

# MIMU

–Food **and** Friends

En MIMU, tenemos el menú ideal para ti

Mimu - Food and Friends  
Plaza de San Antonio, 15 - Cádiz

## **MENÚ: OPCIÓN 1**

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

- Surtido de embutidos ibéricos.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Ensaladilla de bacalao ahumado con guindilla vasca
- Tosta en pan de torrija con jamón ibérico y foie de pato sobre compota de manzana.
- Crujientes de queso y puerro con reducción de P.X.

### **PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR**

- Milhojas de salmón a la crema de ahumados gratinado con queso.
- Bacalao gratinado con ali oli, fondo de berenjenas y salsa de piquillos.
- Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa a elegir (salsa pimienta, salsa tres quesos o salsa al P.X.)

### **POSTRE**

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

**40,00€ 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:**

- Caña de lomo y queso Manchego.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Gambas blancas cocidas
- Rollito de salmón ahumado y queso.
- Croquetas de lomo en manteca.

### **PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR**

- Bacalao gratinado con alioli, fondo de berenjenas y salsa de piquillo.
- Carrillada ibérica con puré de boniatos.
- Milhojas de salmón a la crema de ahumados gratinado con quesos.

### **POSTRE**

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

**45,00€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:**

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
- Paté de cabracho con mahonesa casera.
- Atún mechado con mahonesa de coco y tomate seco.
- Gambas blancas cocidas.
- Chips de choco frito con alioli de wakame.
- Taquitos de cazón en adobo.

### **PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR**

- Pierna de cordero lechal al horno con ajos y vinagre de Jerez.
- Carrillada ibérica con puré de boniatos.
- Rollitos de lubina de Estero gratinado con Holandesa y fondo de crema de marisco.

### **POSTRE**

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

**50,00€ 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

## ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- Chicharrones de Chiclana.
- Papas aliñas con atún mechado.
- Tosta en pan de torrija con jamón , foie de pato y compota de manzana.
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo.
- 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 burger de ternera Retinta con mahonesa de coco, frutos secos, huevo y bacon.
- Tarta de limón y merengue con base de galletas María.

**36,00€ 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**

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

- 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.

**21,00€ 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 dipear.
- Ensalada de aguacate, tomate, mahonesa kimchi y avellanas de los toros.
  - Croquetas caseras de verduras.
  - Tempura de verduras.

### **PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR**

- Rigatoni con setas en salsa de trufa y parmesano
- Revuelto de Berenjenas al ajillo

### **POSTRE**

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

**40,00€ 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 Y SIN LACTOSA**

### **ENTRANTES:**

- Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Ensaladilla de bacalao ahumado y guindilla vasca
  - Humus de berenjenas con crudités
  - Aguacate a la brasa
- Revuelto de berenjenas y gambones

### **PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR**

- Bacalao gratinado con Ali olí, fondo de berenjenas .
- Secreto Ibérico con frutos rojos y reducción de Ribera del Duero.

### **POSTRE**

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

**40,00€ 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** (menores de 12 años)

### **ENTRANTES:**

- Surtido ibérico
- Croquetas caseras
- Lagrimitas de pollo

### **PLATO INDIVIDUAL**

- Hamburguesa de ternera y queso en pan brioche

### **POSTRE**

- Helado

### **BEBIDA**

- Refrescos, zumos y agua mineral

**21,00€ por persona** (IVA incluido)

## **BEBIDAS Y OPCIONES**

### **BEBIDA MENÚ 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.

### **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.

### **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.

# MIMU

-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. 685 796 738**

Mimu - Food and Friends  
Plaza de San Antonio, 15 - Cádiz