

# MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

## PLATOS DE TEMPORADA

*platos medianos*

<b>FATTOUSH (380 GR)</b> Variedad de tomates, duraznos, cerezas, damascos, olivas tipo griegas, crema de queso feta, aceite de hierbas, cebolla morada encurtida, perejil, cilantro, crutones de pan pita frito y za'atar fresco.	\$350
<b>FATTOUSH VERDE (280 GR)</b> Melón, pepinos, zucchini, láminas de pimiento jalapeño, apio, albahaca, labneh y aceite de hierbas, polvo de menta, cebolla blanca, pistachos, vinagre de sauco, albahaca, apio y perejil.	\$280
<b>ENSALADA DE SANDÍA (350 GR)</b> Endivias, sandía, cebolla morada encurtida, garrapiñada de semillas de calabaza, olivas negras, queso feta y hierbas frescas.	\$280
<b>ELOTES (400 GR)</b> Elotes al mangal, servidos con holandesa sumac, ajo perejil.	\$195
<b>CHIPIRONES MISHIGUENE</b> Chipirones al mangal, salsa taratur, tinta de calamar, ajos confitados, filete de anchoas y hojas de perejil.	\$430
<b>FLOR DE CALABAZA (180 GR)</b> Relleno de queso de cabra, ricota, espinacas, cebollas, ajo y dátiles. Servidas con alioli de ajo macho ahumado y caviar de salmón.	\$280
<b>KREPLAJ DE OSSOBUCCO CON MEJILLONES Y ELOTES (450 GR)</b> Servido en caldo de mejillones y elotes al pastis, elotes dorados y laminas de chile habanero.	\$650
<b>PULPO (350 GR)</b> Pulpo ahumado en madera de olivo, servido con puré de habas, anís, menta, cilantro y perejil, salteado de cebollas ahumadas habas, arvejas, chips de ajo y polvo de tinta de calamar.	\$620
<b>FOIE GRAS (280 GR)</b> Foie gras al mangal, salsa taratur, demiglace de pollo, harisa y pickles de verduras.	\$850
<b>CODORNIZ A LA CHERMOULA</b> Full medames tibio, acelga y salsa chermoula.	\$520
<b>COSTILLAS DE CORDERO (450 GR)</b> Salsa taratur, emulsión de limones en conserva y variedad de jitomates quemados al grill.	\$770
<b>PATO (550 GR)</b> Hummus de cabutia, pickles de jalapeños, tahina de cabutia, crackers de gribenes, salsa de limón en conserva y polvo de calabaza.	\$550
<b>KEBAB DE CORDERO (230 GR)</b> Servido en tortillas de maiz, hummus de alcachofa de jerusalén, tarator de tomates y demiglace de cordero. Salsa schoug y cebollas encurtidas con sumac y chile habanero.	\$290
<b>TAGINE DE CORDERO (550 GR)</b> Paleta de cordero braseada servida con couscous preparado a mano, calabaza confitada, zucchini, zanahorias, dátiles, almendras fileteadas y caldo de cocción natural.	\$640

· Chef Ejecutivo Tomás Kalika ·

Manager Javier Albarran · Sous Chef Ejecutiva Daiana Vinci · Sommelier Angie Cediél

# MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

## MENÚ DEGUSTACIÓN



**PASOS**  
PARA COMPARTIR

Un recorrido por nuestra carta, historia y cultura, elaborado con productos de estación y nuestras mejores recetas.

Incluye:  
6 platos para compartir  
bebidas sin alcohol  
servicio de cafetería y petit fours.

PRECIO POR PERSONA \$2.200

MARIDAJE DE VINOS \$1.600

## CHEF'S TABLE



**PASOS**

Nuestra exclusiva mesa para 10 comensales ubicada en medio de nuestra cocina es donde se recrea la experiencia única de disfrutar nuestras recetas, atendidos exclusivamente por nuestro equipo de cocina.

CONSUMO MÍNIMO POR PERSONA \$2.200

## NUESTRA CANASTA DE PANES

Pan pita (100 gr), Jala (100 gr) y Bagel de Jerusalén (100 gr), acompañados de pepinos encurtidos (150 gr), jalea de cebollas (90 gr) y sal marina.  
\$180

## SCHMEAR, NOSH & MEZZE

<b>MUHAMARA (100 GR)</b> Puré de pimientos asados, nueces y miga de pan.	\$140	<b>PICKLES (100 GR)</b> Variedad de verduras encurtidas en vinagre.	\$140
<b>HUMMUS (100 GR)</b> Puré cremoso de garbanzos, salsa tahina, aceite de oliva, ajo y limón.	\$140	<b>OLIVAS (100 GR)</b> Variedad de aceitunas maceradas.	\$140
<b>TAHINA (100 GR)</b> Salsa cremosa a base de ajonjolí, aceite de oliva y limón.	\$140	<b>ZHOUG (100 GR)</b> Salsa a base de jalapeños, cilantro, perejil y especias.	\$240
<b>LABNEH (100 GR)</b> Yogurt de la casa, queso de cabra, tomates al grill, ajo macho confitado y panko de pan jala tostado con hierbas frescas.	\$150	<b>GEHAKTE LEBER (100 GR)</b> Hígados de pollo picados a cuchillo con cebolla confitada y huevo.	\$140
<b>BABAGANOUSH (100 GR)</b> Puré de berenjenas ahumadas.	\$140	<b>FALAFEL (140 GR)</b> Croquetas de garbanzos y hierbas.	\$140

