

BEBIDAS CON LICOR



- Caipiviche: limón, miel de naranja, viche \$22.080
- Martini de Corozo: corozo, vodka, cointreau \$25.920

VINOS

BLANCOS/ WHITE

- Luzón Colección, Jumilla, España \$97.200
- Hiedler Steinhaus, Riesling, Austria \$113.400
- Amalaya Torrontés, Salta, Argentina \$105.000
- Astobiza, Txacoli, País Vasco, España \$140.400
- Waterstone In Studio, Napa Valley, Estados Unidos \$151.200

ROSADOS/ ROSÉ

- Luzón Colección, Jumilla \$102.600

TINTOS/ RED

- Finca la Solana, Monastrell, Jumilla, España \$110.160
- La Fou Garnacha, Terra Alta, Cataluña, España \$110.160
- Blacks Stations Malbec, Napa Valley, Estados Unidos \$108.000
- La Posta, Pizzella, Malbec, Mendoza, Argentina \$157.080
- Domaine Pellehaut, Blend, Gascogne, Francia \$118.800
- A to Z, Pinot Noir, Oregon, Estados Unidos \$194.400
- Bricco Magno, Nebbiolo, Piemonte, Italia \$110.160

ESPUMANTES/ SPARKLING

- Segura Viudas Reserva, Brut \$124.200
- Agustí Torello, Gran Reserva, 375 ml, Cava, España \$140.400

**MICASA
EN
TUCASA**

Leonora Espinosa

MENÚ

ENMICASA

Reservas:
☎ 601 637 1928

Dirección:
Carrera 4A #65-44

ENTUCASA

Domicilios & Takeaway
☎ 315 396 1975

ENCUÉTRANOS TAMBIÉN EN

Rappi

ALTA COCINA

Visita nuestra
Página Web:

🌐 micasaentucasa.com



CEVICHES

- Acompañado de tostadas de zaatar.
- Pescado, salsa de tomate, jugo de naranja, cebolla, cilantro \$31.320

ARROCES AL WOK

- Acompañados de plátano en tentación y ensalada. Champiñones, raíces chinas, zucchini, cebolla, ajonjolí, jengibre \$20.520
- Res, cerdo, pollo, especias, tomate, cilantro, cebolla, jengibre \$21.600
- Camarón, tomate, albahaca, especias, maní, cebolla \$28.080

SÁNDUCHES Y HAMBURGUESAS

- Sánduche de atún fresco, ajonjolí, acelga salteada con ajo, aguacate, lechuga, mayochipotle en pan ciabatta \$31.320
- Hamburguesa crispy de cordero, alioli, salsa de quesos, salsa de arándanos, lechuga, cebolla frita \$22.680
- Hamburguesa crispy de berenjena con champiñones, alioli, salsa de quesos, lechuga, cebolla frita \$20.520
- 150g. de carne de res en horno de leña, mayotrufa, mayo de mostaza, salsa de tomate, cebolla, tomate, lechuga, pan brioche \$21.000
- PORCIÓN DE PAPA RÚSTICA: \$5.940

TACOS

- Berenjena, especias árabes, yerbabuena, ajo rostizado, lechugas, salsa de labne, cebolla blanca \$30.240
- Cordero, yogur, especias árabes, yerbabuena, lechugas, salsa de labne, cebolla blanca \$29.160

ESPECIALES

- Sopa de pescado y camarón, leche de coco, tomate, cilantro, lima kaffir \$30.996
- Tallarines de arroz con pollo, leche de coco, albahaca, maní, curry verde \$34.560
- Mazorca desgranada, salsa de quesos, pollo asado, lechugas, mayonesa de trufa \$27.000

POLLO ORGÁNICO

- ENTERO 4 libras \$96.120
- MEDIO 2 libras \$48.600

Todas las opciones están acompañadas de arroz frito, ensalada y salsa de hierbas.

PIZZAS

- Tomate fresco, tomate asado, salsa napolitana, bocconcini, albahaca \$28.620
- Pollo, champiñones \$28.620
- Panceta de cerdo, pernil ahumado, jamón curado, piña, queso mozzarella \$28.620

POSTRES

- Helado de kola con leche condensada \$20.520
- Helado de cocada con crocante de titoté (caramelo de coco) \$21.600

BEBIDAS SIN LICOR

- Batido de kola con leche y vainilla \$7.560
- Sodas de lulo y yerbabuena, mora y albahaca \$8.640
- Limonada de coco \$10.800