



VINOS

VINOS TINTOS

Pago de Tharsys Argila 19,90 €

Merlot

D.O. Utiel-Requena

Venta del Puerto Nº 12 18,90 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

D.O. Valencia / Crianza en barrica

12 meses / Roble americano

Mestizaje 19,90 €

Bobal, Garnacha y Syrah

D.O. Terrerazo / Crianza 10 meses
en barrica de roble francés

22 Pies 17,40 €

Tempranillo

D.O. Rioja / Crianza 12 meses
en roble americano y francés

Sardón 18,50 €

*Tempranillo, Garnacha, Albillo, Syrah, Malbec
y C. Sauvignon*

D.O. Tierra de Castilla y León / Crianza
12 meses en roble americano

Atrium Merlot 18,70 €

100% Merlot

D.O. Penedés / 6 meses de crianza

El Miracle Nº 01 16,90 €

Bobal, Cabernet Sauvignon

D.O. Utiel – Requena

Celeste Crianza 21,50 €

Tempranillo

D.O. Ribera del Duero / Crianza de 12
meses en barrica de roble francés y
americano

La Poda 16,90 €

Tempranillo

D.O. Ribera del Duero / Media crianza

Monteabellón crianza 20,50 €

Tempranillo

D.O. Ribera del Duero / Crianza
14 meses en roble francés



VINOS

VINOS BLANCOS

Mestizaje Blanco 19,90 €

Merseguera, Viognier, Malvasia

D.O. Terrerazo / Crianza sobre lías / Ecológico

La Poda 16,50 €

Verdejo 100%

D.O. Rueda

Marqués de Riscal Rueda 17,40 €

Verdejo 100%

D.O. Rueda

Marqués de Riscal 17,70 €

Sauvignon Blanc 100%

D.O. Rueda / Sauvignon Blanc

Viña Esmeralda 18,50 €

Moscatel y Gewürztraminer

D.O. Penedés

Pazo das Bruxas 19,90 €

Albariño 100%

D.O. Rias Baixas

El Miracle Nº 03 16,90 €

Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay

D.O. Utiel – Requena

22,90 €

Montenovo

Godello 100%

D.O. Valdeorras

Viña Costeira 17,40 €

Treixidura, Albariño y Torrontes

D.O. Ribeiro

Jean Leon 3055 18,90 €

Chardonnay

D.O. Penedés



VINO ROSADO & CAVA

El Miracle Nº 05 16,90 €

Bobal

D.O. Utiel – Requena

El Miracle Cava Brut 16,90 €

Macabeo, Chardonnay

AL CENTRO

Y Tabla de dippers (2, 3, 5) 11,90 €

Tabla de patés aliñados: hummus, baba ganoush (berenjena) y crema de aguacate. Todo acompañado con salteado de pickle, salsa tahina, aceite de tomate seco y maíz crujiente.

Croquetas / 4 uds. (3, 5, 7) 8,80 €

Nuestras croquetas melosas de jamón. Acompañadas con salsa salmorejo.

Y Papas Bravas (4) 6,90 €

Nuestra versión del gran clásico con un toque muy especial: salsa brava, alioli y una mezcla de hierbas frescas.

Tomate en capas (5, 8) 10,90 €

Paté de olivas negras entre capas de tomate, queso Brie, rúcula, vinagre balsámico y pesto de albahaca casero.

Y Falafel / 4 uds. (2, 4, 5) 11,90 €

Falafel casero acompañado de hummus, salsa tahina, tomate guisado, pan y nuestro ingrediente secreto.

Y Tortilla 8,90 €

Nuestra versión 100% vegetal de la Reina del tapeo, acompañada de pan y tomate rallado.

Y Ensalada El Miracle (4, 5) 12,90 €

Suave, refrescante, ligera y llena de sabor: brotes frescos, pomelo, lichi, dátiles, mango, y aliño cítrico de vinagreta.

Causa Limeña (3, 4, 10) 11,90 €

Patata cítrica, pollo marinado, aguacate, salsa huancaina y pico de gallo. ¡Deliciosa!

Y Plato 100% vegetal

Plato solidario

Empanadas / 2 uds. (2, 3, 4, 5) 7,00 €

Al estilo argentino, rellenas de carne salteada. Servidas con salsa tahina y especias.

Pulpo ahumado (4, 5, 6) 21,90 €

Pulpo a la plancha sobre papa violeta, pasta de pimientos rojos y ahumado en mesa.

Huevo roto (4, 5, 7) 11,90 €

Con papas fritas, hierbas frescas y chorizo especiado de ternera.

Fresh fingers (2, 4, 5) 11,90 €

Sabrosas tiras de pollo marinadas en casa, servidas con salsa tahina y papas salteadas.

