



CARTA DE PLATS

BENVINGUT A MIRU

MIRU significa en japonès "mirar". Però mirar de veritat, descobrir, usar els nostres sentits per a poder trobar noves maneres d'explorar la gastronomia japonesa.

Volem proposar-vos a través d'aquesta carta un viatge on les destinacions del qual triareu a través dels diferents plats que trobareu en ella.

En tots podreu trobar al producte com a estrella, i en alguns casos, fusionats amb la gastronomia llatinoamericana o occidental.

Tot això s'ha elaborat amb una intenció: Que pugueu descobrir nous sabors i sensacions a través dels sentits: La vista, l'oïda, l'olfacte, i per descomptat potser el més important en MIRU, el gust.

Tot l'equip de MIRU esperem que gaudiu d'aquesta experiència.



MENÚ NIGIRI SELECCIÓ DEL XEF

El Nigiri és una de les formes d'expressió gastronòmiques més pures. Una peça d'arròs damunt de la qual es disposen diferents elements i que a MIRU, a través dels nostres nigiris especials, explorem en una fusió gastronòmica molt singular.

En aquest menú, presentem una selecció de 8 Nigiris per persona de manera similar als menús OMAKASE, on el xef disposa els seus plats sense que el comensal sàpiga en què consistiran. Acompanyem a aquest menú amb una selecció d'entrants.

Et convidem a compartir amb el nostre cambrer els teus gustos i per descomptat, les teves intoleràncies o al·lèrgies, amb la finalitat d'orientar al xef en la seva preparació.

ENTRANT D' EDAMAME TRUFAT

Mongetes de soia amb sal Maldon i oli de tòfona.

EBI TEMPURA

Llangostins en tempura amb tinta de calamar.

TORO KIMCHI

Dauets de Toro amb salsa Kimchi.

PRINCIPAL

8 Nigiris a elecció del xef.

Alguns dels plats es presentaran com a ració doble a compartir.

PREU MENÚ PER PERSONA
48,00€

Menú mínim per a dues persones. Beguda i postres no inclosos.

AL·LERGENS

Gluten

Ous

Cacauets

Lactis

Api

Sèsam

Tramussos

Crustacis

Peix

Soia

Fruits de pela

Mostassa

Sulfits

Mol·luscos



MENÚ MIRU

MIRU significa en japonès MIRAR, però mirar de veritat, descobrir, usar els nostres sentits per a poder trobar noves maneres de descobrir la gastronomia japonesa. A través d'aquest menú volem proposar-te un viatge a través del qual descobriràs les peces clau de la nostra proposta gastronòmica.

Un viatge a realitzar amb els teus sentits. La vista, l'oïda, l'olfacte a través de l'aroma dels nostres plats i sobretot, el gust.

ENTRANT D' EDAMAME TRUFAT

Mongeta de soia amb sal Maldon i oli de tròfona.

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA (BLUEFIN)

Tonyina vermella marinada amb sèsam, tobiko taronja (freses de peix) y crispy d' alga.

TRILOGIA DE GYOZAS

GYOZA VEGETAL

Mix de verdures (pastanaga, carbassó, ceba, bolets Xiitake).

GYOZA PAPADA I CANSALADA

Papada i cansalada a baixa temperatura cuinada 24 hores.

GYOZA WAGYU A5

Màxim nivell de qualitat.

CEVICHE DE LLOBARRO

Salsa cítrica, picant, peix blanc (ceviche), ají, ceba morada, oli de tòfona.

KAKIAGE BLANC

Tempura de verdures amb calamar, llangostins i salsa tempura del xef.

TATAKI DE WAGYU

Tataki de wagyu A5 (màxim nivell de qualitat) amb salsa Teriyaki i wassabi fresc.

SELECCIÓ DE SUSHI

Diferents peces de Sushi selecció del xef.

NIGIRI DE FOIE

Nigiri de foie amb poma deshidratada.

POSTRES O CAFÈ

A triar entre la nostra selecció de postres.

