




































CARTA INVIERNO MIKKONOS

ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS








SUGERENCIAS: MILHOJAS DE FOIE Y MEMBRILLO CON COCA DE LA ABUELA 18€

- Ensalada valenciana 14 € (3,4)  
- Ensalada de burrata con jamón ibérico, aceite de trufa y mermelada de higo. 16€ (7) 
- Tomate valenciano pimientos asados y bonito, preparada por nosotros. 16 € (4) 
- Ensaladilla de langostinos con gulas y gambones. 16 € (2,3,4,7)    
- Nube de atún con mahonesa de caramelo, huevas de lumpo y salmón. 15 € (3,4,7)   

PICOTEO Y ENTRANTES CALIENTES









- Patatas bravas. 7 € (1,3,7)   
- Croqueta casera de jamón con mahonesa de tomate seco. 3 € (1,3,7)   
- Croqueta casera de blanquet con chipirones y all i oli de ajo negro. 3 € (1,3,4,7)    
- Croqueta casera de pollo asado con mahonesa de cítricos. 3 € (1,3,7,12)    
- Tellinas a la plancha. 14 € (2) 
- Gambones desnudos al ajillo (6 u). 15 € (2,12)  
- Tagliatelle de sepia con mahonesa de tomate seco y mary de albahaca. 16 € (3,4,7)   
- Pulpo a feira (200gr). 18 € (2) 
- Manita de cerdo rellena de foie. 14€ (7) 

CARNES

- Entrecote de vaca gallega (400gr.) con pimientos del padrón. 22 €
- Paletilla de cabrito a la Segoviana con papas a lo pobre y pimientos. 22 € (12) 
- Hamburguesa de Black Angus (200gr) con lechuga, tomate, panceta y queso curado. 15 € (1,7)  
- Tosta de pluma ibérica con mermelada de tomate, queso de cabra y cebolla caramelizada. 15 € (1,6)   
- Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto con setas y patatas paja. 22€ (12) 































PESCADOS

- Calamar playa plancha o andaluza con base de couscus vegetal y salsa mary. 22 € (1,4)  
- Filete de Rodaballo semisalvaje a la plancha o al oreo. 22 € (4) 
- Lomo de corvina semisalvaje a la plancha. 22 € (4) 
- Crepe de merluza y gambas gratinado con salsa de pimientos del piquillo. 14 € (1,2,3,4,7)    

ARROCES Y FIDEUAS (todos los arroces se pueden hacer secos o melosos)

SUGERENCIAS: ARROZ DE CARABINERO MELOSO/SECO 25€/PP

- Paella valenciana de pollo, conejo, roget, garrofon y caracoles 16€/p.p. (9,12)  
- Arroz a banda. 16 € (2,4,12)   
- Arroz negro. 17 € (2,4,12,13)    
- Arroz seco o meloso de pato, setas y foie. 19 € (9,11)  
- Arroz seco o meloso del señoret. 19 € (2,4,12,13)    
- Arroz de bogavante. 22 € (2,4,12,13)    
- Arroz de pulpo, setas y langostinos. 19€ (2,4,12)   
- Fideuá de secreto ibérico con alcachofa y trufa. 18€ (9,12)  
- Fideuá de gambas, rape y ajitos tiernos. 18€ (2,4,12,13)    

POSTRES










- Tarta del día. 6€ (1,3,7)   
- Brownie casero con chocolate caliente y helado de vainilla. 6€ (1,3,7,8)    
- Milhojas de teja caramelizada con crema de queso. 6€ (1,7)  
- Helados. 5€
- Fruta de temporada. 5€



TABLA DE ALÉRGENOS

1.  GLUTEN
2.  CRUSTÁCEOS
3.  HUEVOS
4.  PESCADO
5.  CACAHUETES
6.  SOJA
7.  LÁCTEOS
8.  FRUTOS CÁSCARA
9.  ÁPIO
10.  MOSTAZA
11.  GRANOS DE SÉSAMO
12.  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13.  ALTRAMUCES
14.  MOLUSCOS