



M I K A S A

PLANT BASED KITCHEN

Mikasa's plant-based kitchen embodies a holistic approach that places great emphasis on using locally and ethically sourced, seasonal produce, prepared with great care.

We joyfully celebrate the bounty bestowed by Mother Earth, prioritising clean, unprocessed ingredients to craft wholesome dishes to nourish your mind, body and soul.



TO SHARE

Bread with alioli and olives	8
Falafel with pineapple chutney	16
Flaxseed bread bruschetta with Datterino tomato or Portobello mushrooms	8
Hummus, stewed seasonal mushrooms, warm naan bread	14
Edamame, ginger, fermented lemon ^{GF}	9,5
Warm cauliflower, black garlic and cumin alioli ^{GF}	9

STARTERS

Caesar salad with crunchy seitan	20
Warm lentil salad, broccoli, beetroot, aubergine, cherry tomato ^{GF}	20
Peruvian salad of corn, tomato, avocado, onion, chili, lime, coriander ^{GF}	20

MAINS

Falafel burger	22
Charcoal bun with tomato, spinach, sweet chilli, avocado, pickled onion, served with French fries	
Soba noodles	21
Broccoli, green beans, spicy avocado, lime, marinated ginger	
'Chicken' wrap	24
Cabbage slaw, pickles, kimchi and citrus mayonnaise, served with French fries	
Pumpkin stuffed ravioli with truffle sauce	32
Baked smashed potatoes, spiced chickpeas, tamarind chutney, yogurt sauce ^{GF}	23

DESSERT

Coconut cake, pineapple sautéed with vanilla coconut cream, pineapple gelée ^{GF}	8
Selection of 3 mini artisanal gelato pops	13
Lemon - Pistachio - Amarena cherry and crunchy almond	
Brownie with lemon confit and Ibiza salt	8
Strawberry cream, pistachio biscuit, raspberry gelée, caramelised pistachio	9

VAT included - Discretionary service charge 10% (optional).

GF: Gluten free - Allergen information available on request.

Please inform our staff of any allergies and food intolerances and ask the waiter for gluten free options.

PARA COMPARTIR

Pan con alioli y aceitunas	8
Falafel con chutney de piña	16
Bruschetta de pan de semillas de lino con tomate Datterino o setas Portobello	8
Hummus, setas de temporada estofadas, pan naan tibio	14
Edamame, jengibre, limón fermentado ^{SG}	9,5
Coliflor tibia, alioli de ajo negro y comino ^{SG}	9

ENTRANTES

Ensalada César con seitán crujiente	20
Ensalada tibia de lentejas, brocoli, remolacha, berenjena, tomate cherry ^{SG}	20
Ensalada Peruana de maíz, tomate, aguacate, cebolla, chile, lima y cilantro ^{SG}	20

PRINCIPALES

Hamburguesa de falafel	22
Pan de carbón, tomate, espinacas, chili dulce, cebolla encurtida, acompañada de patatas fritas	
Soba noodles	21
Brócoli, judías verdes, aguacate picante, lima, jengibre marinado	
Wrap de 'pollo'	24
Ensalada de col, encurtidos, mayonesa de kimchi y cítricos, acompañado de patatas fritas	
Ravioli relleno de calabaza con salsa de trufa	32
Patata al horno aplastada, garbanzos especiados, chutney de tamarindo, salsa de yogur ^{SG}	23

POSTRES

Bizcocho de coco, piña salteada con vainilla, crema de coco, gelée de piña ^{SG}	8
Selección de 3 mini helados artesanales	13
Limón - Pistacho - Cereza Amarena y almendra crujiente	
Brownie con limón confitado y sal ibicenca	8
Cremoso de fresa, galleta de pistacho, gelée de frambuesa, pistacho caramelizado	9

IVA incluido - 10% cargo extra para el servicio (opcional).

SG: Sin gluten - Información de alérgenos disponible bajo petición.

Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria y pregunte por las opciones sin gluten.



