

MICOTA.

cocina de mercado a la brasa

...y no te quedes sin probar nuestros Cocktails



4,75€



3,85€



4,50€



4,50€

Desayunos

De 8 a 10:30h de Lunes a Viernes

Míralos en la pizarra.

Para Picotear

Pan Tostado con Jamón de Pata Blanca 7,85€

Barra gallega tostada sobre brasas, con tomate, jamón serrano rociado con aceite de oliva.

Fuente de Quesos 12,85€

Quesos frescos y madurados, servidos con Aceite de Oliva virgen, Aceitunas negras especiadas en aceite, Pepinillos en conserva y pan tostado a la brasa con tomate fresco.

Nachos Tío Pepe 6,85€

Frescos Totopos caseros de maíz, asados con frijoles estofados con chorizo, crema de queso cheddar, nuestro Pico de Gallo y Rajas de jalapeños en conserva.

Botana del Nuevo Mundo 7,85€

Guacamole, Salsa Martajada: tomates asados y ahumados al carbón, mortereados con pimientos y cebollas asadas. Crema de Chipotles, Pico de Gallo, Frijoles estofados con Chorizo, Totopos de maíz y Crotones picantitos y frescos de la casa.

Guacamole con Pico de Gallo 9,85€

Tartar de aguacate, Totopos de maíz y Pico de Gallo: picadillo de tomates y cebollas, marinados con cilantro y chiles jalapeños.

Flautas Mexicanas 8,45€

Finas obleas de maíz, formadas en cilindros con langostinos braseados a la sal, o pollo marinado y marcado al carbón, acompañados con ensaladita de coles y nuestras salsas.

Lasaña de Verduras 8,75€

Horneada sobre brasas.

Primeros

Cremas, sopas, consomés o caldos 4,85€

Según el mercado.

Queso fresco a la brasa 6,85€

Acompañado con tortillas de harina de trigo. Elija como se lo servimos:

Con Pico de Gallo.

Con dos salsas

Crema de Chipotles, Chiles Jalapeños ahumados y mortereados con crema fresca, alioli y especias. Topa Todo: queso fresco de cabra y de vaca con especias y ralladura de lima.

Con langostinos

A la sal de especias y Guacamole.

Con pollo

Marinado en cilantro, zumo de naranjas y soja, marcado a la brasa y Guacamole.

Con frijoles

Estofados con chorizo criollo y cominos tostados, decorado con Rajas de Jalapeños.

Quesadillas 8,45€

Finas obleas de trigo asadas y rellenas con nuestra mezcla de quesos y langostinos braseados a la sal, o pollo marinado y marcado al carbón, acompañados con coleslaw y nuestras salsas.

Quesadillón 9,85€

(Quesadilla XXL) con nuestra mezcla de quesos y langostinos braseados a la sal, o pollo marinado y marcado al carbón, acompañados con coleslaw y nuestras salsas.

Tapatías 5,85€

Finas obleas de maíz asadas y vestidas con frijoles estofados, lechugas frescas, nuestro Pico de Gallo, mezcla de quesos, un toque de Guacamole, crema fresca y langostinos braseados a la sal, o pollo marinado y marcado al carbón.

Cazuelas de Quesos 9,45€

Cazuelitas con nuestra mezcla de quesos, asadas y servidas con finas y suaves obleas de harina de trigo. Con huevo 0,50€ de complemento.

De queso y chorizo

De queso y champiñones

De queso y cuitlacoche

De queso y pollo

De queso y langostinos

De queso y pimientos de Padrón

De queso y cebollas caramelizadas

De queso y frijoles

De queso y Rajas de Jalapeños

Mazorcas de Maíz 4,85€

Dulces y enteras, asadas en la brasa con mantequilla y sal de la casa.

Milhoja de vegetales de temporada 8,45€

Asados al carbón y gratinados con nuestra mezcla de quesos, servida con ensaladitas de coles y nachos frescos de la casa.

Parrillada de Verduras 9,35€

De temporada, asadas sobre brasas.

Ensaladas de la casa

César Tijuana 7,85€

Lechugas frescas, picatostes picantitos del día, queso parmesano y nuestra salsa César, tomada de la receta original, creada en Tijuana a inicios del siglo XX por los hermanos Orsini, para complacer un preciado cliente, aburrido de la vinagreta tradicional en su lechuga.

César con pollo a la brasa 8,85€

La César tradicional, coronada con pollo marcado en la brasa.

César con langostinos a la sal 10,85€

La César tradicional coronada con langostinos frescos a la brasa.

