

Miga

Menú clásicos

Pequeños bocados (A compartir)

Boquerón de Hondarribia con jardinera de tomate “Feo” y salchichón Joselito

Nuestro clásico bikini trufado a la brasa

Entrantes (A compartir)

Ensaladilla hecha al día con anchoa, atún rojo de Almadraba y piparras encurtidas en casa

Canelón meloso de ibérico, foie gras y longaniza

Principal (a elegir 1)

Carrillera de ternera con parmentier de perrechico

Corvina salvaje en salsa verde con coquinas

Solomillo “Rossini” **(Suplemento 7 Euros)**

Postre (a elegir 1)

Torrija caramelizada a la antigua

“El flan” hecho al día con yemas de caserío

45,90 Euros (IVA incluido)

El menú se servirá a mesa completa

Servicio de pan y mantequilla a la brasa hecha en casa 2,5 Euros

Miga

Los bocados de Miga

Ostra al natural	4,50
“La Gilda” con anchoa de Hondarribia y atún rojo de Almadraba	5,50
Torrezno XXL “ al momento”	12
Nuestro clásico bikini trufado a la brasa	14

Entrantes

Ensaladilla hecha al día con anchoa, atún rojo y piparras encurtidas en casa	19
Canelón de carrillera ibérica, foie gras y longaniza	19
Steak tartar “al momento”, papada ibérica y croissant	28
Pimiento del cristal, cebolla de Fuentes, ventresca de bonito y anchoa mariposa	23
Pochas de Tudela, borraja y cococha de merluza	25
Caracoles “bardeneros” guisados a la manera tradicional	19,50

Principales

Carrillera de ternera con parmentier de perrechico	23
Costilla “Maskarada” con puré de matanza	24
Solomillo de vaca “Rossini”	30
Callos y morros de buey gallego	24
Bacalao salvaje con velouté de espárrago blanco	29
Corvina en salsa verde con coquinas	23
Rodaballo salvaje a la brasa	85/kg

Miga

Postres

Tarta cremosa de chocolate negro “Guanaja”	9
Torrija caramelizada a la antigua	8,5
Tarta de pistacho verde, cítricos y aceite de oliva	8,5
“ El flan” hecho al día con yemas de caserío	8,5

Iva Incluido

Servicio de pan y mantequilla a la brasa hecha en casa 2,5 Euros