PREU MENÚ PER PERSONA

58,00€

OPCIÓ MARIDATGE

Vins a recomendació del sommelier. 3 vins diferents per menú, 1 copa per persona de cada vi.

79,95€

Menú mínim per a dues persones. Begudes a part.



AL·LERGENS

- Gluten
- Ous
- Cacauets

- Lactis
- Api
- Sèsam

- Tramussos
- Crustacis
- Peix

- Soia
- Fruits de pela
- Mostassa

- Sulfits
- MoHuscos

ENTRANTS FREDS

EDAMAME DE TRÒFONA Mongetes de soia amb sal Maldon i oli de tòfona. ●	6,50€
AMANIDA D’ ALGUES / KAISOU SALAD Amanida d’ algues variades amb salsa de sèsam cítric. ●	9,50€
OSTRES AL NATURAL Ostres de Normandia acompanyades de vinagreta, ceba i sal negra. ● ● ●	5,25€
OSTRES AMB SALSA PONZU Acompanyades de salsa Ponzu, tobiko vermell (<i>freses de peix</i>) i Kizami wassabi (<i>pasta de wassabi</i>). ● ● ● ● ●	5,25€
OSTRES EN TEMPURA Tempura d’ ostres amb salsa de maracujà. ● ● ● ●	6,75€
TRILOGIA D’ OSTRES Ostra al natural, ostra amb salsa Ponzu i ostra en tempura. ● ● ● ● ● ● ●	15,50€
MINI TACS DE TÀRTAR DE TONYINA Inclou quatre tacs cruixents d’ alga nori, tonyina acompanyat de salsa Ponzu, kizami wassabi (<i>pasta de wassabi</i>) i wassabi fresc. ● ● ● ●	16,00€
MINI TACS DE TÀRTAR DE SALMÓ Inclou quatre tacs cruixents d’ alga nori, salmó acompanyat de salsa Ponzu, kizami wassabi (<i>pasta de wassabi</i>) i wassabi fresc. ● ● ● ●	14,50€
CARPACCIO DE WAGYU Wagyu A5 (<i>màxim nivell de qualitat</i>) tallat fi amb cebollí fresc i wassabi. ●	21,80€
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA (BALFAGO) Tonyina vermella marinada amb sèsam, tobiko taronja (<i>freses de peix</i>) i crispy d’ alga. ● ●	21,00€
CEVICHE DE LLOBARRO Salsa cítrica, picant, peix blanc (<i>ceviche</i>), ají, ceba morada, oli de tòfona. ●	16,50€
CEVICHE DE LLOBARRO I CARABINER Salsa cítrica, picant, peix blanc (<i>ceviche</i>) i carabiner, ají, ceba morada, oli de tòfona. ● ●	19,50€
BRIOX AMB TARTAR DE TONYINA (2 UNITATS) Briox natural amb mantega fumada, tàrtar de tonyina Bluefin marinat i caviar Beluga. ● ● ● ● ● ●	18,50€

ENTRANTS CALENTS

KAKIAGE NEGRO Tempura de verdures amb calamar en la seva tinta, llangostins i salsa tempura del xef. ● ● ● ● ● ● ●	16,75€
KAKIAGE BLANCO Tempura de verdures amb calamar, llangostins i salsa tempura del xef. ● ● ● ● ● ● ●	16,75€
KAKIAGE NO YASAI Tempura de verdures amb salsa tempura del xef. ● ● ● ●	12,00€
EBI EN TEMPURA (6 UNITATS) Llangostins cruixents en tempura mediterrànea. Negres i crispy. ● ● ● ● ● ● ●	16,50€
INUKI EN TEMPURA CON ALIOLI DE AJO NEGRO Bolets Inuki marinades amb espècies en tempura acompanyada de maionesa d’ all negre. ● ● ● ● ●	12,00€
TORO KIMCHI Dauets de ventresca de toro Bluefin flamejat, ceba tendra, salsa Kimchi y brots. ● ● ● ● ●	19,00€
GYOZAS VEGETALES (5 UNIDADES) Mix de verdures (<i>pastanaga, carbassó, ceba, bolets Xiitake</i>). ● ● ● ● ●	9,00€
GYOZAS PAPADA Y PANCETA (5 UNIDADES) Papada i cansalada a baixa temperatura cuinada 24 hores. ● ● ● ● ●	12,00€
GYOZAS WAGYU A5 (5 UNIDADES) Màxim nivell de qualitat. ● ● ● ● ●	12,00€
GYOZAS DE BACALAO NEGRO (5 UNIDADES) Gyozas de bacallà negre amb llagostí. ● ● ● ● ● ●	12,00€
MIX DE GYOZAS Gyoza de papada i cansalada, gyoza vegetal i gyoza wagyu. ● ● ● ● ●	11,00€
CROQUETA DE RAMEN (2 UNITATS) Massa de brou de ramen, amb papada i rovell d’ ou acompanyat de maionesa d’ all negre. ● ● ● ● ●	6,90€
ARRÒS GOHAN Ració extra d’ arròs per acompanyar.	5,00€

