: Lluís Escrich | Chef: Paulo Góes | Maître: Joan Tamburini

PARA EMPEZAR PER COMENÇAR

PAN DE COCA / PÀ DE COCA	3,90€
Con tomate y aceite de oliva - amb tomàquet i oli d'oliva	
JAMÓN IBÉRICO / PERNIL IBÈRIC	22€
Jamón ibérico de bellota (100 gr) - Pernil ibèric de gla (100gr)	
ENSALADILLA RUSA / AMANIDA RUSSA	11 €
Al estilo MIM - A l'estil MIM	
CROQUETAS / CROQUETES	2€ unidad unitat
Jamón ibérico / Cocido / Marisco / Vegana Pernil ibèric / Carn d'olla / Marisc / Vegana	
BRAVAS MIM	8,50€
PUERROS A LA BRASA / PORROS A LA BRASA	8,50€
Vinagreta de limón y almendras laminadas - Vinagreta de llimona i ametlles laminades	
HUMMUS DE CALABAZA / HUMMUS DE CARBASSA	11 €
Pipas y pan de pita - pipes i pà de pita	
BERENJENA ESCALIVADA / ALBERGÍNIA ESCALIVADA	13 €
Sobrasada, lascas de parmesano, piñones y vinagreta de miel Sobrassada, lasques de parmesà, pinyons i vinagreta de mel	
CALAMARES A LA ANDALUZA / CALAMARS A L'ANDALUSA	14 €
Con mayonesa de su tinta - amb maionesa de la seva tinta	
MOULES ET FRITES (MEJILLONES CON PATATAS FRITAS / MUSCLOS AMB PATATES FREGIDES)	14 €
BURRATA	16 €
Tomates cherry confitados, rúcula y migas - tomàquets cherry confitats, ruca i molles	
TACO DE LANGOSTINO AL AJILLO / TACO DE LLANGOSTINS A L'ALL	16€
Pico de gallo de mango y aguacate - pico de gallo de mango i alvocat	
CEVICHE DE VIEIRA Y GAMBAS / CEVICHE DE VIERA I GAMBES	16 €
Con leche de coco y cebolla encurtida - amb llet de coco i ceba adobada	
TIRADITO DE SALMÓN / TIRADITO DE SALMÓ	16 €
Crema de aguacate, perlas de limón y cebolla morada - crema d'alvocat, perles de llimona i ceba morada	

ARROCES Y FIDEUÀ ARROSSOS I FIDEUÀ

ARROZ VEGANO / ARRÒS VEGÀ

19 €

.El arroz con el que te olvidas de la carne - el arròs amb el qual t'oblides de la carn

ARROZ NEGRO / ARRÒS NEGRE

22 €

"All i oli" y gamba langostinera - all i oli i gamba llagostinera

ARROZ SECO / ARRÒS SEC

23 €

De sepia i mejillones - de sípia i musclos

FIDEUÀ DE CABELLO DE ÁNGEL / FIDEUÀ DE CABELL D'ANGEL

21 €

La de toda la vida - la de tota la vida

PARA LOS MÁS PEQUES PER ALS MÉS PETITS

PLATO INFANTIL MIM / PLAT INFANTIL MIM

15 €

El combo perfecto para los más peques: pasta con salsa al pomodoro , fingers caseros de pollo acompañados de patatas fritas

El combo perfecte per als més petits: pasta amb salsa al pomodoro, fingers casolans de pollastre acompanyats de patates fregides

DEL MAR AL PLATO DEL MAR AL PLAT

TARTAR DE ATÚN ROJO / TARTAR DE TONYINA VERMELLA

22€

Con gazpacho de cereza - amb gaspatxo de cirera

PESCADO DE LONJA / PEIX DE LLOTJA

23€

Mojo verde, pimiento escalivado y patata primor - mojo verd, pebrots escalivats i patata primor

PULPO A LA BRASA / POP A LA BRASA

24€

Espuma de patata, alcaparras y aceite de pimentón
Escuma de patata, tàperes i oli de pebre vermell

DE LA MONTAÑA AL PLATO DE LA MUNTANYA AL PLAT

HAMBURGUESA PREMIUM DE DE TERNERA / HAMBURGUESA PREMIUM DE VEDELLA 18€

HAMBURGUESA CASERA DE CONTRAMUSLO DE POLLO / HAMBURGUESA CASOLANA DE CONTRACUIXA DE POLLASTRE 18€

ENTRECÔTE DE NEBRASKA A LA BRASA 30 €
Chimichurri ahumado, brounoise de patata frita y crema de burrata - chimichurri fumat, brounoise de patata fregida i crema de burrata

SOLOMILLO DE TERNERA DE NEBRASKA A LA BRASA / FILET DE VEDELLA DE NEBRASKA A LA BRASA 32 €
Parmentier de patata y foie poelée

CHULETÓN DE NEBRASKA A LA BRASA (1 KG) 65 €
Con patatas fritas y pimientos del padrón - amb patates fregides i pebrots del padró

EL FINAL MÁS DULCE EL FINAL MÉS DOLÇ

DELICIA DE CAMELO / DELÍCIA DE CAMEL 7 €

TARTA TATIN DE MANZANAS DE GIRONA / TARTA TATIN DE POMES DE GIRONA 7 €
Con helado de vainilla - amb gelat de vainilla

COULANT DE CHOCOLATE 7,50 €
Praliné de avellana con helado de vainilla - praliné de avellana amb gelat de vainilla

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO / CRUIXENT DE XOCOLATA BLANCA 7,50 €
Con mango y coulés de frutos rojos - amb mango i coulés de fruits vermells

PIÑA COLGADA 8 €
Sopa fría de piña, helado de coco, piña osmotizada con malibú y sirope de ron - sopa freda de pinya, gelat de coco, pinya osmotitzada amb malibú i xarop de rum