

## CARTA MICACO'S TEMPORADA

### PARA ABRIR BOCA

* Delicias de foie con piñones y reducción de Módena (por piezas)	3,85 €
* Erizos de mar gratinados (por piezas)	3,45 €
* Patatas con alioli	3,85 €
* Buñuelos caseros de bacalao con ajo y perejil (por piezas)	1,90 €
* Croquetas caseras de pollo con jamón (por piezas)	1,85 €
* Bandeja de anchoas del cantábrico con boquerones y pan con tomate	12,80 €

### PRIMEROS

* Ensalada de queso de cabra con membrillo, tomate cherry y vinagreta de frutos secos	10,70 €
* Ensalada de jamón de pato con vinagreta de frutos rojos y virutas de foie	11,45 €
* Dados de atún rojo a la Japonesa con salsa de soja y mostaza antigua	12,95 €
* Foie micuit con tostadas salpimentadas y mermelada de frutos rojos	14,85 €
* Jamón cortado a mano con coca de pan con tomate	24,75 €
* Carpaccio de solomillo de buey con aceite de piñones y virutas de foie	16,10 €
* Carpaccio de lomo de bacalao sobre lecho de tomate y olivada negra	14,50 €
* Patatas confitadas con huevos y virutas de jamón	10,80 €
* Pulpo a la brasa con papada confitada y cremoso de patata	17,10 €

### PESCADOS

* Rape con crema de celeri y chutney de hortalizas	19,80 €
* Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajos negros y patata panadera	19,40 €
* Rodaballo con hummus de garbanzos a la donostiarra	20,90 €
* Corvina a la plancha con sanfaina y habitas	18,70 €
* Atún rojo con tabulé de verduras, mango y salsa de soja	21,80 €
* Arroz caldoso de bogavante	20,40 €
* Tartar de atún con aguacate, soja y mostaza al estilo del chef	22,20 €

### CARNES

* Solomillo de buey de Burgos al roquefort, pimienta verde o brasa	23,25 €
* Solomillo de buey de Burgos con foie a la plancha, salsa oporto y cremoso de patata	24,60 €
* Entrecot de buey veinte días macerado a la brasa, roquefort o pimienta verde	21,70 €
* Secreto ibérico a la brasa con salsa de frutos rojos	16,80 €
* Steak Tartar con virutas de foie al estilo del chef	24,95 €

**IVA INCLUIDO**