

Bienvenidos a Mixtura, un proyecto gastronómico que nació en 2017 con la ilusión de ofrecer en nuestra ciudad una experiencia culinaria de inspiración Nikkei. El término Nikkei hace referencia a todo emigrante de origen japonés y su descendencia.

El 3 de abril de 1899 llegaron a las costas del Perú los primeros 790 inmigrantes japoneses a bordo del barco "Sakura Maru" en busca de trabajo en las haciendas azucareras de la costa.

Después de 120 años, la comunidad Nikkei de Perú es una de las más grandes del mundo. Su presencia en el país andino ha generado un rico mestizaje, presente en numerosos ámbitos de la vida cotidiana peruana. Una fusión que ofrece lo mejor de dos mundos, Japón y Perú, lo oriental y lo latino, y que hoy en día da nombre a una de las gastronomías más interesantes del panorama internacional.

Mixtura es un espacio acogedor que permite hacer un "viaje" por las dos culturas, peruana y japonesa. Dos países muy alejados geográficamente pero hermanados por la historia.

Durante este corto espacio de tiempo hemos sido galardonados con un sol Repsol, lo que nos ha dado aún mayores ganas de seguir trabajando con más ilusión y entusiasmo. 75.000 amigos ya han pasado por nuestra casa, algo impensable cuando decidimos emprender este proyecto.

Así nació y sigue desarrollándose Mixtura con la intención de transmitir la cultura de dos mundos a través de la gastronomía.

¡Esta es vuestra casa, disfrutar de la experiencia!

Waku Waku わくわく

Onomatopeya japonesa originada a partir del verbo waku, 'brotar agua de la tierra', indica una emoción intensa que proviene de sentimientos como la alegría o la expectación.

Cuando estamos nerviosos, emocionados y nos palpita el corazón con ganas, se usa en el país nipón esta palabra (waku waku), que nos sirve en general para cuando tenemos muchas ganas de algo o estamos muy nerviosos.

Esta es nuestra sensación ante este nuevo menú que ahora os presentamos, por eso con el nerviosismo y la emoción de unos principiantes introducimos este nuevo menú esperando que os emocione tanto como a nosotros.

Waku waku

Causa de marisco estilo Picantería Arequipeña

Presa de cerdo Pío Negro con pan de cristal y salsa criolla

...

Cebiche de salmón con ponzu de naranja y crujiente de remolacha

...

Parihuela de la costa de El Callao: corvina y chutney de mango

...

Magret de pato al miso-panka con salsa de maracuyá y cremoso de boniato y coco

...

Capricho Moche: chocolate, lúcuma y sorbete de naranja sanguina

...

Petir four

47€

Incluye agua, vino Mixtura chardonnay o Mixtura garnacha y servicio de panes de la casa y mantequilla de miso

© *Menú adaptable para celíacos*

SI LO DESEA PUEDE CAMBIAR EL VINO DE ESTE MENÚ POR LOS INDICADOS EN LA CARTA DE VINOS
CON UN COSTE DE **10 EUROS** LA BOTELLA

carta

mixturitas y piqueos

- © Crispy sushi, tartare de atún y aguacate (2 uds.) / 6€
Mejillón tigre en su versión Nikkei, ají amarillo y migas de panko / 4,5€
Pan Bao de pollo marinado a la brasa / 6€
Gozas crujientes de pollo con salsa agridulce de maracuyá y aji amarillo / 7€
Presa de cerdo Pío Negro con pan de cristal y salsa criolla / 4,5€
- © Causa de marisco estilo Picantería Arequipeña / 7€
- © Causa de pulpo "Homenaje a Rosita Yimura" / 7€
- © Tartare de atún con sésamo negro, cilantro, aguacate y pan sardo/11€

de nuestra cebichería

- © Cebiche de corvina al ají amarillo con sorbete de apio y lima / 19€
- © Cebiche rojo de corvina con leche de tigre de ají rojo/19€
- © Cebiche de atún con mango y leche de tigre de yuzu kosho / 19€
- © Cebiche de salmón con ponzu de naranja y crujiente de remolacha / 18€

del fuego

- © Arroz chaufa de marisco, huevo poché y emulsión ahumada de tinta de calamar / 17€
Arroz chaufa de pollo, setas y trigueros / 16€

del mar

Pulpo estilo "Yakicucho", ahumado al Wok, cremoso de cebolleta negi y salsa de ají / 20€

- © Parihuela de la costa de El Callao: corvina y chutney de mango / 19€

Rodaballo glaseado a la brasa, con jugo ahumado de alubias pochadas / 20€

- © Tataki de atún sobre hummus de almendras, vinagreta tibia "Yuzu-Soja", aceitunas y toques de limón / 20€

de la tierra

Carrilleras ibéricas, guisadas con soja y mirin, con arroz cremoso de cilantro / 18€

- © Lomo "saltao" de solomillo al Wok / 19€

- © Magret de pato al miso-panka con setas de temporada y cremoso de boniato y coco / 19€

