

Sunset Flavours

Cocktails

ISLAND MOJITO	12
Hierbas, limón, menta, jengibre, limón Kombucha	
COCO MATCHA-DO	12
Mezcla de ron con infusión de piña y matcha, naranja, piña y coco	
SPICY MARGARITA	12
Tequila Don Julio Blanco, lima, jengibre, jalapeño	

Picoteo

Edamame, jengibre y limón fermentado	7
Coliflor tibia, allioli 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	14
Boniato al horno, pico de gallo, salsa sriracha y yogur	13
Hummus, setas de temporada estofadas y pan naan tibio	15
Ensalada de sandía, tomates y menta	20
Falafel tabulé, arándano deshidratados raita de pepino y mango	22
Quesadilla de seitán	20

Principales

Caponata siciliana, berenjena, tomates y piñones	16
Wrap de "pollo" con boniato	24
Salchichas Beyond al grill, ensalada de col, tomates cherry, cebolla	26
Ravioli de calabaza, salvia, pesto, espárragos y frutos secos	18
Curry picante de garbanzos y espinacas con pan naan	16
Soba noodles, brócoli, judías verdes, aguacate picante, lima y jengibre marinado	22
Hamburguesa de falafel, pan a base de carbón, tomates confitados, espinacas, cebollas encurtidas y boniato frito	28
Ensalada César con seitán crujiente	23

Dulces

Brownie de chocolate, caramelo salado y nueces pecanas	12
Crema de coco, frambuesa y merengue crujiente	11
Selección de 3 mini helados artesanales	15
Mango · pistacho · cereza Amarena & almendra crujiente	



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN

Sunset Flavours

Cocktails

ISLAND MOJITO Hierbas, lemon, mint, ginger, lemon Kombucha	12
COCO MATCHA-DO Pineapple & matcha infused rum, orange, pineapple, coconut mix	12
SPICY MARGARITA Don Julio Blanco Tequila, lime, ginger, jalapeño	12

Nibbles

Ginger and fermented lemon, edamame	7
Warm cauliflower bites, black garlic, cumin allioli	10
Yucca crispy with green chutney	9

Sharing bites

Chickpea tortilla, cashew cream, coriander pesto, crispy pumpkin	14
Baked sweet potatoes, pico de gallo, sriracha sauce, yogurt	13
Hummus, stewed seasonal mushrooms and warm naan bread	15
Watermelon salad, tomatoes, mint	20
Falafel tabouleh, dry blueberry, cucumber raita, mango	22
Seitan quesadilla	20

Mains

Caponata siciliana, aubergine, tomatoes, pine nuts	16
"Chicken" wrap, sweet potatoes fries	24
Grilled Beyond Sausages, coleslaw, cherry tomatoes, onion	26
Pumpkin ravioli, sage, pesto, asparagus, nuts	18
Spicy chickpea and spinach curry, naan bread	16
Soba noodles, broccoli, green beans, spicy avocado, lime, marinated ginger	22
Charcoal based falafel burger, confit tomatoes, spinach, pickled onions, sweet potatoes fries	28
Caesar Salad with crunchy seitan	23

Sweets

Chocolate brownie, salted caramel, pecan nuts	12
Coconut cream, raspberry, meringue crisp	11
Selection of 3 mini artisanal gelato pops Mango · pistachio · Amarena cherry & almond	15



MIKASA
PLANT BASED KITCHEN