

# Mezcla & Co

## [ SEXY TAPAS ]

### **Aceitunas sexy [Sexy olives] 3.00**

### **Tabla de quesos [Cheese board] 12.00**

Queso fresco de cabra, queso de oveja ahumado y queso de cabra trufado servidos con selección de chutney caseros, semillas caramelizada y fruta fresca [Fresh goat cheese, smoky sheep cheese & truffled goat cheese served with a selection of homemade chutneys, caramelised mix seeds & fresh fruit]

### **Paté de hígado de pollo**

### **[Chicken liver paté] 6.50**

Paté de hígado de pollo con albaricoque marinada en brandy, pistacho y pera servido con chutney de cebolla roja, pepinillos [Apricot brandy, pistachio & pear chicken liver pate served with red onion chutney & gherkins]

### **Baba-ganoush [Baba-ganoush] 5.00**

### **Hummus con ragout [Hummus & ragout] 5.90**

### **Res Tataki [Beef Tataki] 9.80**

Carpaccio de solomillo de inspiración japonesa servido con una salsa de soja y mirin [Japanese inspired fillet carpaccio served with a citrus & ginger-infused vinegar soy sauce & mirin]

### **Croquetas de pescado en estilo vietnamita**

### **[Vietnamese fish cakes] 10.00**

Sazonadas con jengibre y lemongrass, servidas con sriracha picante y goma wakame [Seasoned with ginger & lemongrass & served with spicy Sriracha & goma wakame]

### **Calamares en salsa Tailandesa**

### **[Calamari in Thai sticky sauce] 8.00**

Calamares a la sartén con un toque contemporáneo de salsa de ostras con miel y jengibre [Pan-fried calamari in a contemporary honey & ginger oyster sauce]

### **Pinchos Teriyaki [Teriyaki skewers] 11.50**

Pinchos de salmón y puerro con salsa Teriyaki y ensalada de papaya verde [Salmon & leek skewers served with Teriyaki sauce & green papaya salad]

### **Quinoa [Quinoa] 9.00**

Espinacas, garbanzos crujientes, pasas, segmentos de naranja y vinagreta de Ras el hanout [Spinach, roasted chickpeas, raisins, orange segments & Ras el hanout dressing]

### **Kofta Turca de pollo y tzatziki grieco [Turkish chicken kofta & Greek tzatziki] 8.50**

Pollo cortado a cuchillo, marinado en cúrcuma, comino, cilantro, chile y tomillo [Hand chopped minced chicken marinated in turmeric, cumin, coriander, chilli & thyme]

### **Albondigas marroquí**

### **[Moroccan meatballs] 9.00**

Jugoso y aromático. Canela y especias beréber añaden un toque de dulzura a la rica salsa de tomate [Extra juicy and aromatic. Cinnamon & Berber's spices lend a hit of sweetness to the rich tomato sauce]

### **Filete de col roja asada [Grilled red cabbage steak] 7.50**

Con chile fresco y vinagreta de Miel de Palma, menta y avellanas tostadas trituradas [Fresh chili & Miel de Palma vinaigrette, mint & toasted crushed hazelnuts]

### **Berenjena yemení [Yemenite aubergine] 7.50**

Asada con garbanzos crujientes, paprika y servida con salsa tahina, chile fresco y schug [Burnt aubergine with paprika roasted chickpeas, topped with tahini, fresh chili & schug]

### **Tabulé son salmon curado casero**

### **[Home-cured salmon Tabbouleh] 9.00**

Ensalada libanesa con sémola de trigo biológico y tomate, aliñada con menta, vinagreta de limón y sumac [Levantine salad made of finely chopped parsley, tomatoes, mint, onion & biologic bulgur. Dressed with lemon y sumac vinaigrette]

### **Pulpo y Chorizo [Octopus & Chorizo] 16.00**

Tentáculo servido con raíz de loto, vinagreta de coco rallado y hierbas frescas [Tender tentacle served with lotus root, grated coconut vinaigrette & fresh herbs]

### **Pato [Duck] 15.00**

Pechuga de pato a la plancha servida con salsa hoisin, colinabo y ensalada de mango y cebolla [Pan-seared duck breast served with hoisin sauce, kohlrabi & mango onion salad]

### **Bacalao en leche de coco [Coconut cod] 14.00**

Bacalao escalfado en leche de coco, servido con velutee de batata y kaffir-lima crujiente [Poached cod in coconut milk, served with sweet potato velutee & crispy kaffir-lime]

### **Postres del día [Desserts of the day] 5.00**