Solomillo de cerdo Pío Negro marinado con crema de calabaza, naranja y chimichurri Nikkei / 18€

sugerencias dulces

Cremoso del trópico con piña-mojito y guanábana / 8€

Capricho Moche: chocolate, lúcuma y sorbete de naranja sanguina / 8€

"De la selva, su huayruro"... Mousse de plátano, chocolate, maracuyá, mantequilla de plátano, vainilla y sorbete de mango / 8€

Chocolate Manjari, frambuesas, kumquats y bizcocho de nuez pecán / 8€

POSTRE SEMIFINALISTA DEL CONCURSO C3 VALRHONA, PARÍS 2018

- © *Adaptable para celíacos*

**Servicio de agua, pan y mantequilla de miso / 1€ por comensal*

IVA INCLUIDO

espumosos

Vilarnau Brut Nature Rva Vintage *Macabeo, Parellada y Chardonnay* (D.O. Cava) / 23€

Vilarnau Rosé Delicat Brut Reserva ecológico *Garnacha y Pinot Noir* (D.O. Cava) / 29€

Waris Hubert Estence *Chardonnay y Pinot Noir* (Champagne Premier Cru Grauves Brut) / 58€

blancos

Huracán Daniela *Garnacha blanca, Sauvignon blanc y Viura* (D.O. Navarra) / 20€

Otazu *Chardonnay* (D.O. Navarra) / 17€

— **Casual** *Viura* (D.O. Navarra) / 16€

Bestué Marina *Gewüstraminer* (D.O. Somontano) / 19€

— **Fuente Elvira** *Verdejo* (D.O. Rueda) / 16€

Nosso *Verdejo natural* (V.T. Castilla y León) / 22€

Menade *Sauvignon Blanc ecológico* (V.T. Castilla y León) / 22€

Ramón do Casar Treixadura, *Albariño y Godello* (D.O. Ribeiro) / 22€

Pazo Cilleiro *Albariño* (D.O. Rías Baixas) / 19€

— **Lagar de Deuses** *Godello* (D.O. Monterrei) / 17€

Abad Dom Bueno *Godello* (D.O. Bierzo) / 17€

— **Tarima** (tipo frizzante) *Moscatel de Alejandria* (D.O. Alicante) / 15€

Louis Latour *Chardonnay* (Ardèche - Francia) / 23€

Villa Wolf *Gewüstraminer* (Pfalz - Alemania) / 21€

Grans Fassian *Riesling Trocken* (Mosela - Alemania) / 35€

tintos

— **Mixtura Selección de familia** *Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot* (D.O. Navarra) / 16€

El Piano *Garnacha* (D.O. Navarra) / 19€

La Montesa *Garnacha y Tempranillo* (D.O. Ca. Rioja) / 26€

Carravalseca *Tempranillo y Graciano* (D.O. Ca. Rioja) / 20€

Valtravieso *Tinto fino* (D.O. Ribera del Duero) / 27€

— **El Castro de Valtuille** *Joven Mencía* (C.O. Bierzo) / 17€

rosados

Umea *Garnacha* (D.O. Navarra) / 15€

— **Casual** *Garnacha y Graciano* (D.O. Navarra) / 14€

Otazu *Merlot* (D.O. Navarra) / 17€

— VINOS SELECCIONADOS PARA CAMBIAR DE BOTELLA POR 10 EUROS EN LOS MENÚS

tés

Té verde Sakura con cereza / 2,50€

Deliciosa receta japonesa. Té verde Sencha, de aroma fresco y floral, sugerido por los pétalos del árbol de cerezo

Té verde Sencha jengibre y limón / 2,50€

Té verde japonés. Contiene cortezas de limón, jengibre y lemongrass. Frescura y sutileza

Té Darjeeling / 2,50€

Té negro de la región India de Darjeeling. Crece a los pies del Himalaya. Considerado el champagne de los tés. Exquisito por su sabor, sutil y delicado. No contiene teína

Té Pu-Erh frutos rojos / 2,50€

Originario de la región china de Yunnan. También llamado té rojo por el color rojizo de su infusión. Contiene arándanos, grosellas y cerezas. Con propiedades medicinales

Té Mixtura / 2,50€

Té negro de la India elaborado especialmente para Mixtura. Contiene cardamomo, clavo, pimienta rosa, jengibre, corteza de naranja y aroma natural de galleta

Té verde champán fresas / 2,50€

Té verde Sencha, trocitos de fresa, pétalos de flores, aroma natural

Rooibos canela y naranja / 2,50€

Planta sudafricana de cultivo orgánico, mezclada con naranja, canela y pétalos de caléndula. No contiene teína

Rooibos galleta de jengibre y mandarina / 2,50€

A la suavidad del carácter de este arbusto se suman las notas aromáticas de la piel de mandarina, papaya, hinojo, regaliz, pétalos de rosa y jengibre. No contiene teína

Inmuno Té / 2,50€

Equinácea triturada, bayas de saúco, jengibre, menta piperita, tomillo y romero

Regaliz, anís y menta / 2,50€

Tres ingredientes que se conjugan en una infusión muy digestiva y saludable

Frutos del bosque / 2,50€

Infusión muy digestiva elaborada con arándanos, grosella, aroma de frambuesa, hibisco, pasas y cereza salvaje. No contiene teína.