AL·LERGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos

見

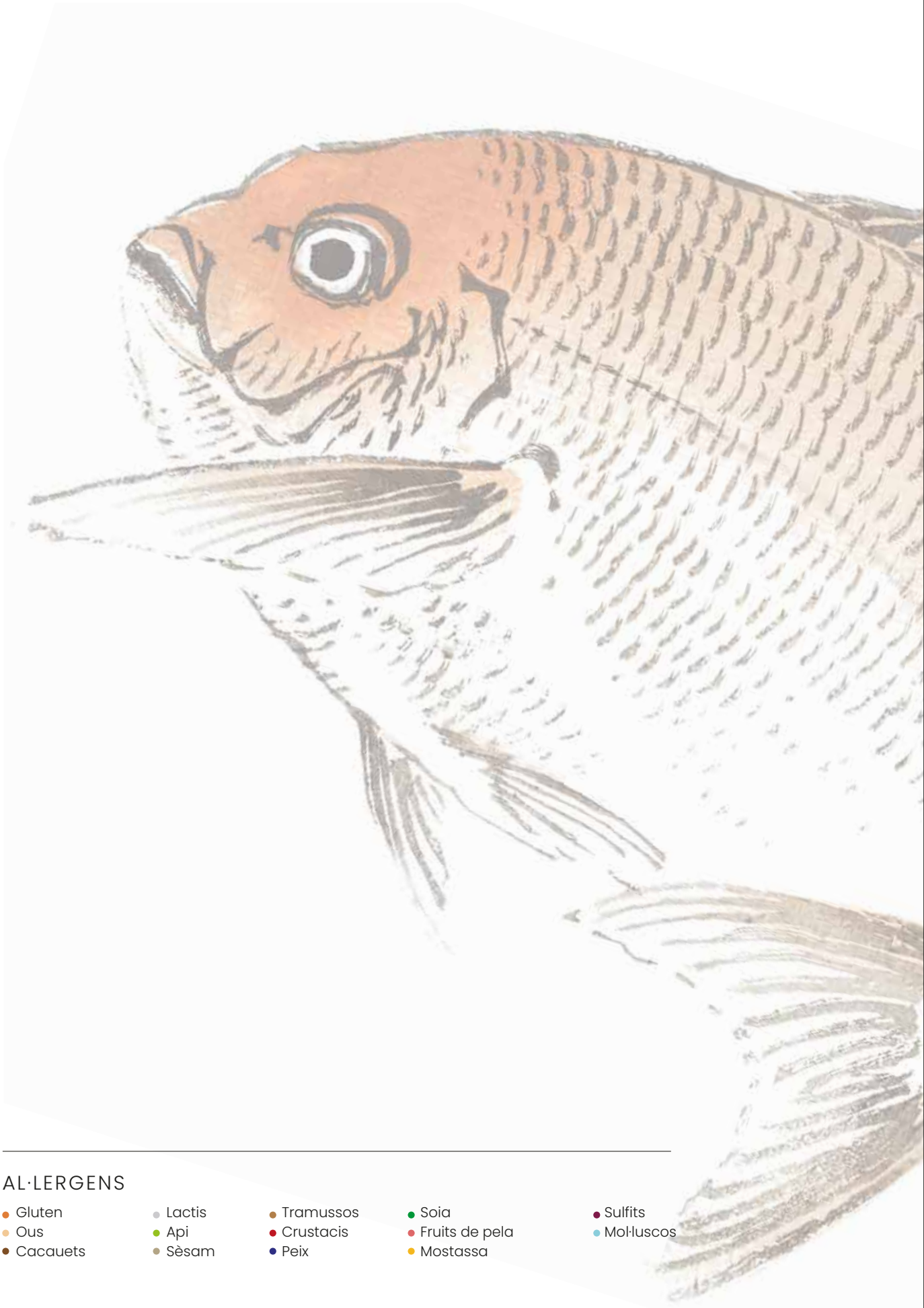


RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

PRINCIPALS

SOPA MISO / MISOSHIRU Sopa de Miso amb tofu fresc, bolets Xiitake, alga wakame i ceba tendra. ● ●	7,25€
YAKISOBA AMB VERDURA I VEDELLA Fideus de blat fregits acompanyats de verdures, vedella i ou. ● ● ●	12,50€
YAKIMESHI Arròs fregit amb verdures, vedella i ou a baixa temperatura. ● ●	11,50€
TATAKI DE TONYINA VERMELLA (BLUEFIN) PICANT Tataki de tonyina vermella amb una base de "Miso spicy". ● ●	17,00€
TATAKI DE WAGYU Tataki de wagyu A5 (màxim nivell de qualitat) amb salsa Teriyaki i wassabi fresc. ● ● ● ●	19,00€
POLLASTRE TERIYAKI (3 BROQUETES) Pollastre marinat amb Miso i soia. ●	12,90€
COSTELLA DE VEDELLA Costella de vedella elaborat a baixa temperatura 36 hores i salsa especial del xef. ● ●	25,50€
GALTA DE VEDELLA Galta de vedella de 550gr cuinada a baixa temperatura amb porro confitat i parmentier de carabassa. ● ●	28,30€
GUINDARA SALVATGE Bacallà negre setinat amb salsa de Miso cremós d' edamame i espàrrecs. ● ● ●	27,50€

見る



AL·LERGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos

SASHIMI

Peces de peix de primera qualitat.

SASHIMI DE TONYINA (8 PECES)	17,00€
SASHIMI DE HIRAMASA	17,50€
