

PLATS I PLATETS

Unitat 2,50€

Croquetes

- Pollastre
- Pernil ibèric
- Ceps
- Calamar amb tinta

Bunyols de bacallà amb maionesa de wasabi i alga wakame (6 u) 12,00 €

Pernil ibèric de gla 100% amb pa bufat 18,00 €

Bikini trufat amb pernil ibèric i formatge 13,50 €

Tomàquet Cor de Bou amb sardina fumada, ceba vermella encurtida, olives Kalamata i vinagreta de cítrics 12,00 €

Amanida russa a l'estil Cal Micarilles 9,00 €

Patates braves a grills amb pell, allioli i salsa brava casolana 11,00 €

Albergínia amb burrata, tomàquet sec confitat, pinyons i pesto suau d'alfàbrega amb formatge Idiazabal fumat 12,00 €

Natxos casolans amb pollastre marinat, "pico de gallo", crema d'alvocat i salsa agredolça 12,00 €

Truita melosa de ceba confitada amb melmelada de figues i allioli fumat de pebre vermell 12,00 €

Ravioli cruixent de secret ibèric, pernil i ceba confitada al vi d'Oporto amb crema de piquillo i teriyaki 14,50 €

Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb ceps, ceba confitada al vi ranci i ou poché 15,00 €

Carxofa confitada amb pernil ibèric i gamba vermella 16,00 €

Daus de filet de vedella amb crema de foie i patates grillades 18,50 €

Steak tàrtar amb un toc picant 17,00 €

Calamarcets amb botifarra negra, ceba confitada i favetes 16,00 €

Tàrtar de salmó amb guacamole, tomàquet, ceba, wasabi i wakame 15,00 €

Tàrtar de gamba blanca amb alvocat, pasta wonton i "caviar" de salsa chili 16,00 €

Cal Micarilles

PA

Pa	1,50 €
Pa amb tomàquet	2,00 €

POSTRES

La “torrija” amb crema catalana cremada i fruits vermells	7,50 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i xocolata calenta	7,50 €
Bunyols de xocolata amb oli d’oliva verge extra i sal Maldon	7,50 €
Sorbet de llimona amb Marc de Cava	7,50 €
Maduixes amb gelat de festuc i carquinyolis	7,50 €
Taula 3 formatges (Puigpedrós, Tou de cabra Garrotxa i Madurat d’ovella i vaca)	9,50 €

VI DOLÇ RECOMANAT

Sauci Naranja (D.O.P. Condado de Huelva)	5,00 €
Sinols Garnatxa dolça (D.O. Empordà)	4,50 €