

MIRACLE

LA FELICIDAD SE COMPARTE

Tabla de dippers (2,3,4,5) 15,50€

Tabla de patés aliñados: hummus, baba ganoush (berenjena) y crema de aguacate.

Todo acompañado con salteado de pickle, aceite de tomate seco y totopos de maíz crujiente.

Causa Limeña (3,4,10) 14€

Pure de patata cítrica, pollo marinado, aguacate, salsa huancaina, pico de gallo y un toque de polvo de aceitunas negras.

Bravas (4) 7,50€

Nuestra versión del gran clásico: salsa brava, alioli de cilantro y un toque de cebollino.

Tomate en capas (5,8,15) 11€

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

Falafel (2,4,5) 2 uds 7€ 4 uds 12€

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

Tortilla 10€

Nuestras versiones de la reina del tapeo

100% vegetal 
Acompañada de pan y tomate rallado.

Sobrasada (3,7) 10€

Acompañada de miel.

Ensalada Miracle (4,10) 13€

Suave, refrescante, ligera y llena de sabor: brotes frescos, frutas de temporada, lichis, dátiles, mango y aliño cítrico de vinagreta.

Cocas

Una tradicional coca a elegir

Steak tartar de cordero (2,3,4,5,10) 18€

Tierna carne de cordero picada y aliñada a nuestro estilo acompañada de una tradicional coca.

De verdura (2,5) 12€

Con base de Hummus, verduras horneadas, y un toque de pesto de albahaca.

Pulpo ahumado (4,5,6) 25€

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

Fresh fingers (4,7,10) 12€

Tiras de pollo marinadas en casa, servidas con salsa picante.

Queso Halloumi al horno (2,5,8,15) 10€

Queso horneado, acompañado de tomatitos salteados, nuestra salsa de especias secreta, polvo de olivas y pan.

El Brioche (2,3,4) 12€

Suave y esponjoso pan francés relleno de carne. A elegir entre **carne o pollo**.

Croquetas / por unidad 2,80€

Elige a tu gusto el sabor de nuestras croquetas

Croquetas de jamón (3,5,7,15)

Croquetas de pollo y romero (5,7,15)

Croquetas de calabaza asada y puerro

PRINCIPALES PARA TODOS

Brascada Fusión (3,4,5,8)

18€

La tradición actualizada al plato: pan, carne de cerdo confitada cocinada a baja temperatura, cebolletas, tomate salteado, salsa de tomillo, salsa de queso y polvo de jamón.

Calamar (4,6)

24€

Calamar a la plancha acompañado de judías y guisantes salteados, alioli de cilantro y arroz crujiente.

Milanesa de ternera (7,8,15)

20€

Escalope de ternera rebozada, salsa de tomate y queso fundido, con patatas y un toque de orégano.

Suplemento queso sin lactosa +2€

Magret de pato (4)

24€

Pechuga de pato al horno, acompañada con puré de calabaza, chutney de mango y salsa de maíz ahumada.

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

Crepes

16,50€

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

Pollo con champiñones y nata (7,8,10,15)

Jamón serrano, mozzarella de Búfala, rúcula fresca y nuestro pesto de albahaca casero (3,5,7,8,15)

Salmón ahumado, acompañado de espinacas frescas, queso Brie, almendras tostadas y salsa de chalotas y eneldo. (5,7,8,9,15)

Suplemento queso sin lactosa +2€

Acompaña tus platos preferidos con nuestro pan sin gluten casero +3€

Entrecot (3,5)

24€

Entrecot de ternera rubia gallega, acompañada de patatas fritas y salsa de vino tinto.

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

Albóndigas (2,3,4,5)

16€

Carne rubia gallega cocinada bajo temperatura, con salsa de tomate y zumo de granada y un toque de salsa de yogur.

Salmón marinado (2,4,5,9)

20€

Salmón fresco marinado y a la plancha, acompañado de pimientos asados, salsa tahina y pure de patata violeta.

Pura Burguería

17€

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

Miracle (3,4,7,8,15)

Burger vaca rubia gallega, queso cheddar, mermelada de bacon, huevo frito, lechuga, tomate laminado y cebolla morada.

La cabra loca (3,4,8,15)

Burger vaca rubia gallega, queso rulo puro de cabra, rúcula fresca y mermelada de tomate.

American Style (3,4,8,15)

Burger vaca rubia gallega, mermelada de Bacon, doble de queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa barbacoa.

100% vegana (4,10)

"Carne" de soja casera, con base de salmorejo, queso cheddar vegano laminado, asadillo de pimiento y alioli de cilantro y lima.

Pulled Pork (3,4,8,10,15)

Hamburguesa con carne de cerdo cocinado bajo temperatura, pepinillo agridulce, queso cheddar, cebolla roja, salsa de mostaza.