Elaborat amb Hiramasa i salsa especial del nostre xef.	
SASHIMI DE SALMÓ (8 PECES)	15,00€
SASHIMI DE TORO I AKAMI	21,00€
Elaborat amb ventresca de tonyina vermella (Bluefin), les dos parts de la tonyina (Balfago) i akami.	
SASHIMI MIXTE	16,00€
De salmó amb tonyina vermella (Bluefin).	
TAULA SASHIMI MIRU	36,00€
Variat de sashimi (24 peces).	

NIGIRI

L' ingrediente principal es troba acomodat sobre un llit d' arroz.

NIGIRI DE SALMÓ (2 UNITATS)	6,00 €
NIGIRI DE SORELL (2 UNITATS)	6,00 €
NIGIRI DE TONYINA (2 UNITATS)	6,50 €
NIGIRI DE GAMBA (2 UNITATS)	6,50 €
NIGIRI DE LLOBARRO (2 UNITATS)	6,50 €

NIGIRI ESPECIAL

NIGIRI DE TORO (2 UNITATS)	10,50 €
Amb ventresca de tonyina bluefin.	
NIGIRI D' ANGUILA FRESCA (2 UNITATS)	11,00 €
Amb anguila cuinada amb salsa del xef.	
NIGIRI DE HIRAMASA (2 UNITATS)	10,00 €
Amb peix Hiramasa i tobiko negre (freses de peix) acompanyades de salsa de maracujà.	
NIGIRI DE WAGYU AMB FOIE (2 UNITATS)	11,00 €
Wagyu acompanyat amb foie i sal negra.	
NIGIRI DE GAMBA VERMELLA (2 UNITATS)	10,50 €
Gamba vermella, salsa especial del xef i wassabi fresc.	
NIGIRI DE FOIE CARAMEL·LITZAT (2 UNITATS)	11,75 €
Foie, poma deshidratada, i salsa especial del xef.	
NIGIRI DE WAGYU AMB OU DE GUATLLA (2 UNITATS)	11,75 €
Wagyu flamejat amb rovell d' ou de guatlla.	

