

RESTAURANT MIAMI

Menú diari
Menú cap de setmana
Carta de temporada

Menús personalitzats per a
esdeveniments

Menjador privat per a petites
celebracions

Famílies, empreses i colles

Pressupost sense compromís

Possibilitat de reservar tot el restaurant

Adaptem el restaurant en funció dels grups amb

capacitat fins a

120 persones



PER RESERVES
DE GRUPS

72 hores antel·lació.

restaurantmiami@gmail.com

Tel. 938 76 92 16

Miami
GASTROBAR

Carrer Muralla de Sant Domènec, 1-3. Manresa

 @miamigastrobar  miamimanresa



SOPARS O DINARS
D'EMPRESA

Menú dels
Pastorets 
26 euros

 Menú
del Tió
30 euros

Menú del
Pessebre 
35 euros



Un Nadal inoblidable
amb els menús més especials

Grups

Menú dels Pastorets



APERITIU

Canapè de salmó amb formatge i fines herbes

PRIMERS A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb bunyols de bacallà
Farcelllet de verdures amb cansalada del coll
i salsa romesco

SEGONS A ESCOLLIR

Cueta de rap al forn, patates, ceba i tomàquet
Jarret de vedella amb puré de castanyes i xips
de moniato

POSTRES A ESCOLLIR

Tronc de Nadal fet a casa
El nostre Mojito

**Pa, aigua mineral,
Vi DO Catalunya (blanc, rosat i negre)**

26 euros

Primera copa +5 euros

Grups

Menú del Tió



PER PICAR A TAULA

Croquetes de ceps

Taco de pollastre amb guacamole i blat de moro

Mini burger de foie i poma

Canapè de salmó i formatge amb fines herbes

Capuccino de carbassa i anís estrellat

SEGONS A ESCOLLIR

Bacallà a la manresana amb crema
de formatge de cabra

Secret de porc ibèric amb salsa de ceps

POSTRE A ESCOLLIR

Creps amb salsa de taronja i gelat de vainilla

Pastís de xocolata amb el seu gelat

Postres de Nespresso

**Pa, aigua mineral,
Vi Abadal DO Pla de Bages
(blanc, rosat i negre)**

30 euros

Primera copa +5 euros

Grups

Menú del Pessebre



PER PICAR A TAULA

Canapè de salmó amb formatge i fines herbes

Croquetes de ceps

Llagostí cruixent amb salsa de romesco

PRIMERS A ESCOLLIR

Bullabessa cremosa de peix i marisc amb arròs de safrà

Coca de contrastos de moniato, castanyes,
foie i pernil ibèric

SEGONS A ESCOLLIR

Llobarro rostit amb trinxat de col i patata

Cuixa d'ànec confitada amb peres i salsa de vi dolç

POSTRES A ESCOLLIR

Textura de xocolata blanca i negre

Carpaccio de pinya amb crumble de xocolata i
gelat de mandarina

**Pa, aigua mineral,
Vi Abadal DO Pla de Bages
(blanc, rosat i negre)**

35 euros

Primera copa +5 euros