Brascada El Miracle (3, 4, 5, 8) 16,90 €

La tradición actualizada: pan, ternera confitada, cebollitas, tomate salteado, salsa de tomillo, salsa de queso y polvo de jamón. Do it yourself!

Queso al horno / Halloumi (2, 5, 8) 9,90 €

Sabroso queso horneado, acompañado de tomatitos salteados y pan.

Caldereta de boletus al hinojo (4, 7) 10,90 €

Un remedio para el frío: boletus estofados acompañados de polenta y huevo poché.

Steak tartar de cordero (2, 3, 4, 5, 8, 10) 19,90 €

Tierna carne de cordero aliñada a nuestro estilo, acompañada de pan.

.....
Acompaña tus platos preferidos con nuestro delicioso pan sin gluten casero +2,5€

PRINCIPALES

Creppes (5, 7, 8, 9, 10)

Elige cualquiera de nuestras tres recetas de este clásico francés, elaborado con harina de trigo sarraceno y con base de queso emmental:

- *Pollo con champiñones, nata y cebolla.*
- *Jamón serrano, mozzarella de Búfala, rúcula fresca y nuestro pesto de albahaca casero.*
- *Salmón ahumado, acompañado de espinacas frescas, queso Brie y almendras tostadas.*

13,60 €

Calamar (4, 6)

Calamar a la plancha, acompañado de vainas salteadas, alioli de cilantro y arroz crujiente.

18,90 €

Salmón marinado (2, 4, 5, 9)

Salmón fresco marinado y a la plancha, acompañado de pimientos asados, salsa tahina y hierbas frescas.

19,90 €

Milanesa de ternera (8)

Escalope de ternera aderezado con salsa de tomate y sabroso queso fundido, papas y hierbas frescas.

16,60 €

Entraña Criolla (2, 4, 5)

Entraña de ternera a la plancha, acompañada de papas, salsa tahina y hierbas frescas.

17,90 €

Recomendación de la casa: Al punto. En caso contrario, avisa al camarero.

Albóndigas de cordero (3, 4, 5)

Con salsa de tomate, acompañadas de salsa de yogurt y polenta con dátils.

16,90 €

Pura Burguería (3, 7, 8)

Elige la burger que más te apetezca de carne rubia gallega con pan de brioche y servida con papas:

- **Completa:** Queso cheddar, bacon, huevo frito, lechuga, tomate laminado y cebolla morada.
- **La cabra loca:** Queso rulo puro de cabra, rúcula fresca y mermelada de tomate.
- **American style:** Bacon, doble de queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa barbacoa.
- **100% Vegana:** "Carne" de soja casera, con base de salmorejo, queso cheddar vegano laminado, asadillo de pimiento, y alioli de cilantro y lima.

15,90 €

Magret de pato (4)

Pechuga de pato al horno, salteado agripicante de caqui y salsa de maíz ahumada.

21,90 €

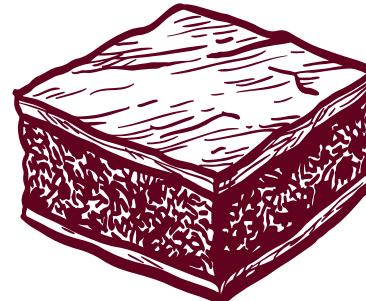
Recomendación de la casa: Poco hecho. En caso contrario, avisa al camarero.



PARA TERMINAR

Brownie (5) 6,50 €

La tradición manda: bizcocho de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate.



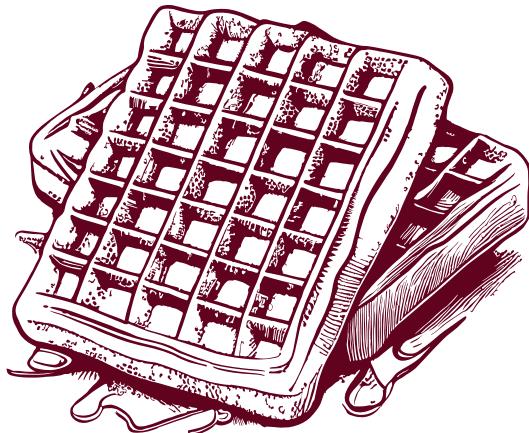
Cheesecake (5) 6,50 €

Suave, fresco y molón: mousse de queso vegetal, tierra de galleta y mermelada casera de fresas.

Creppes dulces (5, 7, 8) 6,90 €

Elige la opción que más te guste:

- **Chocolate con leche**
- **Chocolate blanco**
- **Dulce de leche**



Mini cannoli de coco y lima (5) 6,50 €

Nuestra versión de los cannoli, elaborados a base de maíz, rellenos de crema de coco y lima, y acompañados de melaza de granada y pistachos.