TAULES DE NIGIRI

TAULA NIGIRI ESPECIAL	5 UNITATS	10 UNITATS
2 de toro, 2 de hiramasa, 2 de gamba vermella, 2 de roger o petxina de pelegrí, 2 d' anguila fresca.	21,00€	39,00€

HOSOMAKI

Rolls recoberts d' alga nori, farciments d' arròs i ingredientes de primera qualitat.

HOSOMAKI KAPPA MAKI	7,50€
Arròs amb interior de cogombre o alvocat.	
HOSOMAKI APO	16,00 €
Arròs amb interior de tempura d' alvocat, formatge crema i tàrtar de salmó.	
HOSOMAKI SALMÓN	10,00 €
Arròs amb interior de salmó amb sake.	
HOSOMAKI ATÚN	11,00 €
Arròs amb interior de tonyina.	
MAYON HOSOMAKI TUNA	16,00 €
Arròs amb interior de tempura d' alvocat, formatge crema i tàrtar de tonyina.	

AL·LERGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos

見る



RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

URAMAKI

Rolls recoberts d’ arroz, farciments d’ alga Nori i ingredientes de primera qualitat.

URAMAKI SAKURA Roll d’ arròs mix de vegetals (<i>pastanaga, cogombre i bolets Xiitake saltejats</i>) amb alvocat, brots, coriandre, cebollí, porro i puré d’ edamame. ●	15,00€
MIRU URAMAKI Roll d’ arròs amb tonyina, mango i foie, farcit de tonyina, peix blanc i espàrrecs. ● ● ●	18,50€
URAMAKI MAGURO AVOCADO Roll d’ arròs amb tonyina, alvocat, sèsam blanc. ● ●	15,50€
URAMAKI SAKE AVOCADO Roll de salmó amb alvocat, sèsam i salsa del xef. ● ●	15,50€
NASU URAMAKI Roll d’ arròs amb toro i salsa Teriyaki, farcit d’ albergínia cruixent i mel. ● ● ●	16,90€
RAINBOW URAMAKI Llangostí en tempura, alvocat, cogombre marinat, 4 tipus de peix i tobiko (<i>freses de peix</i>). ● ● ● ● ●	17,50€
TOBIKO ROLL Roll d’ arròs amb tobiko verd (<i>freses de peix</i>), salmó amb salsa spicy maio i salsa Teriyaki, farcit d’ anguila fumada i alvocat. ● ● ● ●	17,50€
ANGUILA URAMAKI Roll d’ arròs amb anguila, farcit de plàtan de Canàries i sèsam molt. ● ● ●	18,00€
HOTATE URAMAKI Roll d’ arròs amb petxina de pelegrí, tobiko vermell (<i>freses de peix</i>), farcit de tonyina i alvocat. ● ●	15,50€
MEXICAN MIRU URAMAKI Roll de llangostí en tempura amb cranc, tonyina, ceba picada, alvocat, tobiko vermell (<i>freses de peix</i>), spicy maio i salsa d’ anguila. ● ● ● ● ●	18,50€
SOFT SHELL CRAB URAMAKI Roll d’ arròs amb salmó, vinagreta de pebrots i ceba, farcit de cranc de closca tova en tempura, amb alvocat i cogombre marinat. ● ● ● ● ●	18,50€
TORO URAMAKI Roll d’ arròs amb toro, wassabi fresc i ceba tendra, farcit de Kani, petxina de pelegrí i tàrtar de tonyina spicy. ● ● ●	18,50€
WAGYU NEGI URAMAKI Roll d’ arròs amb wagyu flamejat, wassabi fresc i ceba tendra, farcit de xurrasc a la brasa, ceba tendra, mantega i all. ● ●	18,50€
URAMAKI CARABINER Roll d’ arròs amb carabiner, salsa i wassabi fresc, farcit de tàrtar de tonyinan i alvocat. ● ● ●	19,00€

