

Daily Brunch

Zumos y Batidos

GREEN V DETOX	10
Manzana Granny Smith, pepino, espinaca, col rizada, apio, limón y jengibre	
BEET IT	10
Remolacha, zanahoria, naranja y limón	
TROPICAL HIT	14
Mango, papaya y fruta de la pasión	
WILD ENERGY	9
Mantequilla de cacahuets, plátano, maca, leche de coco, esencia de vainilla y frambuesas	
STRAWBERRY PASSION	9
Fresa, plátano, leche de coco y piña	
TURMERIC GOLD SHOT	7
Jengibre, lima, naranja, cúrcuma y pimienta	
GINGER SHOT	7
Zumo de jengibre	
CHARCOAL ACTIVATED SHOT	7
Brote de carbón activado, carbón activado, jengibre, limón y sirope de agave	
JUNGLE DOWN	10
Mantequilla de cacahuete, dátiles, plátano, leche de coco y maca	

Free Spirits

FREE MULE	15
Seedlip spice, pepino, lima, menta y ginger beer	
TARRAGON BREEZE	12
Seedlip garden, estragón, lima, limón y soda	
BASILICUM & ROSEMARY SMASH	10
Tanqueray 0,0, albahaca, romero, limón y sirope de agave	
BLACKBERRY MINT SOUR	9
Seedlip Grove, moras, menta y sirope de agave	

Tostadas de semillas de lino y croissants

Croissant de quinoa	4
Croissant de quinoa, queso y tomates	8
Tostada de aguacate y pico de gallo	9
Tostada, mantequilla de cacahuets, plátano y pistacho	9

Bowls

Pudín de chia y coco, frambuesa, arándano	14
Yogur de coco, mango Alfonso, granola y fruta de la pasión	16
Porridge, manzana, canela, tahini y semillas de cáñamo	12

Pancakes

Cacao, fresa, mantequilla de almendra y chips de coco	16
Yogur de coco, frutos del bosque, almendras tostadas y sirope de agave	18

Principales

Hummus, setas de temporada estofados y pan naan tibio	15
Wrap de "pollo" con boniato frito	24
Quesadilla de seitán	20
Ensalada de sandía, tomates y menta	20
Soba noodles, brócoli, judías verdes, lima y jengibre marinado	22
Falafel tabulé, arándano deshidratados, raita de pepino, mango	22
Hamburguesa de falafel en pan de carbón, tomates, espinacas, sweet chili, agucate, cebolla encurtida, boniato frito	28
Ensalada César con seitán crujiente	23

Cafés y Tés

Espresso	3
Macchiato	4
Cappuccino	5
Pink beetroot latte	6
Matcha latte	6
Golden Turmeric latte	6
Chai latte	6
Selección de tés	5

Aperitivos

Mimosa	8
Bellini	10
Bloody Mary	12
Aperol Spritz	10
Moscow Mule	12

Vinos Biodinámicos y Naturales

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



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

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	10
Beetroot, carrot, orange, lemon	
TROPICAL HIT	14
Mango, papaya, passion fruit	
WILD ENERGY	9
Peanut butter, banana, maca, coconut milk, vanilla essence, raspberries	
STRAWBERRY PASSION	9
Strawberry, banana, coconut milk, pineapple	
TURMERIC GOLD SHOT	7
Ginger, orange lime, turmeric, pepper	
GINGER SHOT	7
Ginger juice	
CHARCOAL ACTIVATED SHOT	7
Activated charcoal, ginger, lemon, agave syrup	
JUNGLE DOWN	10
Mantequilla de cacahuete, dátiles, plátano, leche de coco y maca	
Free Spirits	
FREE MULE	15
Seedlip spice, cucumber, lime, mint, ginger beer	
TARRAGON BREEZE	12
Seedlip garden, Tarragon, lime & lemon, soda	
BASILICUM & ROSEMARY SMASH	10
Tanqueray 0,0, basil, rosemary, lemon, agave syrup	
BLACKBERRY MINT SOUR	9
Seedlip Grove, blackberries, mint, agave syrup	

Linen seed toasts & Croissants

Quinoa croissant	4
Quinoa croissant, cheese, tomatoes	8
Avocado toast and pico de gallo	9
Toast, peanut butter, banana, roasted pistachio	9

Bowls

Coconut chia pudding, raspberry, blueberry, agave syrup	14
Coconut yogurt, Alfonso mango, granola, passion fruit	16
Porridge, apple, cinnamon, tahini, hemp seed	12

Pancakes

Cacao beans, strawberry, roasted almond butter, toasted coconut chips	16
Coconut yogurt, wild berries, toasted almonds and agave syrup	18

Mains

Hummus, stewed seasonal mushrooms and warm naan bread	15
"Chicken" wrap, sweet potatoes fries	24
Seitan quesadilla	20
Watermelon salad, tomatoes, mint	20
Soba noodles, broccoli, green beans, spicy avocado, lime, marinated ginger	22
Falafel tabouleh, dry blueberry, cucumber raita, mango	22
Charcoal based falafel burger, tomatoes, spinach, pickled onions, sweet potatoes fries	28
Caesar salad with crunchy seitan	23

Coffees & Teas

Espresso	3
Macchiato	4
Cappuccino	5
Pink beetroot latte	6
Matcha latte	6
Golden Turmeric latte	6
Chai latte	6
Selection of teas	5

Aperitif

Mimosa	8
Bellini	10
Bloody Mary	12
Aperol Spritz	10
Moscow Mule	12

Biodynamics & Natural Wine

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



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

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

@MIKASAIBIZA