

DEL MAR A LA BRASA

Costra de sal, punto perfecto y sabor natural del mar

1/2 Ración

Ración

LOMO DE ATÚN ROJO A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba Gadira, marcado al carbón y servido jugoso.

29,50 €

LENGUADO A LA BRASA

Pieza noble, sabor fino y cocción limpia para respetar su delicadeza.

S/P

RODABALLO A LA BRASA

Gelatina natural, piel tostada y jugosidad en el centro.

S/P

CALAMAR NACIONAL

Brasa directa, textura tierna y sabor profundo a mar.

27,50 €

LUBINA EN COSTRA DE SAL

Mínimo 2 personas. Cocción protegida para mantener todo su jugo natural.

S/P

ALMEJAS A LA MARINERA

Vino manzanilla, fondo corto y salsa para mojar pan.

S/P

GAMBA BLANCA DE HUELVA

A la plancha o cocida.

20,00 €

33,00 €

GAMBA ROJA

A la plancha, con sal gorda.

25,00 €

48,00 €

PULPO A LA BRASA

Mojo verde y patata rota; ahumado, meloso y con punto crujiente.

27,50 €

Pregunte por nuestros pescados de lonja fuera de carta, seleccionados a diario en su mejor momento.

ACOMPAÑAMIENTOS Y SALSAS

Salteado de verduras al tomillo

5,00 €

Parmentier de patatas

5,00 €

Patatas fritas

5,00 €

Patatas a lo pobre

5,00 €

Espinacas a la crema

5,00 €

Pimientos del Padrón fritos

5,00 €

Pimientos del piquillo confitados con ajo

5,00 €

Bilbaína

1,50 €

Salsa Périgourdine

1,50 €

Salsa meunière

1,50 €

Salsa bearnesa

1,50 €

Salsa de pimienta verde

1,50 €

Alioli

1,50 €

Salsa tártara

1,50 €

10% IVA INCLUIDO / 10% TAX INCLUDE

Siéntese y póngase cómodo.

Sentirse a gusto es imprescindible para lo que viene a continuación.

Una cocina de producto, carbón y fuego lento; sencilla en apariencia, precisa en el fondo.

Un lugar donde buscamos el origen de nuestros recuerdos: el sabor por encima de todo.

Bienvenido a Midas.

ENTRADAS CON SABOR PROPIO

1/2 Ración

Ración

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOP DEHESA DE EXTREMADURA

18,00 €

32,00 €

Corte fino, pan de cristal, tomate rallado de temporada y AOVE de primera prensada.

QUESO VIEJO DE OVEJA

9,00 €

15,00 €

Curación intensa, textura firme y piquitos artesanos para acompañar.

MOJAMA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA GADIRA

9,00 €

15,00 €

Picadillo de cebolleta fresca, AOVE y almendra frita para realzar su profundidad marina.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

13,00 €

22,00 €

Sobre pan moreno marcado a la brasa, tomate maduro y aceite de oliva virgen extra.

ENSALADILLA RUSA

10,00 €

16,00 €

Langostinos, cangrejo y pan carasau crujiente; cremosa, limpia y con sabor a mar.

GAMBONES AL AJILLO

12,00 €

24,00 €

Ajo dorado, toque cítrico y manzanilla para una salsa corta, brillante y aromática.

FOIE DE PATO A LA PLANCHA

14,00 €

28,00 €

Pera al azafrán, membrillo especiado y jugo de carne al oloroso.

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA

5,00 €/unid.

con jamón ibérico.

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACION DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIA



10% IVA INCLUIDO / 10% TAX INCLUDE

CRUDOS, FRESCOS Y ALIÑADOS

	1/2 Ración	Ración
SALMOREJO DE TOMATE DE TEMPORADA Jamón ibérico, huevo cocido y AOVE; textura sedosa y sabor directo a verano.	6,50 €	11,00 €
TATAKI DE ATÚN ROJO GADIRA Ensalada de algas, ponzu cítrico y pistachos para un bocado fresco, graso y equilibrado.		25,00 €
BURRATA DI ANDRIA Tomate rosa, rúcula, pesto verde y aceite de albahaca y lima.		22,50 €
CARPACCIO DE REMOLACHA Stracciatella, vinagreta de tomate seco y almendra frita; vegetal, lácteo y crujiente.		18,50 €
CARPACCIO DE ATÚN ROJO GADIRA Aliño japonés, aguacate asado, tomate confitado y rúcula.		28,00 €
CARPACCIO DE GAMBA ROJA Leche de ají amarillo, brotes de cilantro y jugo de ajoblanco.		27,00 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA GALLEGA Serrín de foie de pato, yema curada y aliño preciso para respetar la carne.		27,50 €
ENSALADA CÉSAR Pollo crujiente, lechuga romana, salsa César y nube de parmesano.		20,50 €
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA Wasabi de aguacate y aliño de yuzu; untuoso, fresco y con perfume cítrico.		28,00 €

LA PARTE MÁS CRUJIENTE DE MIDAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Bechamel intensa de jamón, rebozado fino y costra muy crujiente.	10,80 €	18,00 €
PUNTILLITAS DE SANLÚCAR Fritura fina, seca y crujiente, servida en su punto justo.	15,00 €	28,00 €
GAMBONES EN TEMPURA Y PANKO Crujiente ligero, corazón jugoso y mahonesa de kimchi.	14,00 €	28,00 €
EMPANADILLA ARGENTINA Terнера especiada, huevo y masa dorada al punto.		5,50 €/unid.
CHISTORRA DE NAVARRA Piparra y mahonesa de huevo frito.	9,00 €	16,00 €
MORCILLA DE BURGOS FRITA Con compota de manzana asada para suavizar.	10,00 €	15,00 €

DONDE MANDA LA BRASA

BURGER DE VACA GALLEGA Queso cheddar, bacon ahumado, pepinillos y salsa Emmy en pan brioche.	23,50 €
PIERNA DE CORDERO Confitada a baja temperatura al vacío y terminada al calor de la brasa.	29,00 €
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA Foie a la plancha, puré de patatas y salsa Périgueux.	34,50 €
CHATEAUBRIAND La parte más noble del solomillo, marcada con precisión y servida en su punto.	29,50 €
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA (min. 2 pers.) Dehesa de los Monteros; jugosa, limpia y con el perfume natural de la brasa.	70,00 €
CHULETÓN DE VACA GALLEGA (min. 2 pers.) Raza Loura, 1.300 g aprox.; maduración, grasa noble y corte para compartir.	75,00 €/Kg
COWBOY STEAK (min. 2 pers.) El ojo de la chuleta: pura carne. 800 g aprox.	70,00 €
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL IGP Lechazo de Castilla y León, doradas por fuera y tiernas por dentro.	28,00 €
ENTRECOT GALLEGO Lomo bajo de raza Loura, 350 g aprox.	39,00 €
POLLO DE CORRAL Pollo de grano deshuesado, marcado a la brasa.	16,00 €
COCHINILLO LECHAL Piel crujiente y carne melosa con puré de patatas casero.	34,00 €

HORNO DE LEÑA, CARBÓN, BRASA Y PRODUCTO

Piezas bajo encargo con 24 horas de antelación.

CUARTOS DE CORDERO LECHAL Asado lento, piel dorada y carne tierna, pensado para compartir.	80,00 €
COCHINILLO LECHAL ENTERO Pieza de 4 a 5 kg aprox.; piel crujiente, carne melosa y punto tradicional.	190,00 €