· Chef Ejecutivo Tomás Kalika ·

Manager Javier Albarran · Sous Chef Ejecutiva Daiana Vinci · Sommelier Angie Cediél

# MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

## CRUDOS Y CURADOS

80 grs Toro de atún aleta azul.	\$ 450
80 grs Gravlax de salmón rosado.	\$ 375
80 grs Gravlax de salmón rosado con vodka y betabel.	\$ 375
100 grs Pastrami de salmón rosado ahumado.	\$ 420
1 fillete de Trucha ahumada.	\$ 360
80grs Bonito. (según disponibilidad)	\$ 360
80 grs Jurel. (según disponibilidad)	\$ 360
30 grs Caviar Imperial, servido con labneh y tostadas de pan jala.	\$ 2.900

## HORNO A LEÑA

<b>Lafa (200 GR)</b> Recién horneado, rociado con aceite de oliva, sal marina y romero. Adicional: Anchoas	\$ 110 \$ 250	<b>KAHACHAPURI (380 GR)</b> Masa de fermentación natural, mezcla de quesos, yema de huevo y trufa.	\$ 265
<b>SHAKSHUKA (250 GR)</b> Huevos cocidos en salsa de jitomates y pimientos. Adicionales: Queso feta Espinacas Hongos Trufa	\$ 350 \$ 70 \$ 70 \$ 185 \$ 420	<b>FLOR PARA UN MISHIGUENE (500 GR)</b> Coliflor al horno a la leña condimentado con mix de especias ras el hanout. Servido con salsas labneh, tahina, zhoug y jitomate.	\$ 230
<b>LAJMAYIN (380 GR)</b> Masa de fermentación natural, carne de novillo picada a cuchillo, salsa de naranjas, tamarindo, miel y especias. Servido con labneh y ensalada de hierbas y cebollas.	\$ 290	<b>CAMOTE (500 GR)</b> Al horno a la leña. Servido con salsas labneh, zhoug y jitomate.	\$ 220
<b>QUESO FETA (250 GR)</b> Queso feta al horno de leña con cebollas y ajos confitados, jitomates nixtamalizados, olivas, za'atar y cebollín.	\$ 480	<b>BRÓCOLI (500 GR)</b> Brócoli al horno a la leña. Servido con salsas labneh, zhoug y jitomate.	\$ 220

· Chef Ejecutivo Tomás Kalika ·

Manager Javier Albarran · Sous Chef Ejecutiva Daiana Vinci · Sommelier Angie Cediél

# MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

## CLÁSICOS MISHIGUENE

*platos medianos*

<b>BABA GANOUSH (280 GR)</b> Berenjenas ahumadas, coulis de jitomates, salsa tahina, almendras, za'atar y hierbas frescas.	\$ 210
<b>GUEFILTE FISH (280 GR)</b> Terrina de pescados, pickles de verduras, salsa jrein, mostaza de Dijon y caviar de salmón.	\$ 395
<b>KIBBE (280 GR)</b> Tartar de lomo de novillo y trigo burgol, salsa harisa, labne, coulis de tomates y aceite de hierbas. Servido con crutones de pan pita frito.	\$ 490
<b>TERRINA DE HÍGADOS (150 GR)</b> Hígados de pollo, mostaza de Dijon, jalea de cebollas y gribenes. Servido con tostadas de pan jala y ensalada mango encurtido, trufa, cebollas y hierbas frescas.	\$ 375
<b>SÁNDWICH DE LENGUA (250 GR)</b> Pan jala, mostaza de dijon, pickles de pepinos y lengua ahumada con chips de madera de olivo.	\$ 350
<b>MEZCLA DE JERUSALÉN (550 GR)</b> Hummus de garbanzos, hígados y corazones de pollo, mollejas de novillo, salsa de limones en conserva, salsa tahina, pickles de cebolla y jalapeños y garbanzos fritos.	\$ 380
<i>platos</i>	
<b>VARENIKES DE PAPA (450 GR)</b> Ravioles de papa, schmaltz, gribenes, caldo de pollo y cebolla confitada.	\$ 390
<b>BUREKA DE HONGOS (350 GR)</b> Roll de masa filo rellena con duxelle de hongos, cubierta con espuma de huevos y polvo de hongos secos.	\$ 650
<b>PASTRÓN (300 GR)</b> Costilla de asado vacuno, ahumado con chips de madera de olivo. Servido con couscous israelí trufado y fondo de cocción natural.	\$ 790

· Chef Ejecutivo Tomás Kalika ·

Manager Javier Albarran · Sous Chef Ejecutiva Daiana Vinci · Sommelier Angie Cediél