

DAILY BRUNCH

ZUMOS Y BATIDOS

GREEN V DETOX Manzana Granny Smith, pepino, espinaca, col rizada, apio, limón y jengibre	10
BEET IT Remolacha, zanahoria, naranja y limón	9,5
TROPICAL HIT Mango, papaya y fruta de la pasión	14
WILD ENERGY Mantequilla de cacahuetes, plátano, maca, leche de coco, esencia de vainilla y frambuesas	8
STRAWBERRY PASSION Fresa, plátano, leche de coco y piña	8
TURMERIC GOLD SHOT Jengibre, lima, naranja, cúrcuma y pimienta	6,5
GINGER SHOT Zumode jengibre	6,5
CHARCOAL ACTIVATED SHOT Brote de carbón activado, carbón activado, jengibre, limón y sirope de agave	6,5
JUNGLE DOWN Mantequilla de cacahuete, dátiles, plátano, leche de coco y maca	10
FREE SPIRITS	
FREE MULE Seedlip spice, pepino, lima, menta y ginger beer	14
TARRAGON BREEZE Seedlip garden, estragón, lima, limón y soda	12
BASILICUM & ROSEMARY SMASH Tanqueray 0,0, albahaca, romero, limón y sirope de agave	9,5
BLACKBERRY MINT SOUR Seedlip Grove, moras, menta y sirope de agave	8

TOSTADAS DE SEMILLAS DE LINO Y CROISSANTS

Croissant de quinoa	3,5
Croissant de quinoa, queso y tomates	7
Tostada de guacamole, tomate cherry confitado, cebolla encurtida y cilantro fresco	7,5
Tostada, mantequilla de cacahuetes, plátano y pistacho	7,5

BOWLS

Pudín de chia y coco, frambuesa, arándano	12
Yogur de coco, mango Alfonso, granola y fruta de la pasión	15
Porridge, manzana, canela, tahini y semillas de cáñamo	10

PANCAKES

Cacao, fresa, mantequilla de almendra y chips de coco	15
Yogur de coco, frutos del bosque, almendras tostadas y sirope de agave	16

PRINCIPALES

Caponata siciliana y pan naan	12
Hummus, setas de temporada estofados y pan naan tibio	13
Soba noodles, brócoli, judías verdes, aguacate picante, lima y jengibre marinado	18
Couscous, falafel, tabulé, arándanos deshidratados y raita de pepino	18
Revuelto de tofu, champiñones Portobello, tomate, espinacas con pan naan	15
Hamburguesa de falafel en pan de carbón, tomates, espinacas, sweet chili, aguacate, cebolla encurtida y boniato frito	22
Ensalada César con seitán crujiente	20

CAFÉS Y TÉS

Espresso	3
Macchiato	3,5
Cappuccino	4
Pink latte	5,5
Matcha latte	5,5
Golden Turmeric latte	5,5
Chai latte	5,5
Selección de té	4

APERITIVOS


Mimosa	8
Bellini	9,5
Bloody Mary	12
Aperol Spritz	9,5
Moscow Mule	12

VINOS BIODINÁMICOS Y NATURALES

Château La Coste	55
Rosé d'une Nuit LGP	42
Neleman Tinto Tempranillo Bio	32
Cava Bertha Reserva Eco	45
Anfora Can Rich Blanco Malvasia Eco	55



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

 Papel plantable // Iva incluido
Cargo extra para el servicio (opcional) 10%
Información de alérgenos disponible bajo petición
Por favor informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

@MIKASAIBIZA

DAILY BRUNCH

JUICES & SMOOTHIES

GREEN V DETOX Granny Smith apple, cucumber, spinach, kale, cellery, lemon, ginger	10
BEET IT Beetroot, carrot, orange, lemon	9,5
TROPICAL HIT Mango, papaya, passion fruit	14
WILD ENERGY Peanut butter, banana, maca, coconut milk, vanilla essence, raspberries	8
STRAWBERRY PASSION Strawberry, banana, coconut milk, pineapple	8
TURMERIC GOLD SHOT Ginger, orange lime, turmeric, pepper	6,5
GINGER SHOT Ginger juice	6,5
CHARCOAL ACTIVATED SHOT Activated charcoal, ginger, lemon, agave syrup	6,5
JUNGLE DOWN Mantequilla de cacahuete, dátiles, plátano, leche de coco y maca	10
FREE SPIRITS	
FREE MULE Seedlip spice, cucumber, lime, mint, ginger beer	14
TARRAGON BREEZE Seedlip garden, Tarragon, lime & lemon, soda	12
BASILICUM & ROSEMARY SMASH Tanqueray 0,0, basil, rosemary, lemon, agave syrup	9,5
BLACKBERRY MINT SOUR Seedlip Grove, blackberries, mint, agave syrup	8

LINEN SEED TOASTS & CROISSANTS

Quinoa croissant	3,5
Quinoa croissant, cheese, tomatoes	7
Guacamole on toast, cherry tomato confit, pickled onions, fresh coriander	7,5
Toast, peanut butter, banana, roasted pistachio	7,5

BOWLS

Coconut chia pudding, raspberry, blueberry, agave syrup	12
Coconut yogurt, Alonso mango, granola, passion fruit	15
Porridge, apple, cinnamon, tahini, hemp seed	10

PANCAKES

Cacao beans, strawberry, roasted almond butter, toasted coconut chips	15
Coconut yogurt, wild berries, toasted almonds and agave syrup	16

MAINS

Caponata siciliana, naan bread	12
Hummus, stewed seasonal mushrooms and warm naan bread	13
Soba noodles, broccoli, green beans, spicy avocado, lime, marinated ginger	18
Falafel couscous and tabouleh, dry blueberry, cucumber raita	18
Tofu scramble, tomatoes, Portobello mushrooms, spinach, Naan bread	15
Charcoal based falafel burger, tomatoes, spinach, pickled onions, sweet potatoes fries	22
Seitan escalope Caesar salad	20

COFFEES & TEAS

Espresso	3
Macchiato	3,5
Cappuccino	4
Pink latte	5,5
Matcha latte	5,5
Golden Turmeric latte	5,5
Chai latte	5,5
Selection of teas	4

APERITIF


Mimosa	8
Bellini	9,5
Bloody Mary	12
Aperol Spritz	9,5
Moscow Mule	12

BIODYNAMICS & NATURAL WINE

Chateau la Coste	55
Rose de une Nuit LGP	42
Neleman Tinto Tempranillo Bio	32
Cava Bertha Reserva Eco	45
Anfora Can Rich Blanco Malvasia Eco	55



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

 Plantable paper // Tax included
Discretionary service charge 10%
Allergen information available on request
Please inform your waiter of any allergies or food intolerances

@MIKASAIBIZA