

CARTA



ENTRANTES FRÍOS

ALÉRGENOS

11	1 Hummus de remolacha con chips vegetales **	12,00€
1, 3, 4, 7	2 Ensaladilla Rusa con Lomos de Atún	14,50€
2, 4, 7	3 Ensaladilla de salmón, gulas y langostinos	18,00€
3, 4	4 Ensalada Valenciana	18,00€
7	5 Ensalada de burrata con jamón Ibérico, mermelada de higos y vinagreta de grosellas	18,00€
4	6 Tomate valenciano con lomo de atún *	18,00€
1, 4, 11	7 Tartar de atún con guacamole y wakame	20,00€

ENTRANTES CALIENTES

1, 7	8 Patatas bravas *	8,50€
1, 3, 7	9 Croquetas de pollo asado con mahonesa de cítricos	3,00€ ud
1, 3, 7	10 Croquetas de jamón con mahonesa de tomate seco	3,00€ ud
1, 3, 4, 7, 13	11 Croquetas de blanquet y chipirones con alioli de ajo negro	3,00€ ud
1, 7, 13	12 Calamar a la Andaluza	25,00€
4, 7, 13	13 Pata de pulpo con crema de ajoarriero	22,00€
3, 4, 7, 13	14 Tagliatelle de sepia con mahonesa de tomate seco y Mary de pesto	18,00€

TOSTAS

1, 7	15 SOLOMILLO: Solomillo de cerdo ibérico con queso de cabra, mermelada de tomate y cebolla caramelizada	22,00€
1, 7	16 VEGANA: Guacamole, tomate, calabacín asado, cebolla caramelizada y salsa de Curry **	18,00€
1, 4, 7	17 SALMÓN: Tomate natural rallado, aguacate natural troceado salpimentado, salmón ahumado, mahonesa tártara	22,00€
1	18 POLLO: Cebolla pochada, solomillos de pollo marinados, queso fundido, crujiente de bacon o jamón y salsa barbacoa.	20,00€

ARROCES Y FIDEUÁS

ALÉRGENOS

		PRECIO POR PERSONA MÍNIMO 2 PERSONAS
9, 12	19 Pluma ibérica, alcachofas y trufa	22,00€
2, 4, 12, 13	20 Sepia, rape, gambas, calamar y ajitos tiernos	22,00€
9, 12	21 Verduras **	20,00€
9, 12	22 Pluma ibérica y verduras	20,00€
2, 4, 12, 13	23 Del Senyoret (calamares, sepia, gambas, mejillones, rape)	22,00€
2, 4, 12, 13	24 A banda (gambas, calamar y sepia)	18,00€
2, 4, 12, 13	25 Negro (sepia, gambas, mejillones y tinta de calamar)	20,00€
2, 4, 12, 13	26 Bogavante	28,00€
9, 12	27 Paella Valenciana	20,00€
2, 4, 12, 13, 14	28 Vieiras, rape y langostinos	25,00€

CARNES

	29 Entrecot madurado (300 gr.)	30,00€
1, 7	30 Hamburguesa de Angus (200 gr.) con panceta ibérica y queso curado	18,00€
7	31 Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas y trufa con parmentier de patata	25,00€
1, 6	32 Hamburguesa VEGANA con tomate, lechuga, calabacín y cebolla caramelizada **	18,00€
1, 7, 12	33 Canelón de blanquet y ajitos tiernos con crema de camembert	18,00€

PESCADOS

4, 7	34 Filete de Rodaballo	35,00€
1, 2, 4, 7, 12	35 Canelón de merluza y gambas acompañado de tomate concassê	20,00€
1, 13	36 Calamar a la plancha con guarnición	25,00€
1, 4, 7	37 Lomo de lubina semi-salvaje 600 gr. con guarnición	35,00€

SERVICIO DE PAN

2,50€ POR CESTA

ALÉRGENOS

POSTRES

3, 7, 8	38	Brownie casero con chocolate caliente y helado de vainilla (apto para celíacos)	7,50€
1, 7	39	Milhojas de teja caramelizada con crema de queso	7,50€
1, 3, 7	40	Tarta Mikkonos (plátano, nata y dulce de leche)	7,50€
1, 3, 7	41	Tarta de limón	7,50€
1, 3, 7	42	Tarta de chocolate	7,50€
1, 3, 7	43	Tarta del día	7,50€
7	44	Helados (se sirve con barquillo -gluten-)	7,50€
	45	Fruta de temporada **	7,00€



ASADOR



CAFETERÍA

www.grupomikkonos.com

TABLA DE ALERGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- | | |
|----------------|-----------------------------------|
| 1.- Gluten | 8.- Frutos de cáscara |
| 2.- Crustáceos | 9.- Apio |
| 3.- Huevos | 10.- Mostaza |
| 4.- Pescado | 11.- Granos de sésamo |
| 5.- Cacahuetes | 12.- Dióxido de azufre y sulfitos |
| 6.- Soja | 13.- Moluscos |
| 7.- Lácteos | 14.- Altramuces |



* Pide la opción VEGANA

** Plato 100% VEGANO