

# mxtura

SABORES DE ULTRAMAR

## Carta para recoger

### Mixturitas

Mejillón tigre en su versión Nikkei, ají amarillo, alga nori y migas de panko / 4.50€

Gyozas de pollo fritas con salsa agridulce de fruta de la pasión y ají amarillo (6 unidades) / 9€

Brioche de pimentón, "Roast beef" ibérico, aguacate y salsa de ají panca ahumado / 6.50€

### Causas

Causa de tataki de atún rojo en escabeche Nikkei / 15€

### Makis

Crispy maki de salmón, queso crema, aguacate y salsa teriyaki (8 piezas) / 16€

Maki acebichado de atún rojo, ebi furai, aguacate y salsa acebichada (8 piezas) / 16€

Maki relleno de cangrejo de las nieves, cubierto de salmón y salsa de ají parrilero (8 piezas) / 16€

### Arroces al wok

Arroz chaufa de pollo, setas y trigueros / 15€

Arroz chaufa de marisco con salsa ahumada de tinta de calamar / 17€

Arroz chaufa de solomillo estilo "Yakiniku" / 17€

### Fondos

Lomo "saltao" de solomillo, patatas pont neuf y arroz blanco / 19€

Carrilleras ibéricas glaseadas con soja y mirin acompañadas de cremoso de puerro / 18€

### Postre

Mini Rochers de avellana y chocolate / 5.50 €

...

Mantequilla casera de miso (30 gramos) / 1.50€

### Bebidas

Cerveza Cusqueña Premium rubia 330 ml / 3 €

Cerveza Cusqueña Premium negra 330 ml / 3 €

APTO PARA CELIACOS

## Menús

### Menú Mixtura para 2 Personas / 87€

2 Mejillón tigre en su versión Nikkei, ají amarillo, alga nori y migas de pankó

2 Brioche de pimentón, "Roast beef" ibérico, aguacate y salsa de ají panca ahumado

Crispy maki de salmón, queso crema, aguacate y salsa teriyaki (8 Piezas)

Causa de tataki de atún rojo en escabeche Nikkei

Arroz chaufa de solomillo estilo "Yakiniku"

2 mini Rochers de avellana y chocolate

Mantequilla de miso

Vino Chardonnay blanco o garnacha tinto Mixtura

\* **Vilarnau** Brut Nature Rva. Vintage

### Menú Tokio para 2 Personas / 77€

2 Mejillón tigre en su versión Nikkei, ají amarillo, alga nori y migas de pankó

2 Brioche de pimentón, "Roast beef" ibérico, aguacate y salsa de ají panca ahumado

Maki relleno de cangrejo de las nieves, cubierto de salmón y salsa de ají parrilero (8 piezas)

Causa de tataki de atún rojo en escabeche Nikkei

Lomo "saltao" de solomillo, patatas pont neuf y arroz blanco

Mantequilla de miso

Vino Chardonnay blanco o garnacha tinto Mixtura

---

#### HORARIO DE RECOGIDA

**Viernes** 19.30 — 22.00

**Sábado** 13.00 — 15.30 / 19.30 — 22.00

**Domingo** 13.00 — 15.30

---

Centro de Arte Contemporáneo

c/Calvario 2, Huarte

[restaurantemixtura.com/pideonline](http://restaurantemixtura.com/pideonline)

**948 59 60 25**

\* CAVA SELECCIONADO CON UN SUPLEMENTO DE 10 €