

mixtura

SABORES DE ULTRAMAR

Carta para recoger

Mixturitas

Mini tartare de salmón estilo Mixtura / 8€

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€

Langostinos crujientes al panko con salsa de ají parrillero (4 unidades) / 8€

Sanguchitos

Pan "Chimbombo", relleno de pescado crujiente y salsa tártara / 6,5€

Brioche de pimentón con panceta lacada al hoisin, salsa criolla y hierbabuena / 6,5€

Nikkei burger de black angus con salsa teriyaki y "ketchup" de ají ahumado, con chips de patata violeta / 6,5€

Cebiches y Causas

Cebiche de marisco estilo "Carretillero", yuzu, sobre aguacate y pepino / 16€

Causa-maki de cangrejo de las nieves, aguacate y salsa acebichada (8 unidades) / 15€

Causita tibia de pez limón homenaje a Minoru Kunigami / 15€

Arroces al wok

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

Arroz chaufa de solomillo estilo "Yakiniku" / 17€

Fondos

Pulpo estilo "Yaki cucho", ahumado a la brasa, cremoso de cebolleta Negi y salsa de ají / 18€

"Chi jau kay" de presa ibérica, vegetales, anís estrella... aromas de la calle Capón / 16€

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

Postre

Tiramisú "de los andes", relleno de lúcuma, grué caramelizado y vainilla / 7€

...

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 Gracias mamá para 2 Personas / 90€

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

2 Pan "Chimbombo", relleno de pescado crujiente y salsa tártara

Cebiche de marisco estilo "Carretillero", yuzu, sobre aguacate y pepino

Pulpo estilo "Yaki cucho", ahumado a la brasa, cremoso de cebolleta Negi y salsa de ají

Arroz chaufa de solomillo estilo "Yakiniku"

2 Tiramisú "de los andes", relleno de lúcuma, grué caramelizado y vainilla

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 panko

2 Brioche de pimentón con panceta lacada al hoisin y salsa criolla y hierbabuena

Cebiche de marisco estilo "Carretillero", yuzu, sobre aguacate y pepino

Causa tibia de pez limón homenaje a Minoru Kunigami

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

Mantequilla de miso

Vino Chardonnay blanco o Garnacha tinto Mixtura

HORARIO DE RECOGIDA

Viernes y Sábado

13.00 — 15.30 / 19.30 — 21.45

Domingo

13.00 — 15.30

Centro de Arte Contemporáneo

c/Calvario 2, Huarte

restaurantemixtura.com/pideonline

948 59 60 25

* CAVA SELECCIONADO CON UN SUPLEMENTO DE 10 €