



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

Sunset Flavours

PICOTEO

Edamame, jengibre y limón fermentado	7
Nueces especiadas tostadas, olivas	6,5
Coliflor tibia, alioli de ajo negro y comino	10
Crujiente de yuca con chutney verde	9

COMPARTIENDO BOCADOS

Tortilla de garbanzos, crema de anacardos, pesto de cilantro y calabaza	12
Boniato al horno, pico de gallo, salsa sriracha y yogur	12
Hummus, setas de temporada estofadas y pan naan tibio	13
Ensalada de sandía	18
Falafel 3 salsas	16

PRINCIPALES

Caponata siciliana	15
Berenjena ahumada con arroz, lentejas y cebolla caramelizada	15
Ravioli de calabaza, salvia, pesto, espárragos y frutos secos	15
Curry picante de garbanzos y espinacas con pan naan	15
Ñoquis arrabbiata	18
Hamburguesa de falafel, pan a base de carbón, tomates confitados, espinacas, cebollas encurtidas y batatas fritas	22
Ensalada César con seitán crujiente	20
Quesadilla de seitán	18

DULCES

Crumble de mango y crema inglesa de cardamomo	10
Brownie de chocolate, caramelo salado y nueces pecanas	10
Crema de coco, frambuesa y merengue crujiente	10





MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

Sunset Flavours

NIBBLES

Ginger and fermented lemon, edamame	7
Roasted spiced nuts, olives	6,5
Warm cauliflower bites, black garlic, cumin allioli	10
Yucca crispy with green chutney	9

SHARING BITES

Chickpea tortilla, cashew cream, coriander pesto, crispy pumpkin	12
Baked sweet potatoes, pico de gallo, sriracha sauce, yogurt	12
Hummus, stewed seasonal mushrooms and warm naan bread	13
Watermelon salad	18
Falafel 3 sauces	16

MAINS

Caponata siciliana	15
Smoked aubergine with rice, lentils and caramelized onion	15
Pumpkin ravioli, sage, pesto, asparagus, nuts	15
Spicy chickpea and spinach curry, naan bread	15
Ñoquis arrabbiata	18
Charcoal based falafel burger, confit tomatoes, spinach, pickled onions, sweet potatoes fries	22
Caesar Salad with crunchy seitan	20
Seitan quesadilla	18

SWEETS

Mango crumble, cardamom custard	10
Chocolate brownie, salted caramel, pecan nuts	10
Coconut cream, raspberry, meringue crisp	10