Ensalada Mediterránea 7,65€

Con pasta fresca al dente, cubos de queso de cabra especiado en aceite de oliva, fondo de frescas lechugas, tomates en cuartos y juliana de puerros, con el aderezo clásico de la casa.

Ensalada Picos 7,85€

Lechugas frescas, tomates en cuartos, juliana de puerros, maíz dulce, cubos de queso holandés, cubos de jamón de York, la clásica receta de salsa rosada con Brandy y naranjas, coronado todo con nuestros picatostes enchilados.

Ensalada Picos del Mar 10,85€

Langostinos frescos coronando un servicio de lechugas frescas, tomates en cuartos, juliana de puerros, maíz dulce, un "sideorder" de la clásica receta de salsa rosada, con Brandy y naranjas y una crujiente ración de nuestros picatostes enchilados.

Ensalada de Frutas 7,85€

Frutas frescas cortadas al día con un fondo de lechugas y puerros, con vinagreta de miel y coco rallado.

Ensalada de Arroz 7,85€

Arroz del día salteado con juliana de vegetales asados de temporada. Fondo de lechugas frescas, tomates en cuartos, juliana de puerros y finas tiras de pollo marcado a la brasa.

Las Picotas

Tortas de barra gallega, homeada al momento, servidos con patatas fritas y nuestra salsa Pico de gallo, a base de de tomates frescos, cebolla morada, cilantro y jalapeños.

Con juliana de ternera 8,85€

Y vegetales braseados.

Con finas tiras de pollo 8,85€

Marcado al carbón y vegetales braseados.

Con langostinos asados a la sal 8,85€

Marcado al carbón y vegetales braseados.

Carnes a la brasa

Filetón de la casa 9,45€

200 gr. de vacío de buey, macerado y braseado al carbón servido con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional y patatas asadas.

Arracheras al estilo Monterrey 9,85€

200 gr. Filete de entraña y marinados en la tradicional salsa Mexicana, marcados en la brasa viva y servidos con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional y Patatas asadas o ensalada fresca del día.

Asado de Tira 10,75€

300 gr. De Costilla cortada en tiras, servida con chimichurri y Patatas asadas o ensalada fresca del día.

Entrecote de Lomo bajo 13,50€

300 gr. De lomo bajo asado a la brasa viva y servidos con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional y patatas asadas, o ensalada fresca del día.

Los 400 gr. de Lomo 23,85€

(Recomendado para una ó dos personas) Chuletón de Vaca, asada a la brasa y servidos en plato caliente con pimientos fritos, patatas asadas, pan gallego asado a la brasa con tomate fresco y flor de sal especiada.

Churrasco de cerdo ibérico 9,75€

Costillares de ibéricos glaseados a la brasa, con néctar de piña y soja, servidos con patas asadas y nuestro Pico de gallo.

Magrets de pato 12,85€

Tallados y marcados a la brasa de carbón servidos con cebollas confitadas y cubos de patatas.

Cuarto trasero de pollo 8,45€

Asados en la brasa con una tira de panceta, en su salsa de cítricos y balsámico.

Hamburguesas caseras 8,85€

De ternera, de pollo, de salmón o vegetariana, servidas con lechuga, tomates, patatas fritas y Pico de gallo.

Colgados

Brochetas suspendidas y servidas con patatas asadas, pan gallego a la brasa con tomate fresco y Chimichurri tradicional.

Colgado de ternera 15,85€

Con bacón, cebollas y champiñones.

Colgado de pollo marinado 14,45€

Con cebollas y calabacines.

Pescados asados sobre brasas

Emperador 12,85€

Filetes de emperador fresco a la brasa viva, con la salsa de su preferencia y sal de especias, acompañado por patatas asadas o ensalada fresca de la casa.

Salmón en Papillote 11,85€

Lomo de Salmón salteado de frutos secos, caramelizados con hierbas frescas y asado a ½ brasa, servidos con patatas asadas o ensalada fresca de la casa.

Langostinos braseados a la sal de limón o cilantro 14,85€

Servidos sobre una cama de fresca ensalada de la casa con la vinagreta de su preferencia y totopos frescos del día.

Papillote de Merluza a la Riojana 12,85€

Lomos de Merluza con Mantequilla de finas hierbas y Naranja, o al Alioli de cilantro, con la salsa de su preferencia.

Pucheros o Fondées

Mínimo 2 personas.

También puede pedir su fondée de queso al estilo Jalisco, perfumada con un chorrito de tequila.

