

MIRACLE

# LA FELICITÀ SI CONDIVIDE

<b>Tabla de dippers (2,3,4,5)</b>  15,50€	<b>Cocas</b> Una coca tradizionale a scelta
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.	<b>Steak tartar de cordero (2,3,4,5,10)</b> 18€ Tenera carne di agnello tritata e condita al nostro stile accompagnata da una tradizionale coca.
<b>Causa Limeña (3,4,10)</b> 14€	<b>De verdura (2,5)</b>  12€ Con base di hummus, verdure al forno e un pizzico di pesto di basilico.
Purè di patate agli agrumi, pollo marinato, avocado, salsa huancaína, pico de gallo e polvere di olive nere.	<b>Pulpo ahumado (4,5,6)</b> 25€ Polpo alla piastra su patata viola, crema di peperoni rossi e affumicatura al tavolo.
<b>Bravas (4)</b>  7,50€ La nostra versione del grande classico: salsa brava, alioli di coriandolo e un pizzico di erba cipollina.	<b>Fresh fingers (4,7,10)</b> 12€ Straccetti di pollo marinati in casa, serviti con salsa piccante.
<b>Tomate en capas (5,8,15)</b> 11€ Paté di olive nere tra strati di pomodoro, formaggio brie, rucola, aceto balsamico e pesto di basilico fatto in casa.	<b>Queso Halloumi al horno (2,5,8,15)</b> 10€ Formaggio al forno, accompagnato da pomodorini saltati, la nostra salsa segreta di spezie, polvere di olive e pane.
<b>Falafel (2,4,5)</b>  2 uds  7€ 4 uds 12€ Falafel fatto in casa con hummus, salsa tahina, pomodori stufati e pane.	<b>El Brioche (2,3,4)</b> 12€ Morbido e soffice pane francese ripieno di carne. Scegli tra carne o pollo.
<b>Tortilla</b> 10€ La nostra versione della regina delle tapas	<b>Croquetas / unità</b> 2,80€ Scegli a tuo piacere il gusto delle nostre croquetas.
<b>100% vegetal</b>  Accompagnata da pane e pomodori stufati.	<b>Croquetas di jamon (3,5,7,15)</b>
<b>Sobrasada (3,7)</b> Accompagnata da miele.	<b>Croquetas di pollo e rosmarino (5,7,15)</b>
<b>Ensalada Miracle (4,10)</b>  13€ Rinfrescante, leggera e ricca di sapore: germogli freschi, frutta di stagione, litchi, datteri, mango e vinaigrette agli agrumi.	<b>Croquetas di zucca arrosto e porro</b> 

# I NOSTRI PRIMI

<b>Brascada Fusión (3,4,5,8)</b>	18€	<b>Entrecot (3,5)</b>	24€
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.		Entrecôte di rubia gallega, accompagnata da patatine fritte e salsa al vino rosso.	
<b>Calamar (4,6)</b>	24€	Consiglio della casa: cottura media. In caso contrario, informare il cameriere.	
Calamaro alla piastra accompagnato da fagiolini e piselli saltati, aioli al coriandolo e riso croccante.			
<b>Milanesa de ternera (7,8,15)</b>	20€	<b>Albóndigas (2,3,4,5)</b>	16€
Scaloppina di manzo, salsa di pomodoro e formaggio fuso con patate e un pizzico di origano.		Con carne di rubia gallega cotta a bassa temperatura, con salsa di pomodoro, succo di melagrana e un tocco di salsa allo yogurt.	
<b>Supplemento formaggio senza lattosio +2€</b>		<b>Salmón marinado (2,4,5,9)</b>	20€
<b>Magret de pato (4)</b>	24€	Salmone fresco marinato e grigliato, accompagnato da peperoni arrostiti, salsa tahina e purè di patata viola.	
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.		<b>Pura Burguería</b>	17€
<b>Crepes</b>	16,50€	Scegli l'hamburger che più ti piace con pan brioche e servito con patate:	
Scegli una delle nostre tre versioni di questo classico francese, preparato con farina di grano saraceno biologico e base di formaggio Emmental.		<b>Miracle (3,4,7,8,15)</b>	
<b>Pollo con funghi e panna (7,8,10,15)</b>		Burger con carne rubia gallega, formaggio cheddar, marmellata di bacon, uovo fritto, lattuga, pomodoro a fette e cipolla rossa.	
<b>Jamón serrano, mozzarella di bufala, rucola fresca e il nostro pesto di basilico fatto in casa (3,5,7,8,15)</b>		<b>La cabra loca (3,4,8,15)</b>	
<b>Salmone affumicato, accompagnato da spinaci freschi, formaggio Brie, mandorle tostate e salsa di scalogni e aneto. (5,7,8,9,15)</b>		Burger con carne rubia gallega, formaggio di capra puro a forma di rotolo, rucola fresca e marmellata di pomodoro.	
<b>Supplemento formaggio senza lattosio +2€</b>		<b>American Style (3,4,8,15)</b>	
Accompagna i tuoi piatti preferiti con il nostro pane fatto in casa senza glutine +3€		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€

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

**Casi mil hojas (5)** 6,70€

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

**Cheesecake (5)** 6,50€

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

**Leche frita (5,7,8,15)** 6,90€

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



## Combinado e Vermouth

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

## Tè e infusi

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

D.O. VALENCIA

COPA

**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€

**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)