

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 / 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 alioli, 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)

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.

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 Sanlucar, 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.

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 langostino.
- 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)

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.

MENÚ

_CÓCTEL

- Chicharrones de Chiclana.
- Papas aliñas con atún mechado.
- Tosta en pan de torrija con jamón , foie de pato y compota de manzana.
- Cuchara de ensalada de remolacha y bacalao ahumado con aguacate y wakame.
- Tartar de atún rojo sobre tosta de pan de gambas.
- Berza gaditana con su pringá.
- Pavía de merluza con mahonesa casera.
- Taquitos de cazón en adobo.
- Croquetas caseras de lomo en manteca.
- Mini burguer de ternera Retinta con mahonesa de coco, frutos secos, huevo y bacon.
- Tarta de limón y merengue con base de galletas María.

35€ por persona (IVA incluido).

***MÍNIMO 20 PERSONAS.**

Ampliación:

- Copa de bienvenida de 30 minutos, 2€ por persona (iva incluido)
- Café ó infusión, 2€ por persona (iva incluido)
- Pincho extra, 3€ por persona (iva incluido)
- Tortillitas de camarones, 3,50€ por persona (iva incluido)
- Tarta de celebración, 3,90€ por persona (iva incluido)
- Copa de cava, 2€ por persona (iva incluido)
- Cortador de jamón y/o venenciador , precio a consultar
- Decoración floral y/o Candy Bar, precio a consultar

Nuestro menú incluye la bebida de la casa durante todo el servicio del evento, aprox 2 horas. Si desea cambiar los vinos disponemos de otras opciones. Consumiciones en barra no incluidas en el menú.

MENÚ

_COPA DE VINO ESPAÑOL

- Queso viejo de oveja.
- Ensaladilla de gambas con puerro fresco.
- Tosta en pan de torrija con jamón , foie de pato y compota de manzana.
- Taquitos de cazón en adobo.
- Croquetas caseras de lomo en manteca.

20€ por persona (IVA incluido).

***MÍNIMO 20 PERSONAS.**

Nuestro menú incluye la bebida de la casa durante todo el servicio del evento, aprox 1 hora. Si desea cambiar los vinos disponemos de otras opciones. Consumiciones en barra no incluidas en el menú.

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.

MENÚ

SIN GLUTEN

Entrantes

- Hummus de berenjenas con tortas de maíz y crudités para dipear.
- Poke hawaiano con tofu, arroz, edamame, rábano, aguacate, piña y mahonesa de chipotle.
- Aguacate a la brasa.

- Sorbete de mandarina al Grand Marnier.

Plato individual a elegir

- Bacalao gratinado con Ali olí, fondo de berenjenas y salsa de piquillo.
- Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa chimichurri ó reducción de Ribera de Duero y frutos rojos.

Postre

- Flan de 2 quesos
- 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.

MENÚ

SIN LACTOSA

Entrantes

- Hummus de berenjenas con tortas de maíz y crudités para dipear.
- Poke hawaiano con tofu, arroz, edamame, rábano, aguacate, piña y mahonesa de chipotle.
- Aguacate a la brasa.
- Granizado de Mojito.

Plato individual a elegir

- Bacalao gratinado con Ali oli y fondo de berenjenas.
- Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa chimichurri ó reducción de Ribera de Duero y frutos rojos.

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.

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)

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.