

MIRACLE

# LA FELICITÀ SI CONDIVIDE

## Tabla de dippers (2,3,4,5) 15,50€

Tagliere di paté conditi: hummus, babaganoush (caviale di melanzane) e crema di avocado.  
Il tutto accompagnato da sottaceti, olio di pomodoro secco e chips di mais croccanti.

## Causa Limeña (3,4,10) 14€

Purè di patate agli agrumi, pollo marinato, avocado, salsa huancaína, pico de gallo e polvere di olive nere.

## Bravas (4) 7,50€

La nostra versione del grande classico: salsa brava, alioli di coriandolo e un pizzico di erba cipollina.

## Tomate en capas (5,8,15) 11€

Paté di olive nere tra strati di pomodoro, formaggio brie, rucola, aceto balsamico e pesto di basilico fatto in casa.

## Falafel (2,4,5) 2 uds 7€ 4 uds 12€

Falafel fatto in casa con hummus, salsa tahina, pomodori stufati e pane.

## Tortilla 10€

La nostra versione della regina delle tapas

## 100% vegetal Accompagnata da pane e pomodori stufati.

## Sobrasada (3,7) Accompagnata da miele.

## Ensalada Miracle (4,10) 13€

Rinfrescante, leggera e ricca di sapore: germogli freschi, frutta di stagione, litchi, datteri, mango e vinaigrette agli agrumi.

## Cocas

Una coca tradizionale a scelta

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

Tenera carne di agnello tritata e condita al nostro stile accompagnata da una tradizionale coca.

## De verdura (2,5) 12€

Con base di hummus, verdure al forno e un pizzico di pesto di basilico.

## Pulpo ahumado (4,5,6) 25€

Polpo alla piastra su patata viola, crema di peperoni rossi e affumicatura al tavolo.

## Fresh fingers (4,7,10) 12€

Straccetti di pollo marinati in casa, serviti con salsa piccante.

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

Formaggio al forno, accompagnato da pomodorini saltati, la nostra salsa segreta di spezie, polvere di olive e pane.

## El Brioche (2,3,4) 12€

Morbido e soffice pane francese ripieno di carne. Scegli tra carne o pollo.

## Croquetas / unità 2,80€

Scegli a tuo piacere il gusto delle nostre croquetas.

### Croquetas di jamon (3,5,7,15)

### Croquetas di pollo e rosmarino (5,7,15)

### Croquetas di zucca arrosto e porro

# I NOSTRI PRIMI

## Brascada Fusión (3,4,5,8) 18€

Piatto tradizionale rivisitato: pane, carne di maiale condita cotta a bassa temperatura, cipollotti, pomodoro saltato, salsa al timo, salsa al formaggio e polvere di prosciutto.

## Calamar (4,6) 24€

Calamaro alla piastra accompagnato da fagiolini e piselli saltati, aioli al coriandolo e riso croccante.

## Milanese de ternera (7,8,15) 20€

Scaloppina di manzo, salsa di pomodoro e formaggio fuso con patate e un pizzico di origano.

Supplemento formaggio senza lattosio +2€

## Magret de pato (4) 24€

Petto d'anatra al forno, accompagnato da purè di zucca, chutney di mango e salsa di mais affumicata. Consiglio della casa: cottura al sangue. In caso contrario, informare il cameriere.

## Crepes 16,50€

Scegli una delle nostre tre versioni di questo classico francese, preparato con farina di grano saraceno biologico e base di formaggio Emmental.

**Pollo con funghi e panna (7,8,10,15)**

**Jamón serrano, mozzarella di bufala, rucola fresca e il nostro pesto di basilico fatto in casa (3,5,7,8,15)**

**Salmone affumicato, accompagnato da spinaci freschi, formaggio Brie, mandorle tostate e salsa di scalogni e aneto. (5,7,8,9,15)**

Supplemento formaggio senza lattosio +2€

Accompagna i tuoi piatti preferiti con il nostro pane fatto in casa senza glutine +3€

## Entrecot (3,5) 24€

Entrecôte di rubia gallega, accompagnata da patatine fritte e salsa al vino rosso.

Consiglio della casa: cottura media. In caso contrario, informare il cameriere.

## Albóndigas (2,3,4,5) 16€

Con carne di rubia gallega cotta a bassa temperatura, con salsa di pomodoro, succo di melagrana e un tocco di salsa allo yogurt.

## Salmón marinado (2,4,5,9) 20€

Salmone fresco marinato e grigliato, accompagnato da peperoni arrostiti, salsa tahina e purè di patata viola.

## Pura Burguería 17€

Scegli l'hamburger che più ti piace con pan brioche e servito con patate:

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

Burger con carne rubia gallega, formaggio cheddar, marmellata di bacon, uovo fritto, lattuga, pomodoro a fette e cipolla rossa.

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

Burger con carne rubia gallega, formaggio di capra puro a forma di rotolo, rucola fresca e marmellata di pomodoro.

### American Style (3,4,8,15)

Burger con carne rubia gallega, marmellata di bacon, doppio cheddar, cipolla caramellata e salsa barbecue.

