MĪTAI KO

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

13.95

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 Hawai 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

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

Salmón noruego
Con salsa cremosa flambeada con lima
6.90 - 2 PIEZAS

Pez mantequilla
Wasabi con trufa y puerro
6.90 - 2 PIEZAS

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

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

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

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

Picaña
Picaña madura + 30 días Discarlux
9.80 - 2 PIEZAS

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

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

Surtido de Hakuna matata
Omakase (ponerse en manos del Chef)
19.95 - 8 PIEZAS

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 - 4 PIEZAS

Gyozas de pato y foie
Pato marinado con foie, mermelada de frambuesa y golpe de soplete
9.80 - 4 PIEZAS

Gyozas de Madame Lu
Pollo con verduras marinadas y bañadas en una salsa de frambuesa
9.95 - 6 PIEZAS

Xiao Long Bao
Lomo de cerdo, Txangurro, consomé de gallina y trufa
9.50 - 4 PIEZAS

Sandwich Singapur
Bao relleno de carne y verduras con huevo frito de codorniz, mayonesa
9.50 - 2 PIEZAS

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 cacahuetes 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
Soja
Granos de sésamo
Crustáceos
Lácteos
Dióxido azufre / sulfito
Huevos
Frutos de cáscara
Altramuces
Pescado
Apio
Moluscos
Cacahuetes
Mostaza