FUTOMAKI

Rolls d’ arròs coberts d’ alga nori i farciments d’ ingredientes de primera qualitat, de major grandària que els maki.

FUTOMAKI SPICY MAGURO Roll tempura amb tobiko vermell (<i>freses de peix</i>) farcit de tàrtar de tonyina i alvocat. ● ● ●	16,00 €
FUTOMAKI HOT PHILADELPHIA Roll amb tobiko vermell (<i>freses de peix</i>) farcit de salmó, formatge crema, cogombre i alvocat arrebossat. ● ● ● ●	15,00 €



AL·LERGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos

TAULES

TAULA MIRU Variat de sushi: Sashimi (4 peces de salmó i 4 peces de tonyina). Uramaki (8 peces). Nigiri (5 peces). Gunkan de salmó. •	48,00€
TAULA SAKE MAGURO Uramaki (4 peces de salmó i 4 peces de tonyina). Nigiri (2 peces de salmó i 2 peces de tonyina). Sashimi (4 peces de salmó i 4 peces de tonyina). •	41,50€
TAULA WAGYU DEL CHEF Nigiri de wagyu amb ou de guatlla. Gunkan de wagyu amb tàrtar de tonyina i cebollí. Gunkan de wWagyu amb tàrtar de wagyu i salsa Ponzu. • • •	18,00€

GUNKAN

Amb alga Nori, creem una petita cistella que conté tots els ingredients.

GUNKAN SALMÓN (2 UNITATS) Tàrtar de salmó amb formatge crema, embolicat en salmó. • • •	8,00€
GUNKAN TORO (2 UNITATS) Tàrtar de tonyina de toro embolicat en tonyina toro. • • • • •	11,50€
GUNKAN SPICY TUNA (2 UNITATS) Tàrtar de tonyina embolicat en tonyina. • • • • •	9,50€
GUNKAN D’ ANGUILA (2 UNITATS) Tàrtar d’ anguila, embolicat en salmó i anguila fresca. • •	11,50€

POSTRES

MOCHIS JAPONESOS (MOCHIS JAPONESOS ARTESANS NIJI) Mango-maracujà, xocolata negra, xocolata blanca, maduixa. •	7,00€
PASTÍS DE FORMATGE (HACHE HOMEBAKED) Pastís de formatge feta de manera artesanal i súper cremosa. • • •	7,90€
PASTÍS DE TE MATXA (HACHE HOMEBAKED) Pastís de te matxa fusionat amb un pastís clàssic. • • •	7,90€
PASTÍS DE MARACUJÀ MIRU D’ elaboració pròpia, pastís de formatge crema amb maracujà natural, amb una base de galeta Lotus y te matxa. • • •	7,90€
MARQUESINA DE LLIMONA D’ elaboració pròpia, mousse de llet condensada amb galetes Maria, suc de llima y llimona, ratlladura de tots dos, escorça de xocolata blanca i menta fresca. • • •	6,80€
TÒFONES DE XOCOLATA (8 UNITATS)	8,70€
TÒFONES DE MATXA (8 UNITATS)	8,70€
TÒFONES MIXTES (8 UNITATS)	8,70€
PASTÍS DE XOCOLATA Pastís de xocolata 90% fet de manera artesanal.	7,90€



見る

RESTAURANT GASTRO - FUSIÓ

AL·LERGENS

- Gluten

• Ous

• Cacauets
- Lactis

• Api

• Sèsam
- Tramussos

• Crustacis

• Peix
- Soia

• Fruits de pela

• Mostassa
- Sulfits

• Mol·luscos