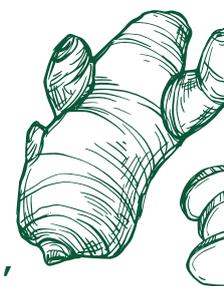




Platillos para compartir

La cultura del Mezze

- 7 € Patatas fritas “de arena”, salsa BBQ Cajún 🌾 🥔 🧴
- 8,5 € Tosta de pan árabe | Verdura escalivada de temporada, zatahar, pesto de pistachos, queso feta o parmesano vegano 🌾 🥛 🍷 🌿
- 8 € Bravas | De boniato y patata con salsa romescu “picantona” Veganesa de hierbas 🌾 🥔 🍷 🌿
- 8,5 € Champiñones rellenos | Setas, verduras, almendras, queso ahumado, miel de Tarifa 🌾 🥛 🍷
- 9 € Cogollitos César gaditanos | Pollo campero confitado, cogollitos asados al romero, queso payoyo. gremolatta de perejil y limón 🌾 🍷 🐟 🥔 🌿 🧴
- 9 € Mejillones a la “chalaca” peruana | Leche de tigre 🐟 🥔 🧴 🌿
- 9,5 € Croquetas | De bacalao confitado. Alioli de boniato asado 🌾 🥛 🧴 🐟 🧴 🍷
- 9,5 € Croquetas | De zanahoria, puerros, dátiles. Alioli de boniato asado 🌾 🥛 🧴 🍷
- 8,5 € Hummus | De verdura asada de mercado (según temporada) Crema de Tahini, pan naám 🌾 🥛 🍷
- 11,5 € Gyozas | De gambas en su coral, jengibre, tougarashi, ponzu 🌾 🍷 🐟 🧴 🍷 🌿 🧴 🍷
- 10 € Langostinos crujientes. | Zumac, salsa de chilli dulce 🌾 🥔 🧴 🐟 🧴 🍷
- 12 € Langostinos grillados en lima y rocoto. | Salsa de calabaza, coco y cilantro 🌾 🥔 🐟 🧴 🧴
- 16 € Tataki de atún rojo de Tarifa. | Corte Hattori Hanzo 🌾 🍷 🐟 🧴 🍷



Ensaladas

- 16 € Ensalada de queso de cabra 🥛 🍷 🍷
Hojas verdes, tomatitos, frutos secos, frutas del bosque, vinagreta de granada. Encurtidos caseros y brotes
- 16 € Ensalada Thai 🌿 🥔 🥛 🥔 🌿
Mix de hojas y brotes, col, pepino, cherry, mango y algas. Langostinos. Suave aderezo de tamarindo, cacahuets y chilli dulce

* TODAS LAS ENSALADAS PODRÁN HACERSE VERSIÓN VEGANA : tofu, loto, bambú, setas, esparraguitos y verduritas salteadas al wok

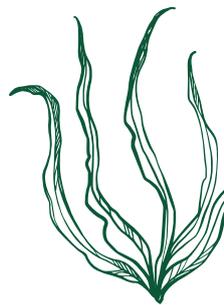
Menu

- 16 € **CURRY ROJO** 🌾 🥛 🍄 🌿 🐟 🍴 🍴 🍴 📉
 Shitake y verduritas salteadas.
 Bambú, leche de coco y lemongrass. Servidos con arroz Basmati
- 16 € **PAD THAI** 🍳 🌾 🍷 🍄 🌿 🐟 🍴 🍴
 Fideos de arroz y verduritas salteadas. Huevos, brotes, tofu.
 Soja, lima, tamarindo y cacahuets tostados
- 16 € **NASI GORENG DE ARROZ NEGRO BIO** 🍳 🌾 🍷 🍄 🌿 🍴 🥛 🍴
 Verduritas de temporada, chilli, jengibre, huevo, cebolla
 crujiente, sésamo tostado

