



MITSUKO
ASIAN EXPERIENCE

Nuestra carta

La gastronomía es el arte de usar los alimentos para crear felicidad.

Para empezar

Tiraditos de presa ibérica

Marinada en salsa dulce con lemongrass y jengibre, mandarinas asadas y mojo de cilantro y pomelo

13.95

Taco de curry verde

Carrillera con salsa de curry verde, aguacate, pico de gallo y cilantro

9.90

Mitikoyaki

Taquitos de algas nori con pez mantequilla flambeada con salsa de nikiri y trufa, puerro, pomodori y emulsión de tomate

9.95 - 2 PIEZAS

Langostinos pop

Daditos de langostinos tigre tempurizados con salsa cremosa y acompañado con base de kakiage

14.95

Duck & Roll

Crujiente rollito de pato con mayonesa, mostaza y salsa agridulce y coronado con gambas y micro vegetales

9.80 - 4 PIEZAS

Moriwase Sushi

Romeo uramaki

Uramaki de salmón tempurizado con mango, pepino holandés, cubierto con salmón y aguacate, salsa love y anguila

14.95

Julieta uramaki

Langostinos al Panko, queso Philadelphia, cubierto con salmón flambeado, mayonesa, eneldo y cebolla caramelizada

14.95

Mr Crunch roll

Roll tempurizado con salmón y coronado con tartar de salmón, tobiko, sichimi y tabasco

13.95

Miss Lady uramaki

Relleno de tanuki, tomate pomodoro, aguacate, pepino holandés y cubierto con Atún Toro Balfegó y algodón de azúcar

15.95

Usuzukuris



De toro de atún rojo Balfegó

Con emulsión de tomate cherry, pizca de sal Hawái y aceite Arbequina
19.90

De salmón

Marinado con salsa ponzu, cebolleta, sal Hawaii y un toque de salsa jalapeño
15.90

De hamachi

Con salsa de ponzu trufada, sal maldón y puerro
19.90

De lubina

Base de zumos de cítricos naturales, cebolla morada, cilantro, tobiko de yuzu, ito togarashi y aceite de sésamo
17.90

Nigiris

Atún toro de Balfegó

Toro con momiji oroshi y acabado con un toque de sal negra
7.95 - 2PIEZAS

Solomillo de vaca

Con foie, trufa negra y sal maldon
8.90 - 2PIEZAS

Salmón noruego

Con salsa cremosa flambeada con lima
6.90 - 2PIEZAS

Picaña

Picaña madura + 30 días Discarlux
9.80 - 2PIEZAS

Pez mantequilla

Wasabi con trufa y puerro
6.90 - 2PIEZAS

Tsutsuma Reta de Toro Balfegó

Bola de arroz envuelto con Toro, foie flambeado por encima, sésamo, cebolleta y salsa de águila
8.90 - 2PIEZAS

Hamachi

Con salsa nikiri, momiji orhosi y sal
7.50 - 2PIEZAS

Gunkan de Hamachi

Arroz frito cubierto con Mamenori verde, tartar de hamachi y salsa Mítiko picante
8.50 - 2PIEZAS

Vieiras del Atlántico

Salsa de mayonesa con trufa y lima rallada
7.90 - 2PIEZAS

Surtido de Hakuna matata

Omakase (ponerse en manos del Chef)
19.95 - 8PIEZAS

Panceta ibérica Maldonado

Huevo de codorniz con panceta ibérica flambeada con trufa y sal maldon
6.90 - 2PIEZAS

Tartar

Ventresca de toro Balfegó

Con aguacate, mango y con salsa shinomono

19.90

Steak de Solomillo de Vaca

Solomillo de vaca con cebolla roja, alcaparras, salsa perrins, tabasco, aceite de trufa, yema de huevo de codorniz y crujiente de trigo

19.90

Tartar de Sitake

Con setas cardos , tou fu , huevo escalfado y bañado con salsa de trufas y ponzu

16.90

Dim Sum de autor

Siu Mai

Saquitos de cerdo iberico con setas de cardo y bañadas en salsa de sésamo blanco con chili black bean

9.80 - 4PIEZAS

Gyozas de pato y foie

Pato marinado con foie, mermelada de frambuesa y golpe de soplete

9.80 - 4PIEZAS

Gyozas de Madame Lu

Pollo con verduras marinadas y bañadas en una salsa de frambuesa

9.95 - 6PIEZAS

Xiao Long Bao

Lomo de cerdo, Txangurro, consomé de gallina y trufa

9.50 - 4PIEZAS

Sandwich Singapur

Bao relleno de carne y verduras con huevo frito de codorniz, mayonesa

9.50 - 2PIEZAS

Principales



Lubina al vapor

Salsa marinera de kimchi con sichimi, hierbas aromáticas, especias y sake al vapor

29.50

Bacalao en miso

Lomo de bacalao macerado durante 24h en salsa miso dulce, acompañadas de verduras de temporada al vapor y arroz basmati

28.50

Vieiras con Noodles Vermicelle

Salsa de soja al estilo cantonesa, ajo picado, chile y cebolleta

15.50

Mill bellos

Salteado de tallarines con base de fumet de mariscos infusionado en curry rojo y verde, leche de coco, verduras de temporada, gambón y acabado con un toque de mojo verde

16.95

Pad Thai

Fideos de arroz y salsa de tamarindo acompañado de micro vegetales y gambas salteadas

14.95

Arroz frito cantonés

Salteado de arroz negro salvaje con verduras, marisco de temporada, rou song y aromatizado con hoja de platanero

15.50

Carrillera guisada en coco

Guisada en leche de coco y cacahuets con arroz basmati salteado al wok y cilantro fresco

16.95

Solomillo con Mojo verde

Solomillo macerado con salsa miso frambuesa, mojo verde y acompañado con pan bao

18.95

Pato laqueado

Estilo pekinés con salsa hoisin, puerro y pepino acompañado de crepes

37.95 - MEDIO / 65.00 - ENTERO

Sweet End



Tarta semilíquida de dulce de leche   
7.50

Tarta cremosa de queso   
7.50

Volcán de chocolate
9.25

Mochi de té matcha con trufa de aguacate y té matcha 
6.50

Mochi de mango con trufa de aguacate y té matcha 
6.50

* Los platos marcados con  contienen picante en distintos grados de intensidad.

* Los platos no tienen un orden de salida predeterminado, consulte con nuestro personal si desea algún orden en concreto.

* Les recomendamos compartir todos los platos.

* Está a disposición nuestra carta de alérgenos, consulte con nuestro personal.

I.V.A. incluido en los precios

 Glúten

 Crustáceos

 Huevos

 Pescado

 Cacahuetes

 Soja

 Lácteos

 Frutos de cáscara

 Apio

 Mostaza

 Granos de sésamo

 Dióxido azufre / sulfito

 Altramuces

 Moluscos