



MENU

Dip Dazu?

Trüffelmayo,
Chimichurri, Aioli,
Thunfischcreme
Honig-Senf
je 2⁰⁰



Wechselnde saisonale
Gerichte findet Ihr auf
unserer Empfehlungstafel!

TAPAS CLÁSICO

Entdecke unser modernes und vielseitiges Tapas-Menü mit sorgfältig ausgewählten internationalen Klassikern und kreativen Eigenkreationen – perfekt zum Teilen, Probieren und Genießen in geselliger Runde!

MIXEDPLATO QUESO & IBERICO 16⁹⁰

ein Mix aus Käse- Schinken & Wurst Spezialitäten,
mit passendem Feigen Topping & Oliven

Dazu?

BROTKORB 5⁹⁰ ✓

Inkl. 2 verschiedener Dips: Aioli und Dip der Woche



Passt dazu!

SANGRIA 0,2l 6⁹⁰ | 1l 24⁹⁰

Hausgemacht, mit
frischen Früchten.

MEDITERRANE OLIVEN 4⁹⁰ ✓

Eine Auswahl an aromatischen, marinierten Oliven

PIMIENTOS DE PADRÓN 6⁹⁰ ✓

Bratpaprika, leicht angebraten und grob gesalzen

GEGRILLTES GEMÜSE 7⁵⁰ ✓

Frisches Gemüse der Saison auf dem Grill gegart, mit Olivenöl
und Kräutern gewürzt – leicht und geschmackvoll

CHAMPIÑONES AL AJILLO 6⁹⁰ ✓

Champignons in Knoblauch-Ölivenöl mit Petersilie
und etwas Weißwein gedünstet

PAN CON TOMATE 5⁹⁰ ✓

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl
und Basilikum

TORTILLA DE PATATAS 6⁹⁰ ✓

Omelette mit Kartoffeln

GEFÜLLTE KROKETTEN 6⁹⁰ ✓

Knusprige Krokettchen mit einer Füllung aus Spinat oder Pilzen

PATATAS BRAVAS 6⁹⁰ ✓

Knusprige Kartoffelwürfel, serviert mit
würziger Bravas-Sauce

KARTOFFELGRATIN 6⁹⁰ ✓

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 7⁹⁰ ✓

Zart schmelzender Ziegenkäse, verfeinert mit Honig und
Mandelsplittern für eine süß-herzhafte Note

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE 7⁹⁰ ✓

Mit frischen Kräutern & Peperoni-Öl abgeschmeckt,
leicht pikant

ESPINACAS GRATINADAS 6⁹⁰ ✓

Blattspinat mit Käse überbacken

BATATAS FRITAS 7⁵⁰ ✓

Knusprige Süßkartoffel Pommes, serviert mit Aioli

CAESAR SALAD 10⁹⁰

Crispy Hähnchen im Backteig, gehobelter Parmesan
& Croutons, mit hauseigenem Caesar Dressing

DATTELN IM SPECKMANTEL 6⁹⁰

Eingelegte Datteln in knusprigem Speck, eine Mischung aus
Süße und herzhaftem Aroma

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL 6⁹⁰

Schafskäse mit kräftigem Aroma, liebevoll umwickelt mit
knusprigem Speck – ein deftiger Genuss mit Charakter.



UNSERE SATTMACHER

RIGATONI RAGU BIANCO 17⁹⁰

Pasta mit hausgemachter heller Kalbsbolognese & Parmesan

Unser Tipp!

ZIEGENKÄSE AUF WILDKRÄUTERSALAT 16⁹⁰

Frischer Wildkräutersalat mit cremigem Ziegenkäse, gerösteten Mandeln und Walnüssen, verfeinert mit saftigen Birnen- und Apfelspalten sowie einem Hauch von Honig

PASTA SALMON 16⁹⁰

Linguine mit Lachs, Tomaten-Sahnesoße und Blattspinat

 = vegetarisch

APERITIF

LILLET®

Maison fondée en 1872

APEROL SPRITZ 0,2l 8⁵⁰

Das orangene Kultgetränk und sein bittersüßer Geschmack basieren auf einer raffinierten Mischung hochwertiger Zutaten mit zahlreichen Kräutern und Gewürzen in einer perfekt abgestimmten Kombination.

MARACUJA VANILLE SPRITZ 9⁹⁰

Fruchtig trifft cremig: 43er Likör, feines Vanilleeis und spritziger Maracujasaft – verfeinert mit einem Hauch Soda für die perfekte Erfrischung.

LILLET WILD BERRY 0,2l 8⁵⁰

Kandierte Orangen, Honig, Kiefernharz und exotische Früchte: Diese außergewöhnliche Kombination von Aromen hat Lillet Blanc zu einem echten Klassiker gemacht.





Dip Dazu?

Trüffelmayo,
Chimichurri, Aioli,
Thunfischcreme
Honig-Senf
je 2⁰⁰

DEL MAR

TAPAS AUS DEM MEER

Unser Tipp!

