



mirage

masGusó | Bistrot &  
Cocktail bar




## Bistrot

Ostres (unit.)	4,80€
Pernil Ibèric tallat a mà i pa de coca amb tomàquet (50g/100g)	14,00€/25,00€
Anxoves XXL amb pa de coca amb tomàquet (4unit.)	12,50€
Taula de formatges (4unit. / 6unit.)	13,00€/19,00€
Les 5 parts del salmó fumat Carpier	21,00€
Foie mi-cuit de celler amb relish d'olives, figues i ametlles	14,00€
Hummus de mango	10,00€
Caviar (10g)	28,00€
Tàrtar de tonyina Balfegó	19,00€
Amanida de tonyina amb alvocat, salmó i soja	19,00€
Sashimi de tonyina amb paper d'arròs	19,00€
Carpaccio de vieires	18,00€
Sossos amb ou ferrat	18,00€
Navalles a baixa temperatura amb pil pil i piparres	15,00€
Les braves mG (4unit.)	4,80€
Croquetes (4unit.)	9,50€
Raviolis de foie amb crema de tòfona	19,00€
Bacallà a baixa temperatura amb mongetes de Santa Pau i ou poché	23,00€
Rotllets de llenguado amb gambes	30,00€
Filet de vaca madurat amb múrgoles i escuma de ceps	29,00€

## Dolç

Pastís de formatge	7,50€
Tiramisú	6,00€
Trufes	5,50€
Gelat de vainilla bourbon	3,20€
Sorbet de xocolata negra	3,20€
Sorbert de gerds	3,20€






## Bistrot

Ostras (unid.)	4,80€
Jamón ibérico cortado a mano y pan de coca con tomate (50g/100g)	14,00€/25,00€
Anchoas XXL con pan de coca con tomate (4unid.)	12,50€
Tabla de quesos (4 unid. / 6 unid.)	13,00€/19,00€
Las 5 partes del salmón ahumado Carpier	21,00€
Foie mi-cuit con relish de aceitunas, higos y almendras	14,00€
Hummus de mango	10,00€
Caviar (10g)	28,00€
Tartar de atún Balfegó	19,00€
Ensalada de atún con aguacate, salmón y soja	19,00€
Sashimi de atún con papel de arroz	19,00€
Carpaccio de vieiras	18,00€
Sonsos con huevo frito	18,00€
Navajas a baja temperatura con pil pil y piparras	15,00€
Las bravas mG (4unid.)	4,80€
Croquetas (4 unid)	9,50€
Raviolis de foie a la crema de trufa	19,00€
Bacalao a baja temperatura con alubias de Santa Pau y huevo poché	23,00€
Rollitos de lenguado con gambas	30,00€
Solomillo de vaca madurado con colmenillas y espuma de setas	29,00€

## Dulce



Pastel de queso	7,50€
Tiramisú	6,00€
Trufas	5,50€
Helado de vainilla bourbon	3,20€
Sorbete de chocolate negro	3,20€
Sorbete de frambuesa	3,20€




## Bistrot

Oysters (unit.)	4,80€
Iberian ham and toasted bread with tomato (50g/100g)	14,00€/25,00€
Anchovies XXL and toasted bread with tomato (4unit.)	12,50€
Cheese plate (4unit. / 6unit.)	13,00€/19,00€
The 5 parts of the smoked Carpier salmon	21,00€
Foie mi-cuit with olives, figs and almonds relish	14,00€
Mango hummus	10,00€
Caviar (10g)	28,00€
Balfegó tuna tartar	19,00€
Tuna salad with avocado, salmon and soy	19,00€
Tuna sashimi on crispy rice paper	19,00€
Scallops carpaccio	18,00€
Sonsos (Small fried fish) with fried egg	18,00€
Slow cooked razor clams with pil pil sauce and pickled chillies	15,00€
The mG braves (4unit.)	4,80€
Croquettes (4unit)	9,50€
Foie gras raviolis with truffle sauce	19,00€
Slow cooked cod with Santa Pau beans and poché egg	23,00€
Sole rolls with prawns	30,00€
Maturated beef fillet with morels and mushrooms foam	29,00€

## Sweet

Cheesecake	7,50€
Tiramisu	6,00€
Truffles	5,50€
Bourbon vanilla ice cream	3,20€
Dark chocolate sorbet	3,20€
Raspberry sorbet	3,20€