Leche frita (5, 8) 6,50 €

Bricks de leche frita acompañados de helado de turrón y salsa de dulce de leche.

Gofre (8) 6,50 €

Acompañado de helado de vainilla y nocilla.

.....
Todos nuestros postres son 100% caseros.

MENÚS DE DEGUSTACIÓN



OMNÍVORO

Para dos personas

✓ **Tabla de dippers** (2, 3, 5)

Empanadas / 2 uds. (2, 3, 4, 5)

Causa Limeña (3, 4, 10)

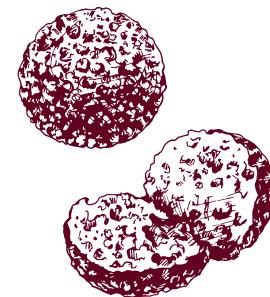
Salmón marinado (2, 4, 5, 9)

POSTRE:

Cheesecake (5)

26,⁷⁰ €

Precio por persona
Incluye una bebida



100% VEGETAL

Para dos personas

✓ **Tabla de dippers** (2, 3, 5)

✓ **Ensalada El Miracle** (4, 5)

✓ **Tortilla**

✓ **Falafel / 4 uds.** (2, 4, 5)

POSTRE:

Cheesecake (5)

25,⁰⁰ €

Precio por persona
Incluye una bebida

Alérgenos: 1 Gluten / 2 Sésamo / 3 Sulfatos / 4 Soja / 5 Frutos con cáscara / 6 Moluscos / 7 Huevo / 8 Lácteos / 9 Pescado / 10 Mostaza / 11 Altramuces / 12 Apio y derivados / 13 Cacahuete / 14 Crustáceos

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS

Refrescos

Coca-Cola Original, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero Zero, Fanta de limón, Fanta de naranja, Nestea, Aquarius de limón y Aquarius de naranja

Agua Botella (50 cl.) 2,80 €

Agua con gas Botella (33 cl.) 2,50 €

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Tinto de verano *Copa: 4,20 € Jarra: 13 €*

Sangría casera *Copa: 4,50 € Jarra: 14 €*

Cerveza Doble 3,30 €

Águila dorada, Sin filtrar y Gran reserva

 **Free Damm** Cerveza sin alcohol 3,50 €
Rubia, tostada y de limón

 **Daura** Cerveza sin gluten (33 cl.) 3,50 €
Rubia o tostada

Cerveza artesana Sin gluten 3,95 €
Consulta disponibilidad

COMBINADO & VERMUT

Combinado marca Consulta disponibilidad 6,95 €

Vermut artesanal 3,95 €

TÉS E INFUSIONES

Café 1,40 €

Café cortado 1,60 €

Café con leche 2,00 €

Café Bombón 2,50 €

Capuccino 2,40 €

Carajillo 2,50 €

Cremaet 3,50 €

Café americano 1,80 €

Nesquik 1,80 €

Vaso de leche 1,50 €

Té 2,50 €
Rojo, verde, negro y Rooibos

Manzanilla / Paleo-menta 2,50 €

Suplemento tocadito + 0,50 €
Del tiempo + 0,20 €

 Cervezas solidarias



ÍTEMES SOLIDARIOS

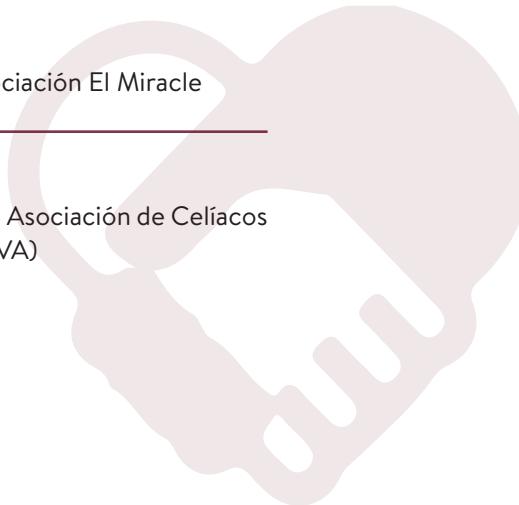
Habrás visto este símbolo en algunos ítems de la carta, esto indica que parte del precio se destina a una buena causa:

 **Falafel:**

Pidiéndolo estás donando 1 € a la Asociación El Miracle

 **Cervezas solidarias:**

Pidiéndolas estás donando 0,20 € a la Asociación de Celíacos de la Comunitat Valenciana (ACECOVA)



EL MILAGRO DE COMER SIN GLUTEN

G



Nos encanta saber tu opinión

www.elmiraclerestaurant.com

   @elmiracle.vlc