

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 cacahuets, 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 Zum de 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 aguacate y pico de gallo	7,5
Tostada, mantequilla de cacahuets, 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	12
Hummus, setas de temporada estofados y pan naan tibio	13
Quesadilla de seitán	18
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, agucate, 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 10
Granny Smith apple, cucumber, spinach, kale, cellery, lemon, ginger

BEET IT 9,5
Beetroot, carrot, orange, lemon

TROPICAL HIT 14
Mango, papaya, passion fruit

WILD ENERGY 8
Peanut butter, banana, maca, coconut milk, vanilla essence, raspberries

STRAWBERRY PASSION 8
Strawberry, banana, coconut milk, pineapple

TURMERIC GOLD SHOT 6,5
Ginger, orange lime, turmeric, pepper

GINGER SHOT 6,5
Ginger juice

CHARCOAL ACTIVATED SHOT 6,5
Activated charcoal, ginger, lemon, agave syrup

JUNGLE DOWN 10
Mantequilla de cacahuete, dátiles, plátano, leche de coco y maca

FREE SPIRITS

FREE MULE 14
Seedlip spice, cucumber, lime, mint, ginger beer

TARRAGON BREEZE 12
Seedlip garden, Tarragon, lime & lemon, soda

BASILICUM & ROSEMARY SMASH 9,5
Tanqueray 0,0, basil, rosemary, lemon, agave syrup

BLACKBERRY MINT SOUR 8
Seedlip Grove, blackberries, mint, agave syrup

LINEN SEED TOASTS & CROISSANTS

Quinoa croissant 3,5

Quinoa croissant, cheese, tomatoes 7

Avocado toast and pico de gallo 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 12

Hummus, stewed seasonal mushrooms and warm naan bread 13

Seitan quesadilla 18

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

Caesar salad with crunchy seitan 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