### 100% vegana (4,10)

Burger con "carne" di soia fatta in casa, con base di salmorejo, cheddar vegano a fette, peperoni arrostiti e aioli al coriandolo e lime.

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

Burger con carne di maiale cotta a bassa temperatura, cetriolino agrodolce, cheddar, cipolla rossa e salsa alla senape.

Supplementi

Formaggio extra +1,00€

Formaggio senza lattosio +1,20€

Uovo extra +1,50€ | Carne extra +5,00€

Maiale sfilacciato +4,00€

# I NOSTRI DOLCI

Nuestro brownie (5,7,8,15)

6,90€

Casi mil hojas (5)

6,70€

Come da tradizione: torta al cioccolato, gelato alla vaniglia, Nocilla sciolta e un tocco di mousse ai fiori d'arancio.

Sfoglia a base di mais, ripiena di crema al cocco e lime, accompagnata da melassa di melagrana e pistacchi.

Cheesecake (5)

6,50€

Leche frita (5,7,8,15)

6,90€

Delicata, fresca e irresistibile: mousse di formaggio vegetale, crumble di biscotto e marmellata artigianale di lamponi.

Latte fritto accompagnato da gelato, salsa al dulce de leche e un tocco di mousse ai fiori d'arancio.

Gelato di stagione

6,50€

Gofre (5,7,8,15)

6,50€

Crepes dulces (5,7,8,15)

7,80€

Accompagnato da gelato alla vaniglia, Nocilla sciolta e un tocco di mousse ai fiori d'arancio.

- Nocilla clasica

Nocilla bianca

Dulce de leche

Accompagnata da un tocco di mousse ai fiori d'arancio.

Supplemento pallina di gelato alla vaniglia +1,50

Tutti i nostri dessert sono fatti in casa al 100%.

Alérgenos: 1 Glutine | 2 Sesamo | 3 Solfiti | 4 Soia | 5 Frutti secchi | 6 Molluschi | 7 Uova | 8 Latticini | 9 Pesce | 10 Senape | 11 Lupini | 12 Sedano e derivati | 13 Arachidi | 14 Crostacei | 15 APLV (Allergia alla proteina del latte vaccino)

**BEVANDA**

## Acqua e bevande analcoliche

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€

## Birra

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.) Rubia o Tostada	3,50€
Cerveza artesana Sin Gluten Consulta disponibilidad	4,50€



## Combinado e Vermouth

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

## Tè e infusi

Café	1,60€
Café cortado	1,80€
Café con leche	2,50€
Café Bombón	2,80€
Capuccino	2,50€
Carajillo	2,80€
Cremaet	3,50€
Café americano	2,20€
Nesquik	2,50€
Vaso de leche	1,50€
Té Rojo, verde, negro y Rooibos	2,50€
Manzanilla / Poleo-menta	2,50€

Suplementos  
Del tiempo 0,20  
Tocado 0,50  
Bebida Vegetal (Soja o almendras) +0,30€s  
Té extra +1,00€

# Vini

## Vini rossi

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

**Rebels de Batea**

Garnacha tinta

22€

D.O. BIERZO

**Petit Pittacum**

Mencía

20€

## Vini blancos

D.O. VALENCIA		COPA
<b>Venta del puerto 5</b> Chardonnay, Malvasía y Viognier	20€	
D.O. UTIEL-REQUENA		
<b>El Miracle Nº3</b> Macabeo, sauvignon blanc y chardonnay	21€	3,50€
<b>Bobal Blanco</b> Bobal	21€	
<b>Ceràmic Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc	21€	
D.O. RUEDA		
<b>Cyatho</b> Verdejo	22€	3,80€
D.O. RIAS BAIXAS		
<b>Con un par Albariño</b> Albariño	21€	
<b>Terras Gauda</b> Albariño	26€	
D.O. VALDEORRAS		
Gargalo Godello	23€	
D.O. LA RIOJA		
<b>Sierra Cantabria Blanco</b> Tempranillo blanco, sauvignon blanc, viura, maturana y malvasía	23€	
D.O. RIBEIRO		
<b>Viña Costeira</b> Treixadura	22€	



**MENÙ**

# MENÙ MIRACOLO

## I nostri preferiti (e i vostri!)

### Antipasti da dividere tra due persone

#### Tavolo dei tuffatori (2,3,4,5)

Un piatto di paté conditi: hummus, baba ganoush (melanzane) e crema di avocado.  
Il tutto accompagnato da sottaceti saltati, olio di pomodori secchi  
e chips di mais croccanti.

#### Scelta di crocchette

Crocchette di prosciutto (3,5,7,15)

Crocchette di pollo e rosmarino (5,7,15)

Crocchette di zucca e porri arrosto

### Piatti principali a scelta (uno a persona)

#### Scelta di crepe

Scegliete una delle nostre tre ricette per questo classico francese, realizzato con farina di grano saraceno biologica e base di formaggio Emmental:

**Pollo con funghi e panna (7, 8, 10, 15)**

**Prosciutto serrano, mozzarella di bufala, rucola fresca  
e pesto di basilico fatto in casa (3, 5,7,7,8,15)**

**Salmone affumicato, servito con spinaci freschi, formaggio Brie e mandorle  
tostate.  
(senza salsa) (5, 7, 8,9,15)**

**Salmone marinato (2, 4, 5, 9)**

Salmone fresco marinato alla griglia, servito con peperoni arrostiti,  
salsa tahini e purè di patate viola.

