

# MISHIGUENE

La Cocina judía es uno de los mapas culinarios más amplios.  
Forzado al exilio, el pueblo judío ha echado raíces  
a lo largo y ancho del mundo llegando a menudo a esos nuevos hogares  
sólo con un libro de rezos y el corazón lleno de recetas, aromas y tradiciones.

Mishiguene es nuestra casa y el resumen de toda esa historia.  
Nos propusimos traer a la actualidad esas recetas olvidadas,  
esas que nuestras abuelas hacían cuando éramos niños  
y también las recetas que jamás prepararon.  
Quisimos que Mishiguene sea una fiesta,  
como un casamiento judío, pero sin el novio y la novia;  
que tenga todo lo que nos gusta sobre nuestra cultura:  
la música, el vodka, nuestras abuelas  
...y por supuesto la comida.

Todo esto desde la óptica porteña, nuestra mirada inmigrante,  
porque en Mishiguene hacemos cocina de inmigrantes.

*Lejaim!*

## LA EXPERIENCIA

### Chef's Table

#### EN 10 PASOS

Nuestra mesa para 6 comensales es donde se recrea la experiencia de cenar en nuestra cocina atendidos por nuestro equipo. El menú del amplio mapa culinario judío, especialmente diseñado en el día, de acuerdo los productos de temporada disponibles en el mercado.

Incluye: cóctel de bienvenida, maridaje de vinos, bebidas sin alcohol, café o té y petit fours.

POR PERSONA \$24.000

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Mishiguene

#### EN 6 PASOS

1 bebida sin alcohol por persona, café o té y petit fours.

SIN VINOS \$12.000

1 bebida sin alcohol por persona, Maridaje de 6 copas de vino, café o té y petit fours.

CON VINOS \$18.000

#### NUESTRA CANASTA DE PANES

Pepinos encurtidos en vinagre, aceite de oliva extra virgen, sal marina. Acompañados de pan pita, jalá dulce con pasas, bagel del día y pasta de cebollas condimentadas con schmaltz & gríbenes.

#### RESERVAS

24HS DE ANTICIPACIÓN

Chef Ejecutivo Tomás Kalika · Dirección General Javier Ickowicz  
Sous Chef Enmanuel Lara · Daiana Vinci · Maitre Celina Felicia Olivera

CONTACTO: +54 11 3969-0764 | INFO@MISHIGUENE.COM

# MISHIGUENE

## CLÁSICOS MISHIGUENE

### *platitos*

#### **BABAGANUSH** \$3.000

Berenjena ahumada a la leña condimentada con lima, aceite de oliva extra virgen, almendras tostadas, coulis de tomate y salsa tahina.

#### **GUEFILTE FISH** \$3.700

Guefilte fish en caldo de cocción frío, ensalada de pickles, gríbenes, jrein y caviar de zanahorias.

### *platos*

#### **BUREKA** \$6.200

Relleno de papas trufadas, servido con espuma de huevo trufada.

#### **VARÉNIKES** \$4.400

Ravioles de papa servidos con cebolla confitada y schmaltz mit gríbenes chicharrones de piel de pollo en su manteca con cebolla frita.

### *para compartir*

#### **PASTRÓN** \$8.900

Pecho vacuno ahumado a la leña sobre zócalo de latke de papa, jalea de cebollas, huevo frito y fondo de cocción al vino tinto.

#### **PASTRÓN CON HUESO** \$15.800

Pastrón de costilla de asado servido con risotto de farfalaj y fondo de cocción demiglace.

PRECIO DEL CUBIERTO \$250

# MISHIGUENE

## PLATOS DE TEMPORADA

### *platitos*

#### MUHAMARA

Puré de pimientos y nueces, ensalada de pimientos y encurtidos, chips de ajo y jugo de pimientos.

\$2.400

#### TERRINA DE HÍGADOS DE POLLO

Reducción de cebollas, mango encurtido, schmaltz mit gríbenes, cebolla morada encurtida y tostadas de pan jalá.

\$4.600

#### ENSALADA CESAR MISHIGUENE

Cogollos de lechuga orgánica bañados en salsa caesar de tahina, anchoas, queso feta y croutones.

\$3.500

#### KIBBEH NAIA

Ensalada de trigo burgol, tartar de lomo, salsa harissa, jugo de lima, aceite de oliva, almendras fileteadas, coulis de tomates y yogurt.

\$4.000

#### FORSHMAK

Fillet de pesca del día, papa, manzana verde, cebolla encurtida, yogurt ahumado, yema de huevo curada en sal y gríbenes.

\$2.900

#### SOPA DE KNEIDALAJ

Albóndigas de harina de matza, rellenas de codornices en caldo intenso de pollo, hongos, servido con gírgolas confitadas.

\$4.900

#### OSTRAS & BORSCHT

6 Ostras servidas con vinagreta de borscht, aceite de sésamo, vinagre de sauco, jalapeños encurtidos y espuma de labneh y lima.

\$5.500

#### CHIPIRONES MISHIGUENE

Chipirones y cebollas a la plancha en salsa tarator con tinta de calamar, anchoas y ajos confitados.

\$7.400

### *platos*

#### MEORAV DE MAR

\$7.900

Hummus de garbanzos con pulpo ahumado, salteado con cholgas, fumet de mejillones con aroma a pastis, cebolla confitada, ajos, arvejas y acelga. Jalapeño tatemado y encurtido. Salsa tahina de hinojos, cebolla y ajo.

#### GARCIOFI A LA GIUDIA

\$3.600

Alcauciles fritos en dos tiempos, huevo a la baja temperatura trufado y labneh.

#### JAMIN

\$6.200

Garrón de cordero laqueado con 7 especias, servido con guisado de alubias y verduras. Granos de maíz tostado y espuma de topinambour.

PRECIO DEL CUBIERTO \$250

# MISHIGUENE

## POSTRES

<b>MALABI</b> Cítricos de estación, sumac y crocante de masa Kadaif.	\$2.500	<b>KATAYEF</b> Crepé frito, relleno con crema pastelera, frutillas y rosas.	\$1.500
<b>LEICAJ</b> Frutos de carozo y helado de yogurt.	\$1.700	<b>BAKLAVA DE NUEZ Y PISTACHOS</b> Almíbar de especias y helado de café turco.	\$2.000
<b>SHOKOTAPUAJ</b> Torta de papa, chocolate, tahina y helado queso de cabra.	\$2.400		

## COCTELERÍA

### BEBA GANUSH

\$1.200

Vodka, berenjena ahumada,  
tomate, zumac,  
especias y cornalito.

### CÁUCASO

\$1.200

Vodka de hinojos, torrontés  
y peras especiadas.

### LO'EZ

\$1.200

Príncipe de los Apóstoles,  
vermú de pickle de pepino,  
agua tónica pulpo blanco.

### MISHIGUENE MARTINI

\$1.200

Absolut, vermut  
de la casa semi seco.

*bebidas*

*after dinner*

Agua mineral con / sin gas	\$300	Cointreau	\$1.500
Gaseosas	\$400	Jägermeister	\$1.800
Limonadas	\$350	Sambuca	\$1.500
Espresso	\$350	D.V. Catena Grappa	\$1.500
Espresso doble	\$450	Hennessy V.S.	\$3.500
Té en hebras	\$300		

PRECIO DEL CUBIERTO \$250