De Carne 17,65€ por persona.

Finos filetes de Ternera previamente macerados, acompañados de salsas y patatas

De Quesos 14,65€ por persona.

Nuestra mezcla de finos quesos, acompañados de, encurtidos y patatas.

Postres

Brochetas de frutas de temporada 4,75€

A la brasa. Se puede acompañar con nata y chocolate.

Fondue de Toblerone y frutas 5,50€ por persona.

Mínimo 2 personas.

Sorbetes de limon 4,15€

Yogurt con miel 4,50€

Mouse de Yogurt 4,50€

Helado de Vainilla 5,25€

con chocolate Toblerone.

Helado 4,90€

Vainilla, fresa o chocolate.

Profiteroles 4,25€

con chocolate Toblerone.

Pastel de Tres leches 4,85€

Receta de los conventos mexicanos.

Pastel de Dulce de Leche al Tequila 4,85€

Pastel casero de chocolate 5,25€

Tiramisú 4,85€

Planes **MICOTA.**

¡Así sabemos a cuanto salimos!

Menús Para grupos a partir de 4 personas

Todos los planes incluyen: Aguas minerales, refrescos, cervezas nacionales, o nuestras jarras de cocktail: Sangría Z, Margarita y Toritos, Vino de la Rioja (Máximo 3 por persona), cafés, copa de Cava ó Chupitos.

Plan a toda leña 25€ por persona.

Entradas

Para compartir, cada 4 personas.

Ensalada César Tijuana

Lechugas frescas, picatostes picantitos del día, queso parmesano y nuestra salsa César, tomada de la receta original, creada en Tijuana a inicios del siglo XX.

Cazuela de quesos y cebolla caramelizada

Cazuelitas con nuestra mezcla de quesos, asados y servidas con finas y suaves obleas de harina de trigo.

Botana del nuevo mundo

Guacamole, Salsa Martajada (Tomates asados y ahumados al carbón, mortereados con pimientos y cebollas asadas) Crema de Chipotles, Pico de Gallo, Frijoles estofados con Chorizo, Totopos de maíz y crotones asados a la cayena.

Segundos

A elegir uno por cada persona.

Churrasco de cerdo ibérico

Costillares de ibéricos glaseados a la brasa con néctar de piña y soja, servidos con patas asadas y nuestro Pico de gallo.

Cuarto trasero de pollo

Asados en la brasa viva con una tira de panceta en su salsa.

Filetón de ternera

200 gr. de vacío de buey, macerado y braseado al carbón servido con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional y patatas asadas.

Postres

Pastel de chocolate casero

Helado de vainilla

Sorbete de Limón

Plan a la Brasa 27€ por persona.

Entradas

Para compartir, cada 4 personas.

Ensalada Cesar Tijuana con pollo

Lechugas frescas, picatostes picantitos del día, queso parmesano y nuestra salsa César, tomada de la receta original, coronada con pollo marcado en la brasa.

Cazuela de quesos y champiñones.

Con nuestra mezcla de quesos, asados y servidas con finas y suaves obleas de harina de trigo.

Nachos Tío Pepe

Frescos Totopos de maíz de la casa, asados con frijoles estofados con chorizo, crema de queso cheddar, nuestro Pico de Gallo y Rajas de jalapeños.

Segundos

A elegir uno por cada persona.

Salmón en Papillote

Lomo de Salmón salteado de frutos secos, caramelizados con hierbas frescas. Asado a ½ brasa, servidos con patatas asadas o ensalada fresca de la casa.

Colgado de pollo marinado con cebollas y calabacines

Brocheta de 60 cm. suspendida y servidas con patatas asadas, pan gallego a la brasa con tomate fresco y salsa criolla tradicional.

Asado de Tira

300 gr. de costillas de ternera, cortadas en tiras, servida con chimichurri y patatas asadas, o ensalada fresca del día.

Postres

Brocheta de frutas con nata y chocolate.

Helado de vainilla.

Pastel de Tres Leches.

Plan para ponerse morao 28€ por persona.

Entradas

Para compartir, cada 4 personas.

Ensalada César Tijuana con langostinos

La César tradicional coronada con langostinos.

Cazuela de quesos gratinados con Chorizo de Pueblo

Con nuestra mezcla de quesos asados, servidas con finas y suaves obleas de harina de trigo.

Guacamole con Pico de Gallo

Tartar de aguacate, Totopos de maíz y Pico de Gallo: picadillo de tomates y cebollas, marinados con cilantro y chiles Jalapeños.