**Manzo alla milanese (7,8,15)**

Scaloppa di vitello pastellata, salsa di pomodoro e formaggio fuso, con  
patate e un tocco di origano.

Supplemento di formaggio senza lattosio +2€

## Hamburger a scelta

### **100% vegan (4, 10)**

"Carne" di soia fatta in casa, con una base di salmorejo, formaggio cheddar vegano a fette, peperoni arrostiti e aioli al cilantro-lime.

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

Formaggio Cheddar, marmellata di pancetta, uovo fritto, lattuga, pomodoro a fette e cipolla rossa.

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

Formaggio di pura capra, rucola fresca e marmellata di pomodoro.

### **American style (3,4,8,15)**

Marmellata di pancetta, doppio formaggio cheddar, cipolla caramellata e salsa barbecue.

## Scelta del dessert

(Una persona su due)

**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)

**Prezzo a persona:**

**37,00€**

# DIVERTIRSI

## Per chi ama condividere

**Piatti da condividere per ogni due persone  
(scegliere quattro piatti e un dessert)**

### Tavolo dei tuffatori (2,3,4,5)

Un piatto di paté conditi: hummus, baba ganoush (melanzane) e crema di avocado.  
Il tutto accompagnato da sottaceti saltati, olio di pomodori secchi e chips di mais croccanti.

### Scelta di crocchette

**Crocchette di prosciutto (3,5,7,15)**

**Crocchette di pollo e rosmarino (5,7,15)**

**Crocchette di zucca e porri arrosto**

### Bravas (4)

La nostra versione del grande classico: salsa brava, aioli al coriandolo e un tocco di erba cipollina.

### Formaggio Halloumi al forno (2,5,8,15)

Formaggio al forno, accompagnato da pomodori saltati, la nostra salsa segreta di spezie, polvere di olive e pane.

### Pomodoro a strati (5,8,15)

Paté di olive nere tra strati di pomodoro, formaggio Brie, rucola, aceto balsamico e pesto di basilico fatto in casa.

### Fresh finger (4,7,10)

Strisce di pollo marinate in casa e servite con salsa piccante.

### Insalata Miracle (4,10) 🌱

Morbido, rinfrescante, leggero e pieno di sapore: germogli freschi, frutta di stagione, litchi, datteri, mango e vinaigrette agli agrumi.

### Falafel (2,4,5)

Falafel fatti in casa serviti con hummus, salsa tahini, pomodoro stufato e pane.

## Scelta di omelette

### **100% vegetale**

accompagnato da pane e pomodoro grattugiato.

### **Sobrassada ( 3, 7)**

accompagnata da pane e pomodoro grattugiato.

## La brioche

Morbido e soffice pane francese ripieno di carne. A scelta tra manzo o pollo

## Scelta del dessert

(Una persona su due)

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

Incluso: una bevanda per persona (bibita, bicchiere di vino della casa, birra tradizionale o senza glutine con o senza alcol).

**Prezzo a persona:**

**28,00€.**

# MENU ECCELLENZA (100% VEGETALE)

Un menu 100% vegano da gustare

Piatti da condividere per ogni due persone  
(scegliere quattro piatti e un dessert)

Tavolo dei tuffatori  
(2,3,4,5)

Un piatto di paté conditi: hummus, baba ganoush (melanzane) e crema di avocado.  
Il tutto accompagnato da sottaceti saltati, olio di pomodori secchi e chips di mais croccanti.

**Crocchette di zucca e porri arrosto** 

**Bravas (4)**

La nostra versione del grande classico: salsa brava, aioli al coriandolo e un tocco di erba cipollina.

**Insalata Miracle (4,10)**

Morbido, rinfrescante, leggero e pieno di sapore: germogli freschi, frutta di stagione, litchi, datteri, mango e vinaigrette agli agrumi.

**Frittata di verdure  
accompagnata da pane e pomodoro grattugiato.**

**Falafel (2,4,5)**

Falafel fatti in casa serviti con hummus, salsa tahini, pomodoro stufato e pane.

**Postre**

**Cheesecake (5)**

Incluso: una bevanda per persona (bibita, bicchiere di vino della casa, birra tradizionale o senza glutine con o senza alcol).

**Prezzo a persona:  
28,00€.**

## CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

\* Il menu è obbligatorio per le prenotazioni di almeno 8 persone. I menu sono da dividere ogni 2 persone, nel caso in cui il gruppo non fosse omogeneo, il menu individuale verrebbe adattato.

Allergeni: 1 Glutine | 2 Sesamo | 3 Solfiti | 4 Soia | 5 Frutta a guscio | 6 Molluschi | 7 Uovo | 8 Latticini | 9 Pesce | 10 Senape | 11 Lupini | 12 Sedano e derivati | 13 Arachidi | 14 Crostacei | 15 APLV (Allergia alle proteine del latte vaccino)