

Menu Setmana Gastronomica 2019

Edamame Deg

Mongetes de soja cruixents amb sal.
Judías de soja crujiertes con sal.
Crispy soybeans with salt.

Maguro Ceviche Deg.

Tonyina, alvocat, mango, ceba agredolça, herbes thai amb vinagreta de yuzu servit amb arròs blanc al vapor o natxos.
Atún, aguacate, mango, cebolla agridulce, hierbas thai con vinagreta de yuzu servido arroz blanco al vapor o nachos.
Tuna, avocado, mango, bittersweet onions, thai herbs with yuzu vinagret served white steamed rice or nachos.

Takoyaki Deg {6 pzs}

Bunyol japonès de pop, verdures i salsa takoyaki.
Buñuelo japonés de pulpo, verduras y salsa takoyaki.
Octopus and vegetables donut holes with takoyaki sauce.

Yang Bao Deg

Xai confitat amb chutney de poma i salsa "Kalbi".
Cordero confitado con chutney de manzana y salsa "Kalbi".
Lamb confit with apple chutney and sauce "Kalbi"

Ebi Take Nabe Deg

Fideus udon amb llagostins, cepsa i pesols servits en un brou amb gust de soja fet a casa i un ou cuit al moment en la cassola.
Fideos udon con langostinos, ceps i guisantes servidos en un caldo sabor soja hecho en casa con un huevo cocido el momento en la cazuela.
Udon noodles with shrimo tails, porcini mushrooms and pees served in a homemade soy broth with a cooked egg in the same pot.

Mochi

Pastis de arròs farcit de mouse de te verd ò maduixas ò xocolata.
Pastel de arroz relleno de mouse de te verde ò fresas ò chocolate.
Sweet rice cake filled with green tea or strawberries or chocolate mouse.

El menú té un preu de 60€ per parella, inclou aigua & té o cafè.
El menú tiene un precio de 60€ por pareja, incluye agua & te o café.
The menu is priced at 60€ per couple, including water and tea or coffee.

Restaurant Mimi
Carrer Nou no. 7, 17001, Girona
Reserves al 972 28 34 35 & 629 16 32 82
www.mimigirona.com mimigirona@gmail.com