Suplementos

Huevo extra +1,50€ | Queso extra +1,00€ | Queso sin lactosa +1,20€ | Extra carne +5,00€ | Extra pulled pork +4,00€

DISFRUTA DE UN BUEN FINAL

Nuestro brownie (5,7,8,15) 6,90€

La tradición manda: bizcocho de chocolate, helado de vainilla, nocilla fluida y un toque de Mousse de azahar.

Casi mil hojas (5)

6,70€

Hojas elaboradas a base de maíz, rellenos de crema de coco y lima y acompañados de melaza de granada y pistachos.

Cheesecake (5) 6,50€

Suave, fresco y molón: Mousse de queso vegetal, tierra de galleta y mermelada casera de frambuesas.

Leche frita (5,7,8,15) 6,90€

Bricks de leche frita acompañados de helado y salsa de dulce de leche con un toque de Mousse de azahar.

Helado de Temporada 6,50€

Crepes dulces (5,7,8,15) 7,80€

Gofre (5,7,8,15) 6,50€

Acompañado de helado de vainilla, nocilla fluida y un toque de Mousse de azahar.

Nocilla clásica

Nocilla blanca

Dulce de leche

Acompañados de un toque de mousse de azahar.

Suplemento bola de helado de vainilla +1,50

Todos nuestros postres son 100% caseros.

Alérgenos: 1 Gluten | 2 Sésamo | 3 Sulfitos | 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 | 15 APLV (Alergia a la proteína de la leche de vaca)

BEBIDA

Agua y Refrescos

Coca-Cola Original, Zero o Zero Zero	3€
Fanta de limón o naranja	3€
Aquarius de limón o naranja - Fuze tea	3€
Agua Botella (50 cl.)	2,50€
Agua con gas Botella (33cl.)	3,20€

Cerveza

Cerveza Doble	
Águila dorada, Sin filtrar y Gran reserva	3,60€
Free Damm Cerveza	
Sin alcohol Rubia, tostada y de limón	3,50€
Daura Cerveza Sin Gluten (33 cl.)	3,50€
Rubia o Tostada	
Cerveza artesana Sin Gluten	4,50€
Consulta disponibilidad	



Combinado y Vermut

Combinado marca	8€
Consulta disponibilidad	
Vermut artesanal	4,50€
Tinto de verano	Copa 4,50€ Jarra 14€
Sangría casera	Copa 6,50€ Jarra 16€

Tés e Infusiones

Café	
Café cortado	1,60€
Café con leche	1,80€
Café Bombón	2,50€
Capuccino	2,80€
Carajillo	2,50€
Cremaet	2,80€
Café americano	3,50€
Nesquik	2,20€
Vaso de leche	2,50€
Té	1,50€
Rojo, verde, negro y Rooibos	2,50€
Manzanilla / Paleo-menta	Suplementos Del tiempo 0,20 Tocado 0,50 Bebida Vegetal (Soja o almendras) +0,30€s Té extra +1,00€
	2,50€

Vinos

Vinos Tintos

COPA

D.O. VALENCIA

Ceràmic Monastrell
Monastrell

23€

Venta del puerto 12
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot y Syrah.

23€

Clos de Gallur
Tempranillo, cabernet sauvignon y
syrah

36€

D.O. UTIEL-REQUENA

El Miracle N°1
Bobal y cabernet Sauvignon

21€ 3,50€

Bobal Negro
Bobal

22€

D.O. RIOJA

Sierra Cantabria Crianza
Tempranillo

22€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dolmo Crianza
Tempranillo

20€ 3,80€

Nebla
Tempranillo

23€

D.O. TIERRA ALTA

22€

Rebels de Batea
Garnacha tinta

D.O. BIERZO

Petit Pittacum
Mencía

20€

Vinos Blancos

COPA

D.O. VALENCIA

Venta del puerto 5

Chardonnay, Malvasía y Viognier

20€

D.O. UTIEL-REQUENA

El Miracle Nº3

Macabeo, sauvignon blanc y chardonnay

21€ 3,50€

Bobal Blanco

Bobal

21€

Ceràmic Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc

21€

D.O. RUEDA

Cyatho

Verdejo

22€ 3,80€

D.O. RIAS BAIXAS

21€

Con un par Albariño

Albariño

Terras Gauda

Albariño

26€

D.O. VALDEORRAS

23€

Gargalo

Godello

D.O. LA RIOJA

Sierra Cantabria Blanco

Tempranillo blanco, sauvignon blanc, viura, maturana y malvasía

23€

D.O. RIBEIRO

Viña Costeira

Treixadura

22€

MENÚS

MENÚ MIRACLE

Nuestros favoritos (¡y los tuyos!)

