



Ostres

- Ostra Normandier nº2 5,00€
- 3 ostres + copa de cava 16,50€
- 6 ostres + dues copes de cava 29,00€

De l'hort

- Ensaladilla clàssica del Michigan 7,50€
- Amanida de tomàquets de temporada confitats, ventresca de tonyina i vinagreta d'olives 12,50€
- Burrata amb albergínia rostida, festucs, ruca i pesto d'alfàbrega 13,50€

Formatges i embotits

- Pernil de gla DO Guijuelo (75 gr) 24,00€
- > Mitja ració 16,00€
- Embotits ibèrics 15,00€
- Formatges de proximitat amb compota de poma 17,00€
- Pa amb tomàquet 2,50€

Els clàssics del Michigan

- Daus de salmó marinat 13,50€
- Croquetes de pernil ibèric o rostit (3 unitats) 7,50€
- Bunyols d'espínacs, panses i pinyons amb mel de canya 9,00€
- Ous ferrats amb pernil ibèric 13,50€
- Delícies de pollastre amb maionesa de tòfona 11,50€
- Caçó en adob 10,50€
- Bomba de melós de vedella, parmentier de patata i suc de rostit 9,00€
- Anxoves de l'Escala (3 filets) 6,90€
- Patates Braves Michigan 7,50€
- Els nostres tradicionals bunyols de bacallà 11,50€
- Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica 13,90€
- Llom de tonyina balfegó marinat en vermut, maionesa picantona i encurtits 14,50€

Platets

- Steak tartar clàssic 15,00€
- Carxofes del Prat amb ou poché, bolets a l'Amontillado i cremós de patata 13,50€
- Ous ferrats, gambeta cristall i crema de llamàntol amb patates 13,00€
- Musclos al Café de París i patates fregides 12,50€
- Pop a la graella, patata, llimona i safrà 18,90€
- Caneló de pollastre i foie, cremós de ceps i parmesà 13,50€
- Roastbeef de llom baix amb el seu suc de rostit i patates baby 14,00€
- Calamars saltejats, mongetes de Santa Pau, botifarra negra i espínacs 15,50€
- Suprema de corball amb verdures de temporada i salsa de safrà 17,50€
- Ploma Duroc a la graella, patata emmascarada i salseta 17,50€
- Galta d'Angus, parmentier i salseta tofonada 17,90€
- Hamburguesa de “txuletón” amb pa brioche, bacó i ceba confitada 15,00€
- Entrecôte de llom baix, mantega de tòfona i patates fregides 21,00€

Postres

- Torrija caramelitzada amb gelat de vainilla i poma al forn 7,20€
- Flam de la casa i chantilly 5,50€
- Pannacota de xocolata, fruits vermells i gelat d'avellana 6,50€
- Trufes de xocolata (3u) 6,50€
- Gelats i sorbets 5,50€

Vins dolços

- CASTA DIVA - Gutiérrez de la Vega - DO Alacant Moscatell 5,50€
- VI DE MISSA - DeMuller - DO Tarragona Garnatxa blanca, macabeu 3,50€
- CREAM - Maestro Sierra - DO Jerez Pedro Ximénez, palomino 4,00€
- MARUJA MANZANILLA - Juan Piñero - DO Jerez Palomino 4,00€
- PALO CORTADO - Península - DO Jerez Palomino 6,00€

preu / copa

Suplement de terrassa 10%