GAMBAS AL AJILLO 14⁹⁰

FrISChe Garnelen in heißem Knoblauchöl, mit Chili und Kräutern

BOQUERONES EN VINAGRE 7⁹⁰

Kräftig marinierte Sardellenfilets, kalt serviert auf Thunfischcreme

KNUSPRIGE CALAMARI 8⁹⁰

Tintenfischringe außen golden und innen zart – ideal mit Zitronenspritzern

PULPO A LA PLANCHA 14⁹⁰

Gegrillter Oktopus auf Kartoffelstampf

BOQUERONES FRITOS 8⁹⁰

Knusprig frittierte Sardellen mit Aioli

GRILLED SALMON 9⁹⁰

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter- & Zitronenspritzern

MUSLITOS KREBSBEINE 7⁹⁰

Knusprig panierte Krebsbeine

SURF & TURF SPIESS 12⁹⁰

Zarte Rinderstücke vereint mit saftigen Gambas, fein
mariniert und über offener Flamme gegrillt
– ein Spieß, der Land und Meer köstlich zusammenbringt.



Passt dazu!

LUGANA 0,2l 8⁵⁰

Ca' del Lago, Venetien,
Italien | trocken



Passt dazu!
PRIMITIVO SALENTO
»PRIMA CLASSE« 0,2l 8⁵⁰
Apulien, Italien | halbtrocken



DE CARNE TAPAS MIT FLEISCH

Unser Tipp! **LAMMKOTELETTS 14⁹⁰**

3 zarte Lammkoteletts, gegrillt und mit mediterranen Gewürzen abgeschmeckt

ZWEI MAURISCHE HÄHNCHENSPIESSE VOM GRILL 12⁹⁰

Zartes, mit Kreuzkümmel und Zitrone mariniertes Hähnchen, über offener Flamme gegrillt

SPANISCHE LANDHAUSWURST 10⁹⁰

Merguez – gegrillte Lammwurst an pikanter Tomatensauce

ALBONDIGAS 7⁹⁰

Hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce

CHORIZO 7⁹⁰

Spanische Wurst, gegrillt

HÄHNCHEN IM BACKTEIG 7⁹⁰

Knusprig gebackene Hähnchenstücke mit milder Honig-Senf-Sauce

ORIENTALISCHE PASTA 9⁹⁰

Überbackene Pasta mit Sucuk in pikanter Paprikacreme

GEGRILLTER RINDERSPIESS 12⁹⁰

Saftige Stücke vom Rind, herzhaft mariniert und über offener Flamme gegrillt – ein Spieß voller Geschmack.



DESSERT

Tipp!

HAUSGEMACHTES CAFÉ DESSERT 7⁹⁰

eine Kreation aus selbst gemachter
Cafécreme & Geheimzutat

LOTUS CREME 7⁹⁰

Frische hausgemachte Lotuscreme auf Keks-Kruste
mit originalen Lotus-Keks & Lotus-Topping

SPANISCHER MANDELKUCHEN 7⁹⁰

Saftiges Stück Kuchen
mit einer Kugel Eis

CHURROS 7⁹⁰

Spanisches Gebäck, frittiert und serviert mit
Schokoladensauce zum Dippen



DAZU?

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

CAFE CREMA 3²⁰

ESPRESSO 2⁹⁰

ESPRESSO DOPPIO 4⁶⁰

ESPRESSO MACCHIATO 3²⁰

CAPPUCCINO 3⁶⁰

MILCHKAFFEE 4²⁰

ICED COFFEE 3⁵⁰

ICED LATTE 4⁵⁰

LATTE MACCHIATO 4²⁰

Mit Flavour?

Vanille | Karamell | Mandel je +0⁸⁰

TEE 3⁵⁰

Schwarztee, Vanille Rooibos,
Früchte, Kamille

FRISCHER MINZTEE 4⁵⁰

mit Honig

WARMER KAKAO 4⁵⁰

mit Sahne



FEIERN IM MIGO'S

IHR EVENT BEI UNS IM BESONDEREN AMBIENTE!

Du suchst eine stilvolle Location für eine unvergessliche Feier oder ein geschäftliches Event? Dann bist du bei uns genau richtig! MIGO'S ist nicht nur der perfekte Ort für erstklassige Tapas, sondern auch eine besondere Eventlocation, die sich ideal für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder andere besondere Anlässe eignet.

Unsere Räumlichkeiten können exklusiv für dich und deine Gäste reserviert werden – ob ein ausgelassener Geburtstag, ein elegantes Business-Event oder eine Feier im kleinen Kreis. In unserem modernen, aber charmanten Ambiente kannst du ungestört genießen, während wir uns um jedes Detail kümmern.

Wir kümmern uns um alles, damit du entspannt feiern kannst.
Sprich uns an, wir freuen uns, dein Event unvergesslich zu machen!



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Für Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen und deren
Dokumentation sprechen Sie gerne unseren Service an!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



MIGOS TAPAS BAR

Diepeschratherstr. 17a | 51069 Köln

Tel.: +49 (0) 221 88 077 850

migos-tapas-bar.eatbu.com

