



Platillos para compartir

La cultura del Mezze

- 6 € Patatas fritas “de arena”, salsa BBQ Cajún 🌾 🥔 🧴
- 7 € 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 € Champiñones rellenos | Setas, verduras, almendras, queso ahumado, miel de Tarifa 🌾 🥛 🍷
- 8,5 € Croquetas | De bacalao confitado. Alioli de boniato asado 🌾 🥛 📉 🐟 🥛 🍷 🌿
- 8,5 € Croquetas | De zanahoria, puerros, dátiles. Alioli de boniato asado 🌾 🥛 📉
- 8,5 € Hummus | De verdura asada de mercado (según temporada) Crema de Tahini, pan naam 🌾 🍷
- 9,5 € Gyozas | De gambas en su coral, jengibre, tougarashi, ponzu 🌾 🍷 🥔 🐟 🥛 🍷 🌿 🥔 📉
- 9,5 € Langostinos crujientes. | Zumac, salsa de chilli dulce 🌾 🥛 🍷 🐟 🥔 📉
- 11 € Langostinos grillados en lima y rocoto. | Salsa de calabaza, coco y cilantro 🌾 🥛 🐟 🥔 📉
- 13 € Tataki de atún rojo de Tarifa. | Corte Hattori Hanzo 🌾 🍷 🐟 🥔 📉

Ensaladas

- 14 € Ensalada de queso de cabra 🥛 🍷 📉
Hojas verdes, tomatitos, frutos secos, frutas del bosque, vinagreta de granada. Encurtidos caseros y brotes
- 14 € Ensalada Thai 🌿 🍷 📉 🥛 🥔
Mix de hojas y brotes, col, pepino, cherry, mango y algas. Langostinos. Suave aderezo de tamarindo, cacahuetes y chilli dulce
- 15 € Ensalada Cesar Gaditana 🌾 🍷 🐟 🥛 🥔 📉
Pollo campero confitado, lechuga romana asada al romero, queso payoyo. Gremolata de perejil y limón



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



(oído?!)

Woks



CURRY ROJO 🌾 🥛 🍄 🌿 🐟 🍴 🍷 🥄 📉
 Shitake y verduritas salteadas.
 Bambú, leche de coco y
 lemongrass. Servidos con arroz
 Basmati

POLLO 18 €
GAMBAS 🍤 19 €
VEGETARIANO/VEGANO 17 €

PAD THAI 🍳 🌾 🍞 🍄 🌿 🐟 🍴 🍷
 Fideos de arroz y verduritas
 salteadas. Huevos, brotes,
 tofu. Soja, lima, tamarindo y
 cacahuets tostados

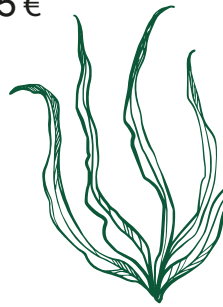
POLLO 17 €
GAMBAS 🍤 18 €
VEGETARIANO/VEGANO 16 €

**NASI GORENG DE ARROZ
 NEGRO BIO** 🍳 🌾 🍞 🍄 🌿 🍴 🍷 🥄
 Verduritas de temporada,
 chilli, jengibre, huevo,
 cebolla crujiente, sésamo
 tostado

POLLO 16 €
GAMBAS 🍤 17 €
VEGETARIANO/VEGANO 15 €



Principales



15 € **Hamburguesa especiada de pollo campero** 🌾 🍄 🌿 🍴 🍷 🥄 📉
 Mix de hojas verdes, tomate, cebolla curada, mozzarella ahumada.
 Fritas y BBQ casera

14 € **Hamburguesa de verduras y cereales ECO** 🥛 🌾 🍄 🌿
 Encurtidos japoneses, brotes. Fritas y Mayo vegana de Ponzu.
 Queso mozzarella ahumado o Queso vegano

18 € **Pollo al estilo mozárabe en costra de hierbas y oliva negra** 🥛 🌾 🍄 🌿 🍴 🍷 🥄 🍞
 Crema de verduras al masala. Arroz basmati.

14 € **Arroz negro (mínimo 2 personas) Cocción 30 min. aprox** 🌾 🍴 🌿 🐟 🍷 🥄
 por persona Sepia, calamar, gambas, almejas y espárragos.

18 € **Arroz con atún rojo de Tarifa (mínimo 2 personas) Cocción 30 min. aprox**
 por persona Sepia, calamar, gambas y algas. 🌾 🍴 🌿 🐟 🍷 🥄 🍄

23 € **Rape Vindaloo Mediterráneo. Gambas, almejas y alga wakame.**
 Verduritas de temporada, bambú, esparraguitos 🌾 🍴 🌿 🐟 🍷 🥄 📉

24 € **Atún rojo de Tarifa a la parrilla** 🌾 🍄 🌿 🐟
 Verduras y patatitas salteadas al wok. Salsa Teriyaki





(oído?!)

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 3 €

Alérgenos



micmoctarifa.com

 f micmoctarifa
 @ micmoctarifa

POR FAVOR comuníquese al camarero si Ud. Tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria





(oído?!)

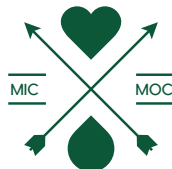
QUIENES SOMOS

“ 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.”