Prefieres tu Curry, Pad Thai o Nasi Goreng

- Vegano?
- Con pollo o Gambas? + 4€

Indícaselo al camarero



Principales

- 17 € **Hamburguesa especiada de pollo campero** 🥛 🌾 🍄 🌿 🧪 🥛 📉
 Mix de hojas verdes, tomate, cebolla curada, mozzarella ahumada.
 Fritas y BBQ casera

- 17 € **Hamburguesa Mediterranea del Huerto** 🥛 🌾 🍄 🌿
 Cereales ECO, y verduras asadas, encurtido japones, brotes.
 Fritas caseras. Mayonesa vegana de Ponzu.
 Queso mozzarella ahumado o Queso vegano



- 20 € **Pollo al estilo mozárabe en costra de hierbas y oliva negra** 🥛 🌾 🍄 🌿 🍳 🍴 🍴 🍴
 Crema de verduras al masala. Arroz basmati
- 18 € **Arroz negro (mínimo 2 personas) Cocción 30 min. aprox** 🍴 🍴 🌿 🐟 🍴 🍴
 por persona Sepia, calamar, gambas, almejas y espárragos
- 23 € **Arroz con atún rojo de Tarifa (mínimo 2 personas) Cocción 30 min. aprox**
 por persona Sepia, calamar, gambas y algas 🍴 🍴 🌿 🐟 🍴 🍴 🍴

NOTA: Nuestros arroces se preparan con la variedad dinamita "gran reserva" del molino roca (1903)

- 23 € **Salteado de atún rojo de tarifa al estilo pekin.** Gambas, almejas, espárragos, algas. Servido con arroz basmati aromatizado 🐟 🍴 🍴 🌿 🍴 🧪 🍴
- 25 € **Atún rojo de Tarifa a la parrilla** 🌾 🍄 🌿 🐟
 Verduras y patatitas salteadas al wok. Salsa Teriyaki





Menú de niños



NUGGETS CASEROS CON FRITAS Y/O VERDURITAS AL WOK



8,5 €

WOK DE FIDEOS DE ARROZ CON POLLO Y/O VERDURITAS



8,5 €

Plato Perruno

5 € Plato del día para perretes

Los beneficios de este plato serán donados a la perrera de Los Barrios

Postres



7 € Cremoso de chocolate Belga, negro al 70% 🍫 🍌 🍪 🌰
Nuez y frutos secos tostados

7 € Cheese cake cocido a baja temperatura 🍷 🍌 🧪 🌿
Vainilla de Madagascar y vino Palo cortado. Cobertura de mango y calabaza confitada al azafrán

8 € Tarta de aguacate, lima y coco 🥑 🌿 🌰
Crujiente de chocolate negro y semillas tostadas

Pan

Cesta de Pan artesano, aceitunas locales y mantequilla saborizada o paté vegetal 4,5 €

PAN SIN GLUTEN ECOLOGICO DE LA ECO BAKERY 3€

Alérgenos



PESCADO



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



GLUTEN



MOSTAZA



MOLUSCOS



SESAMO



CACAHUETS



LECHE



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



SÚLFITOS



MAÍZ



SOJA



micmoctarifa.com

f micmoctarifa

@ micmoctarifa

No se garantiza la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos. Si tiene alguna intolerancia, por favor consulte a nuestro equipo





QUIENES SOMOS

“ Una pareja piensa un lugar. Ella es vegana, deportista. Él , creativo y glotón.
El punto de encuentro: Tarifa, su naturaleza. El mar....

La idea de un lugar relajado donde todos podamos disfrutar a la mesa,
sabrosa y desenfadada.

Cocina hecha en casa con productos locales, frescos.
Gentil con nosotros y el medio ambiente.
Comida con pausa.

¡¡Que lo disfrutes!!



IMPORTANTE

Si tiene prisa, nosotros no somos su mejor opción. Todos nuestros platos se preparan en el momento, frescos, desde las bases. Respetamos las cocciones y el servicio.

SLOW FOOD: Comida presente.

Tómese su tiempo para disfrutarlo, nosotros hacemos lo mismo para agasajarlo.”