

# MENÚ

DE GRUPOS



–Food and Friends



Reservas indicando la selección de menú al menos 1 semana antes del evento con la elección del plato principal de cada comensal  
[reservas@mimu.es](mailto:reservas@mimu.es) / Tfno. 685 796 738

Información para grupos de más de 12 personas y eventos privados

Tfno. 601 191 761  
Mimu – Food and Friends  
Plaza de San Antonio, 15 – Cádiz

# MENÚ

## \_OPCIÓN 1

### Entrantes para compartir

- Timbal de remolacha y bacalao ahumado con aguacate y wakame.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Caña de lomo ibérico y queso manchego.
- Crujientes de queso y puerro.
- Tosta en pan de torrija con jamón ibérico y foie de pato sobre compota de manzana.
- Sorbete de mandarina al Grand Marnier.

### Plato individual a elegir

- Bacalao gratinado con Ali olí, fondo de berenjenas y salsa de piquillo.
- Milhoja de salmón a la crema de ahumados.
- Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa a los tres quesos, a la pimienta o al Pedro Ximénez.

### Postre

- Tarta de limón y merengue con base de galletas María.
- Café o infusión.
- Cava.

**39,50€** por persona (IVA incluido)

# MENÚ

## \_OPCIÓN 2

### Entrantes para compartir

- Poke hawaiano de salmón marinado con arroz, vegetales, piña y mahonesa de chipotle.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Gambas blancas cocidas.
- Croquetas de lomo en manteca.
- Huevos rotos de gallinas camperas con patatas de Sanlúcar, queso y jamón ibérico.
- Sorbete de mandarina al Grand Marnier.

### Plato individual a elegir

- Bacalao gratinado con alioli, fondo de berenjenas y salsa de piquillo.
- Secreto ibérico a la parrilla con salsa barbacoa casera.
- Milhoja de salmón a la crema de ahumados.

### Postre

- Tarta de limón y merengue con base de galletas María.
- Café o infusión.
- Cava.

**44,50€** por persona (IVA incluido)

Nuestro menú incluye la bebida de la casa durante el servicio del evento. Si desea cambiar los vinos disponemos de otras opciones. Consumiciones en barra no incluidas en el menú.

### BEBIDAS DE LA CASA (INCLUIDAS)

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Tierra Blanca (Vino de la Tierra de Cádiz) o Verdejo (Verdejo).

Tintos: Cuna de Reyes (Rioja).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

### OPCIÓN 1

Ampliación de 1.50€ por persona.

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Entrechuelos (Vino de la Tierra de Cádiz) o Yllera Vendimia Nocturna (Verdejo).

Tintos: 22 Pies (Rioja) o Raíz de Guzman (Ribera del Duero).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

### OPCIÓN 2

Ampliación de 2.50€ por persona.

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Forlong (Vino de la Tierra de Cádiz) o Paco y Lola (Albariño).

Tintos: Zuazo Gaston (Rioja) o Tamiz de Teófilo Reyes (Ribera del Duero).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

# MENÚ

## \_OPCIÓN 3

### Entrantes para compartir

- Atún Mechado con mahonesa de coco y tomate seco.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Jamón de bellota cortado a cuchillo.
- Gambas blancas cocidas.
- Chips de chocos fritos con alioli de wakame.
- Tartar de Atún rojo y aguacate con ajoblanco de coco.
- Sorbete de mandarina al Grand Marnier.

### Plato individual a elegir

- Pierna de cordero lechal en salsa de ajo y vinagre de Jerez.
- Solomillo de ternera con verduras de temporada.
- Rollito de lubina con langostin .
- Milhoja de salmón a la crema de ahumados.

### Postre

- Tarta de limón y merengue con base de galletas María.
- Café o infusión.
- Cava.

**49,50€** por persona (IVA incluido)

# MENÚ

## \_VEGETARIANO

### Entrantes

- Hummus de berenjenas con tortas de maíz y crudités para dippear.
- Poke hawaiano con tofu, arroz, edamame, rábano, aguacate, piña y mahonesa de chipotle.
- Croquetas caseras de verduras.
- Granizado de Mojito.

### Plato individual a elegir

- Wok con verduras frescas, noodles, un toque de coco y soja.
- Ramen Yasai con tofu marinado, maíz, brotes de soja, pak choi, alga nori, espinacas, cebolleta, setas de temporada, cebollino y huevo.

### Postre

- Piña braseada al Grand Marnier.
- Café o infusión.
- Cava.

**39,50€** por persona (IVA incluido)

Nuestro menú incluye la bebida de la casa durante el servicio del evento. Si desea cambiar los vinos disponemos de otras opciones. Consumiciones en barra no incluidas en el menú.

### BEBIDAS DE LA CASA (INCLUIDAS)

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Tierra Blanca (Vino de la Tierra de Cádiz) o Verdeo (Verdejo).

Tintos: Cuna de Reyes (Rioja).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

### OPCIÓN 1

Ampliación de 1.50€ por persona.

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Entrechuelos (Vino de la Tierra de Cádiz) o Yllera Vendimia Nocturna (Verdejo).

Tintos: 22 Pies (Rioja) o Raíz de Guzman (Ribera del Duero).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

### OPCIÓN 2

Ampliación de 2.50€ por persona.

Refrescos, cerveza y agua mineral.

Blancos: Forlong (Vino de la Tierra de Cádiz) o Paco y Lola (Albariño).

Tintos: Zuazo Gaston (Rioja) o Tamiz de Teófilo Reyes (Ribera del Duero).

Rosado: Lambrusco.

Cava: Terrer de la Creu.

# MENÚ

## **\_INFANTIL** (menos de 12 años)

### **Entrantes para compartir**

- Surtido de ibéricos
- Croquetas caseras
- Pizza de jamón y queso

### **Plato individual**

- Pollo empanado con patatas fritas

### **Postre**

- Helado

### **Bebida**

- Refrescos, zumos y agua mineral

**20€** por persona (IVA incluido)