## Bistrot

Huîtres (unit.)	4,80€
Jambon ibérique et pain grillé à la tomate (50g/100g)	14,00€/25,00€
Anchois XXL et pain grillé à la tomate (4unit.)	12,50€
Plateau de fromages (4unit. / 6unit.)	13,00€/19,00€
Les 5 parts du saumon fumé Carpier	21,00€
Foie mi-cuit avec relish aux olives, figues et amandes	14,00€
Hummus de mangue	10,00€
Caviar (10g)	28,00€
Tartar de thon Balfegó	19,00€
Salade de thon avec avocat, saumon et soja	19,00€
Sashimo de thon et feuille de riz	19,00€
Carpaccio de Saint - Jaques	18,00€
Sonsos (Petits poissons frits) avec oeuf	18,00€
Couteaux à basse température avec son pil pil et piments marinés	15,00€
Les bravas mG (4unit.)	4,80€
Croquettes (4unit)	9,50€
Raviolis de foie à la crème de truffe	19,00€
Morue à basse température avec haricots de Santa Pau et ouef poché	23,00€
Rouleaux de sole aux crevettes	30,00€
Filet de boeuf maturé aux morilles et mousse aux ceps	29,00€

## Douceur



Gâteau au fromage	7,50€
Tiramisu	6,00€
Truffes	5,50€
Glace à la vanille bourbon	3,20€
Sorbet au chocolat noir	3,20€
Sorbet à la framboise	3,20€



## Bistrot

Austern (unit.)	4,80€
Iberischer Schinken mit geröstetem Brot mit Tomate (50g/100g)	14,00€/25,00€
XXL Sardellen mit geröstetem Brot mit Tomate (4unit.)	12,50€
Käseplatte (4unit. / 6unit.)	13,00€/19,00€
Die 5 teile des Carpier Räucherlachs	21,00€
Foie mi-cuit	14,00€
Mango-Hummus	10,00€
Kaviar (10g)	28,00€
Balfegó Thunfisch-Tatar	19,00€
Bafegó Thunfisch-Salat mit Avocado, Lachs und Soja	19,00€
Thunfisch-Sashimi mi Reisapier	19,00€
Jakobsmuscheln-Carpaccio	18,00€
Sonsos (Kleine frittierte Fische) mit Spiegelei	18,00€
Schwertmuscheln bei niedriger Temperatur gekocht mit Pil Pil Soße und eingelegte Chilis	15,00€
Die mG bravas (4unit.)	4,80€
Kroketten (4unit)	9,50€
Foie Ravioli mit Trüffel Soße	19,00€
Kabeljau bei niedriger Temperatur gekocht mit Bohnen aus Santa Pau und pochiertes Ei	23,00€
Seezungen Röllchen mit Garnelen	30,00€
Gereiftes Rinderfilet mit Morcheln und Steinpilz-Schaum	29,00€

## Süßes

Käsekuchen	7,50€
Tiramisu	6,00€
Trüffel	5,50€
Bourbon-Vanille-Eiscreme	3,20€
Sorbet aus Zartbitterschokolade	3,20€
Himbeer-Sorbet	3,20€





## Bistrot

Oesters (per stuk)	4,80€
Iberico ham met getoast brood met tomaat	14,00€/25,00€
Ansjovis XXL met getoast brood met tomaat (4 stuks)	12,50€
Kaasplankje (4 stuks / 6 stuks)	13,00€/19,00€
5 gerookte delen zalm van Carpier	21,00€
Foie mi cuit met olijven relish, vijgen en amandalen	14,00€
Mango-hummus	10,00€
Kaviaar (10g)	28,00€
Balfegó tonijntartaar	19,00€
Tonijnsalade met avocado, zalm en soja	19,00€
Tonijin sashimi met rijstvel	19,00€
Carpaccio van St. Jacobschelpen	18,00€
Sonsos (gebakken visje) met gebakken ei	18,00€
Scheermessen op lage temperatuur gekookt met pil pil en ingemaakte chilipepers	15,00€
The mG bravas (4 stuks)	4,80€
Kroketten (4 stuks)	9,50€
Foie-ravioli met truffelcrème	19,00€
Kabeljauw op lage temperatuur gekookt met Santa Pau bonen en gepocheerd ei	23,00€
Tongrolletjes met garnalen	30,00€
Gerijpte ossenhaas (van koe) met morieljes en champignonschuim	29,00€

## Zoet

Kaasbak	7,50€
Tiramisu	6,00€
Truffles	5,50€



Bourbon vanille ijs	3,20€
Sorbet van donkere chocolade	3,20€
Frambozensorbet	3,20€