Segundos

A elegir uno por cada persona.

Papillote de merluza a la Riojana

Lomos de merluza asados sobre brasas con patatas asadas.

Entrecote

300 gr. de lomo bajo asado a la brasa viva y servidos con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional, acompañado con patata asada.

Magrets de pato

Tallados y marcados a la brasa de carbón, servidos con cebollas confitadas y patatas.

Postres

Fondec de chocolate con Toblerone.

Servida con frutas naturales según mercado y bizcochos caseros.

Helado de vainilla.

Pastel de Tres Leches.

Plan como el Kiko 30€ por persona.

Entradas

Para compartir, cada 4 personas.

Ensalada Picos del Mar

Langostinos frescos coronando un servicio de lechugas frescas, tomates en cuartos, juliana de puerros, maíz dulce, un "sideorder" de la clásica receta de salsa rosada, con Brandy y naranjas, y una crujiente ración de nuestros picatostes enchilados.

Flautas mexicanas de pollo

Finas obleas de maíz y formadas en cilindros con Pollo marinado y marcado al carbón, acompañados con ensaladita de coles y nuestras salsas.

Quesadillón

(Quesadilla XXL) con nuestra mezcla de quesos y Pollo marinado y marcado al carbón, acompañados con Coleslaw y nuestras salsas.

Segundos

A elegir uno por cada persona.

Langostinos braseados a la sal de limón o cilantro

Servidos sobre una cama de fresca ensalada de la casa con la vinagreta de su preferencia y totopos frescos del día.

Emperador

Filete de Emperador a la brasa viva, con la salsa de su preferencia y sal de especies, acompañado con patata asada.

Colgado de ternera, bacón, cebollas y champiñones

Brocheta de 60 cm. suspendida y servidas con patatas asadas, pan gallego a la brasa con tomate fresco y salsa criolla tradicional.

Entrecote

300 gr. De lomo bajo asado a la brasa viva y servidos con flor de sal especiada, Chimichurri tradicional, acompañado con patata asada.

Postres

Fondec de chocolate con Toblerone.

Servida con frutas naturales según mercado y bizcochos caseros.

Helado de vainilla con chocolate Toblerone.

Pastel de Tres Leches.

De lunes a viernes al mediodía (excepto festivos)

Come a la carta a precio de Menú 9,80€

Primero a elegir

Crema, sopa, o consomé del día
De verdura fresca.

Ensalada de arroz y vegetales

Ensalada César Tijuana

Ensalada de pasta con tomate y puerros

Brocheta de vegetales a la brasa

Ensalada Picos clásica

Ensalada Picos del mar

Mazorcas dulces a la brasa

Nachos Tío Pepe

Cazuela de queso con cebollas caramelizadas

Cazuela con pimiento del Padrón

Cazuela con champiñones y huevo

Quesadillas con ensaladita

Sugerencias del día

Segundo a elegir

Sugerencias del día

Guisos, arroces o lasañas.

Colgado de pollo y langostinos a la brasa 2 personas.

Churrasco de cerdo ibérico a la brasa

Costillar.

Cuarto trasero de pollo a la parrilla

Merluza al papillote

Hamburguesas caseras de ternera, pollo, salmón ó vegetal

Picotas de ternera, pollo y vegetal

Bocadillos calientitos horneados sobre brasa.

Flautas de pollo

Tortillas de maíz rellenas de pollo asado y fritas.

Quesadillón de pollo asado sobre brasas

Por solo unos €urillos más:

Filetón de Ternera 3€
Arracheras estilo Monterrey.

Colgado de ternera, verdura y panceta a la brasa. 4€

Emperador ó Salmón a la parilla sobre brasa 3€

Asado de tira 3€
Churrasco de ternera sobre brasa.

Fajitas de todo un poco 2€
Carne y verdura asadas a la parrilla con queso fundido.

Lomo bajo de buey a la brasa (250grs) 6€
Especialidad.

Chuletón de buey sobre brasas 10€

Postres

Bizcocho casero de yogurt con chocolate

Brocheta de frutas Con chocolate o nata.

Sorbetes naturales de Limón

Helados Chocolate, Vainilla o Fresa.

Pastel a las Tres Leches Receta mexicana.

Pastel de Dulce de Leche al Tequila

Tarta casera de chocolate

Mouse de yogurt casero

Profiteról relleno con helado

Tiramisú Receta napolitana.

Granizado de café

Café

Precio por persona IVA incluido

902 193 963 C/ Castelló 18, Madrid, España