



MENU



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!

PLATO QUESO 15⁹⁰ ✓

Ein Mix aus verschiedenen Käse-Sorten.

Dazu?

BROTKORB 5⁹⁰ ✓

inkl. 2 verschiedener Dips wahlweise aus Aioli, Tomatencreme pikant, Olivencreme & Goldener Dattel



Passt dazu!

SANGRIA 0,2l 6⁹⁰ | 1l 22⁹⁰

Hausgemacht, mit frischen Früchten.

PLATO IBERICO 15⁹⁰

Ein Mix aus verschiedenen Schinken- & Wurstspezialitäten

MEDITERRANE OLIVEN 4⁹⁰ ✓

Eine Auswahl an aromatischen, marinierten Oliven

PIMIENTOS DE PADRÓN 6⁹⁰ ✓

Bratpaprika, leicht angebraten und grob gesalzen

GEGRILLTES GEMÜSE 6⁹⁰ ✓

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

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 6⁹⁰ ✓

Knusprige Süßkartoffel Pommes serviert mit Aioli



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.

CARISSIMA LIMONCELLO SPRITZ 0,2l 8⁵⁰

Die Farbe und der Duft frischer italienischer Zitronen trifft auf eine samtige Lieblichkeit sowie eine angenehme Fülle am Gaumen.

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.



UNSERE SATTMACHER

RIGATONI RAGU BIANCO 17⁹⁰

Pasta mit hausgemachter heller Kalbsbolognese & Parmesan

GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF GRANATAPFELKERNEN 16⁹⁰

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Birne und Walnüssen, als Boden für einen mit Mandeln & Honig überbackenen Ziegenkäse – beliebter Sattmacher!

PASTA SALMON 16⁹⁰

Linguine mit Lachs, Tomaten-Sahnesoße und Blattspinat

 = vegetarisch



DEL MAR

TAPAS AUS DEM MEEER

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 Octopus auf Kartoffelstampf mit Aioli

BOQUERONES FRITOS 8⁹⁰

Knusprig frittierte Sardellen mit Aioli

MUSLITOS KREBSBEINE 7⁹⁰

Knusprig panierte Krebsbeine

GRILLED SALMON 9⁹⁰

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter- & Zitronenspritzern



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 13⁹⁰**

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

ALBONDIGAS 7⁹⁰

Hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce

DATTELN IM SPECKMANTEL 6⁹⁰

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

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

MERGUEZ PIKANT 10⁹⁰

Scharfe Lammwurst in pikanter Tomatensauce



DESSERT

SPANISCHER MANDELKUCHEN 6⁹⁰ ✓

Saftiges Stück Kuchen mit einer Kugel Eis

Unser Tipp!

LOTUS CREME AUF KEKS-KRUSTE 7⁹⁰ ✓

Frische hausgemachte Lotuscreme mit originalen Keksen & Lotus-Topping

CHURROS 6⁹⁰ ✓

Spanisches Gebäck, frittiert und serviert mit Schokoladensauce zum Dippen

WEIßER SCHOKOLADENTRAUM 7⁹⁰ ✓

Früchte der Saison kombiniert mit warmer, geschmolzener weißer belgischer Schokolade & einer Kugel Eis



DAZU?

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

CAFE CREMA 17 3²⁰

ESPRESSO 17 2⁸⁰

ESPRESSO DOPPIO 17 4⁵⁰

CAPPUCCINO 6,17 3⁶⁰

LATTE MACCHIATO 6,17 4²⁰

Mit Flavour? Vanille | Karamell | Mandel je +0⁸⁰

MILCHKAFFEE 6,17 3⁹⁰

TEE 3²⁰
verschiedene Sorten



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