Entrantes para compartir cada dos personas

Tabla de dippers (2,3,4,5)

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

Croquetas a elegir

Croquetas de jamón (3,5,7,15)

Croquetas de pollo y romero (5,7,15)

Croquetas de calabaza asada y puerro

Principales a elegir (uno por persona)

Crepe a elegir

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

Pollo con champiñones y nata (7, 8, 10, 15)

Jamón serrano, mozzarella de Búfala, rúcula fresca y nuestro pesto de albahaca casero (3, 5,7,8,15)

Salmón ahumado, acompañado de espinacas frescas, queso Brie y almendras tostadas. (falta la salsa) (5, 7, 8,9,15)

Salmón marinado (2, 4, 5, 9)

Salmón fresco marinado a la plancha, acompañado de pimientos asados, salsa tahina y pure de patata violeta.

Milanesa de ternera (7,8,15)

Escalope de ternera rebozada, salsa de tomate y queso fundido, con patatas y un toque de orégano.

Suplemento queso sin lactosa +2€

Hamburguesa a elegir

100% vegana (4, 10)

“Carne” de soja casera, con base de salmorejo, queso cheddar vegano laminado, asadillo de pimiento y alioli de cilantro y lima.

Miracle (3, 4, 7, 8, 15)

Queso cheddar, mermelada de bacon, huevo frito, lechuga, tomate laminado y cebolla morada.

La cabra loca (3, 4, 8, 15)

Queso rulo puro de cabra, rúcula fresca y mermelada de tomate.

American style (3, 4, 8, 15)

Mermelada de bacon, doble de queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa barbacoa.

Postre a elegir

(Uno cada dos personas)

Brownie (5, 7, 8, 15), Gofre (5, 7, 8, 15), Leche frita (7, 8, 15) o Cheesecake (5)

Incluye: dos bebidas para cada persona (refresco, copa de vino de la casa, cerveza tradicional o sin gluten con o sin alcohol)

Precio por persona:

37,00€

DISFRUTA

Para los que les gusta compartir

Platos para compartir cada dos personas (elegir cuatro platos y un postre)

Tabla de dippers (2,3,4,5)

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

Croquetas a elegir

Croquetas de jamón (3,5,7,15)

Croquetas de pollo y romero (5,7,15)

Croquetas de calabaza asada y puerro

Bravas (4)

Nuestra versión del gran clásico: salsa brava, alioli de cilantro y un toque de cebollino.

Queso Halloumi al horno (2,5,8,15)

Queso horneado, acompañado de tomatitos salteados, nuestra salsa de especias secreta, polvo de olivas y pan.

Tomate en capas (5,8,15)

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

Fresh finger (4,7,10)

Tiras de pollo marinadas en casa, servidas con salsa picante.

Ensalada Miracle (4,10)

Suave, refrescante, ligera y llena de sabor: brotes frescos, frutas de temporada, lichis, dátiles, mango y aliño cítrico de vinagreta.

Falafel (2,4,5)

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

Tortilla a elegir

100% vegetal
acompañada de pan y tomate rallado.

Sobrasada (3, 7)
acompañada de pan y tomate rallado.

El Brioche

Suave y esponjoso pan francés relleno de carne. A elegir entre ternera o pollo.

Postre a elegir (Uno cada dos personas)

Brownie(5,7,8,15) Gofre(5,7,8,15)
Leche frita (7,8,15) o Cheesecake (5)

Incluye: una bebidas para cada persona (refresco, copa de vino de la casa, cerveza tradicional o sin gluten con o sin alcohol)

Precio por persona:
28,00€

MENÚ EXCELENCIA (100% VEGETAL)

Un menú 100% vegano para disfrutar

**Platos para compartir cada dos personas
(elegir cuatro platos y un postre)**

**Tabla de dippers
(2,3,4,5)**

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

Croquetas de calabaza asada y puerro 

Bravas (4)

Nuestra versión del gran clásico: salsa brava, alioli de cilantro y un toque de cebollino.

Ensalada Miracle (4,10)

Suave, refrescante, ligera y llena de sabor: brotes frescos, frutas de temporada, lichis, dátiles, mango y aliño cítrico de vinagreta.

**Tortilla vegetal
acompañada de pan y tomate rallado.**

Falafel (2,4,5)

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

Postre

Cheesecake (5)

Incluye: una bebida para cada persona (refresco, copa de vino de la casa, cerveza tradicional o sin gluten con o sin alcohol)

**Precio por persona:
28,00€**

CONDICIONES DE RESERVA

* El Menú es obligatorio para reservas de 8 personas o más. Los menús son a compartir cada 2 personas, en caso de no ser un grupo par, este menú individual se adaptaría.

Alérgenos: 1 Gluten | 2 Sésamo | 3 Sulfitos | 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 | 15 APLV (Alergia a la proteína de la leche de vaca)