



CARTA

LAS COSAS TIENEN QUE SABER
A LO QUE SON

El Asador de

MIKIKONOS



Tradición familiar al servicio de la buena mesa

Los tres establecimientos que componen el grupo Mikkonos, son producto del buen hacer y tradición que la familia Peralta Expósito ha traído desde Zaragoza a estas tierras valencianas.

Ya, en generaciones anteriores, la dedicación y entrega en el buen servicio dentro de los negocios de hostelería y restauración regentados en la capital aragonesa por parte de la familia, resultó exitosa y de gran aceptación por sus clientes gracias, principalmente, al cuidadoso esmero con que se ha trabajado históricamente cada detalle.

Esta experiencia y dedicación personal, aprendida desde la cuna por sus herederos, ha dotado a los actuales gestores de Grupo Mikkonos de un alto grado de afán por la exquisitez y el entusiasmo en el buen servicio, la selección de los mejores productos del mercado y de las manos que lo elaboran, destacando así la delicadeza en cada plato.

Toda esta dedicación la podemos encontrar en:

MIKKONOS BEACH CLUB



Las dunas de la playa de El Saler son testigos, cada día, de cómo los clientes disfrutan comiendo y bebiendo los manjares de nuestro Beach Club.



MIKKONOS CAFÉ, AZÚCAR Y SAL



Una cafetería con encanto a pocos metros de la playa de Pinedo. Excelente repostería, helados, tostas, zumos, helados, tartas, cafés y bebidas al gusto para disfrutar en buena compañía



EL ASADOR DE MIKKONOS



Carnes traídas directamente del pirineo aragonés, pescados de la lonja de Valencia y los productos de nuestra huerta. Brasas y mucho sabor para degustar en un entorno elegante y acogedor en el barrio de la Punta de Valencia



ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

Allergens		1/2 Ración	Ración
1,4	Anchoas del Cantábrico con paté de oliva negra, tomate y cebolla dulce	16 €	28 €
1	Jamón ibérico con unas tostas de tomate	16 €	28 €
1	Cecina de vaca con pimienta, AOVE y pan feo	16 €	28 €
7, 8	Textura de quesos variados (según disponibilidad)	12 €	18 €
1, 7	Jamón ibérico con selección de quesos		28 €
3, 4	Ensalada Mikkonos	12 €	18 €
	Tomate de la huerta con bonito y vinagreta de grosellas	12 €	18 €
3, 4	Ajoarriero de bacalao con delicia exótica	12 €	18 €
1, 3	Milhojas de foie con membrillo y coca de la abuela	14 €	22 €



ENTRANTES CALIENTES

		1/2 Ración	Ración
1, 7	Croqueta de jamón ibérico con muselina de tomate		3 €/ud.
1, 7	Croqueta de pollo asado con mahonesa de cítricos		3 €/ud.
1, 2, 3, 4, 7	Croqueta de blanquet con chipirones y alioli de ajo negro		3 €/ud.
3	Patatas bravas Mikkonos	8 €	12 €
	Barrita energética de Aragón (torrezno)	8 €	12 €
1, 7, 11, 12	Canelón de longaniza de Graus con crema de Camembert	14 €	22 €
13	Zamburiña con AOVE y sal Maldon		5 €/ud.
7	Manita de cerdo rellenas de foie		22 €
2	Gambones al ajillo con champiñones	14 €	22 €



CAZUELAS Y ARROCES

2, 13	Cazuela de pulpo, setas y gambones	16€	28 €
3	Cazuela de huevos rotos con jamón ibérico		22 €
11	Cuadrado de Arroz con setas de Entrecot madurado (35/45 días) y tuétano (Mínimo 2 personas)		28€ p/p
2, 4, 11, 13	Cuadrado de Arroz negro con sepia, gambas y pulpo (Mínimo 2 personas)		28€ p/p



DE CUCHARA

Alérgenos

3, 12	Consomé al Jerez solera con yema de huevo	8 €
1	Sopa de cocido	12 €
12	Lentejas con carrillera ibérica y setas	18 €
	Callos a la madrileña	18 €
2, 4, 13	Pochas con sepia y gambones	22 €



CARNES

	Chuleta de vaca D.O. Premium (35/45 días) a la brasa con padrones y patatas gajo.	75 €/kg
	Chuleta de vaca D.O. Premium (> 70 días) a la brasa con padrones y patatas gajo	85 €/kg
	Chuleta de vaca D.O. Premium (>70 días) Rubia gallega a la brasa con padrones y patatas gajo	95 €/kg
1, 3, 7	Cachopo de ternera angus con cecina de vaca madurada y queso curado	25 €
	Entrecot madurado (350 gr)	30 €
	Solomillo de vaca madurado con salsa española	30 €
	Parrillada de carne Cerdo ibérico, chuletas de cordero, vacío de vaca, pollo, longaniza de Graus, morcilla de cebolla, chorizo artesano y patata asada	35 €
1, 3, 7	Hamburguesa de vaca madurada con panceta ibérica y queso curado	20 €
	Chuletas de cabrito salteadas con ajitos tiernos	26 €
12	Rabo de toro	18 €



PESCADO

7, 13	Pata de pulpo a la brasa con crema de ajoarriero	26 €
13	Calamar playa plancha	28 €
4, 13	Bacalao confitado con chipirones en su tinta	25 €
4	Lubina semi salvaje	SM
4	Rodaballo semi salvaje	SM



Alérgenos

POSTRES

1, 7	Milhojas de teja caramelizada con crema de queso y frambuesas	7 €
1, 3, 8, 12	Brownie de chocolate con helado de vainilla	7 €
1, 3, 7	Tarta de la casa	7 €
1, 3, 7	Torrija con helado de leche merengada	7 €
1, 3, 7	Leche frita	7 €
12	Sorbete de limón al cava	8 €
12	Sorbete de manzana al calvados	8 €
12	Sorbete de mandarina al vodka	8 €
1, 7	Copa de helado Mikkonos (3 sabores)	7 €



SERVICIOS

1	Servicio de pan (por cesta)	2,50 €
---	-----------------------------	--------

ALÉRGENOS

- | | |
|----------------|-----------------------------------|
| 1.- Gluten | 8.- Frutos de cáscara |
| 2.- Crustáceos | 9.- Apio |
| 3.- Huevos | 10.- Mostaza |
| 4.- Pescado | 11.- Granos de sésamo |
| 5.- Cacahuetes | 12.- Dióxido de azufre y sulfitos |
| 6.- Soja | 13.- Moluscos |
| 7.- Lácteos | 14.- Altramuces |



MENÚ INFANTIL

Plato principal, a elegir entre:

COSTILLAS DE CORDERO

O

ESCALOPE DE POLLO

O

HAMBURGUESA MIKKONOS KIDS

+

PATATAS FRITAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

HELADO INFANTIL

AGUA O REFRESCO

18€



GRUPO MIKKONOS



Donde las cosas saben a lo que son



El Saler

Donde deleitarse
con nuestros arroces
mirando al mar



Pinedo

Donde disfrutar
de nuestra versión
"más dulce"

Calidad al servicio del paladar