Sweet Chai / 2,50€

Infusión esencialmente digestiva: hinojo, regaliz, anís verde, cardamomo, jengibre, clavo, pimienta y canela. No contiene teína

té frío

Ice tea Zen / 2,50€

Infusión en frío con ingredientes muy recomendables a nivel digestivo. Elaborada con menta, regaliz, anís y lima.

glosario

Ají Sinónimo de guindilla o chile. Es una hortaliza de la familia de los pimientos que se usa para dar sabor y un toque picante a las comidas. Hay muchas variedades, los más conocidos son el ají amarillo, el rocoto, el ají panca y el ají limo.

Boniato Conocido también como camote. De sabor muy parecido a la patata pero algo más dulce.

Calabaza loche Es un tipo de calabaza oriunda de la zona de Lambayeque, al norte del Perú

Causa Es un pastel frío de patata que se sazona con ají amarillo, zumo de limas y sal.

Cebiche Es el plato bandera del Perú. Consiste en marinar pescado blanco en un medio ácido, elaborado principalmente con limas y aromatizado con cebolla, ají y cilantro. A ese jugo resultante del proceso de marinado se le denomina leche de tigre.

Chaufa Es un tipo de arroz frito cocinado en el wok que popularizaron los emigrantes chinos en Perú.

Chimichurri Es una salsa típica en Sudamérica, a base de aceite, perejil, orégano, sal y vinagre. Se suele servir para acompañar piezas hechas a la brasa.

Chupe Sopa típica de la cocina peruana. La variedad más conocida es el "Chupe de Camarones" oriundo de la provincia de Arequipa al sur de Perú.

Dashi Es un caldo típico de la cocina japonesa a base de atún y alga Kombu.

Gyozas Es un dim sum en forma de empanadilla que se suele cocer al vapor ó freír.

Illanka Es un chocolate negro elaborado a base de cacao peruano. Pertenece a los Grand Cru de terroir de Valrhona.

Kamado: Es un horno de cerámica que sirve para ahumar principalmente carnes y pescados.

Kam Lu Wantán Es un plato típico de la cocina Chifa (China-Peruana). Consiste en un salteado de carne, verduras y wantanes rellenos en salsa agridulce de tamarindo.

Kumquats Su nombre proviene del chino cantonés y significa "naranja dorada". Son un género de árboles frutales originarios de China de la familia de los cítricos.

Leche de tigre Es el jugo resultante de marinar el pescado en zumo de lima para un cebiche.

Maíz choclo Es una variedad de maíz peruano típico de la zona de los Andes.

Mirin Es un edulcorante líquido natural que proviene de la fermentación del arroz.

Miso Es una pasta aromatizada de soja. Se usa en la cocina japonesa para sazonar diversas elaboraciones.

Mixturitas Nuestra cocina nikkei expresada en pequeños bocados.

Negi Es una cebolla con un aspecto similar al del puerro pero más fina y larga.

Nigiri-causa Es producto de la fusión entre la forma de un Nigiri hecho con masa de causa en lugar de arroz de sushi.

Nikkei El término Nikkei hace referencia a todo emigrante de origen japonés y su descendencia.

Pan Bao Es un pan de harina de trigo cocinado al vapor, muy popular en la gastronomía asiática. "Bao" significa envolver en chino.

Patatas pont neuf Patatas fritas con forma de bastón confitadas en mantequilla.

Ponzu Es una salsa típica japonesa a base de soja y cítricos.

Raíz de loto: Es un tubérculo de origen oriental, su sabor es similar al de una patata.

Sal de Maras Sal que proviene de las salinas de Maras en Cuzco, Perú.

Salsa criolla Es una salsa fría típica de la cocina peruana. Se realiza a base de cebolla morada, zumo de limas, ají y cilantro.

Saltao Es una elaboración típica del Perú. Consiste en saltar en un wok trozos de carne o pescado con verduras, soja, ají y vinagre. Tiene un aroma ahumado y se acompaña con arroz y patatas fritas.

Suspiro Limeño Típico postre peruano, compuesto por un manjar blanco y coronado con un merengue.

Tataki Es la forma de asar los filetes (principalmente de atún y carne de buey) por el exterior dejando el interior crudo. Para su degustación se corta en rodajas.

Teriyaki Teri significa brillo y Yaki asado en el idioma Japonés. Su origen proviene de un asado caramelizado a la parrilla, para este fin se utiliza una salsa dulce a base de soja y azúcares.

Tiradito Es el resultado entre un cebiche y un sashimi. El nombre se debe a la manera de cortar el pescado y "tirarlo" en el plato, cubriéndolo con leche de tigre (jugo del cebiche).

Yaki-cucho Nombre con el que denomina nuestro chef peruano, la brocheta que se asa en la parrilla. Es la fusión del "yakitori" japonés y el "anticucho" peruano.

Yuzu Es un cítrico japonés, híbrido entre el limón y la mandarina.

Yuzu kosho Es una mezcla típica de la cocina japonesa a base de guindilla, sal y piel de yuzu.