

Mifhuna

- Restaurante -

K O N T I K I

Mifhuna

- Menú de cena -

Entrante

Bisque de langosta servido con focaccia artesanal

Tartar de salmón con uvas verdes y aguacate servido con yuca crujiente

Plato Fuerte

Costillas de cordero a la parrilla con salsa de tamarindo, verduras al vapor y patatas al romero a la parrilla

"Sudado" de lubina servido sobre un cuscús de jengibre y limón

Postre

Pastel de chocolate de la abuela extra húmedo

Fruta fresca

Nifhuna

- Menú de cena -

Entrante

Ceviche de Wahoo en salsa de tamarindo y canela

Crema de zanahoria asada y coco, acompañada con pan de masa madre

Plato Fuerte

Camarones a la parrilla servidas con puré de guisantes verdes, chispeadas con salpíeta local y verduras salteadas de temporada

Solomillo de ternera en un semiglase de higo, puré rústico de yuca y espárragos a la parrilla

Postre

Dulce de Leche Crème Brulée con merengue de canela flambeado

Fruta fresca

Mif huna

- Menú de cena -

Entrante

Sopa cremosa de papa decorada con una esfera de aguacate y queso criollo

Pulpo a la parrilla con un chimichurri de tomillo y chillangua servido sobre puré de camote

Plato Fuerte

Arroz cremoso de mariscos preparado con langosta, pulpo, camarones y pescado frescos

Picatta de pollo y espinaca servido en salsa de tomillo y vino blanco, acompañado de ratatouille

Postre

Mousse de chocolate Kontiki

Fruta fresca

Nifhuna

- Menú de cena -

Entrante

Tataki de atún Ahi servido sobre una delicada yuca crujiente con una reducción de "encebollado", sopa local de mariscos

Ensalada de alcachofas, espárragos, tomates cherry y fetta servida con una vinagreta de aceitunas

Plato Fuerte

Porterhouse angus a la parrilla servido con verduras o patatas chaucha salteadas

Salmón a la parrilla servido con hummus de lentejas y salsa pico de gallo

Postre

Soufflé Gran Marnier

Fruta fresca

Mifhuna

- Menú de cena -



Entrante

Nem de garbanzos y tzatziki servidos con yuca y chips de camote

Crema de zanahoria asada y coco, acompañada con pan de masa madre



Plato Fuerte

Causa de rocoto a la pimienta y brócoli

Tartar de sandía servido con albahaca fresca y acentos de mostaza

Postre

Selección del Chef

Fruta fresca

Mifhuna

- Menú de cena -



Entrante

Ensalada Wayra con rúcula, tomates dulces, almendras, queso de cabra cacioricotta, aderezo de manzana y sésamo

Bruschetta de berenjena y nuvola bianca trufada sobre tostadas artesanales.



Plato Fuerte

Arroz cremoso con surtido de verduras de temporada

Spaghetti de coliflor asada con curry y champiñones de temporada

Postre

Selección del Chef

Fruta fresca

Tabla de quesos

Mifhuna

- Menú de cena -



Entrante

Cremosa sopa de calabaza de invierno y naranja servida con focaccia artesanal

Espárragos y frijoles a la parrilla servidos sobre una crujiente tortilla de corviche cajún



Plato Fuerte

Champiñones Portobello servidos con salsa de hierba luisa, ensalada de col asada con vinagreta de mandarina

Habas tostadas con tomates de albahaca escalfados, y puré de camote y nabo

Postre

Selección del Chef

Fruta fresca

Tabla de quesos

Mifhuna

- Menú de cena -



Entrante

Torta de maíz local con queso montubio y salprieda

Locro de papa - Sopa cremosa de papa servida con aguacate y queso criollo



Plato Fuerte

Puerros asados servidos con crema de calabaza y tapenade

Palmititos a la parrilla con puré de guisantes verdes y salprieda acompañados con papas fritas de camote

Postre

Selección del Chef

Fruta fresca

Tabla de quesos

Mifhuna

- Menú de desayuno -

Desayuno Manabita (varía a diario)

Bolón de plátano verde o dulce con queso montubio o chicharrones de cerdo

Tigrillo manabita – Cremoso puré de plátano verde con culantro, queso, tocino y huevos (opcional)

Colonche de camarón – puré de plátano verde con salsa de maní, chillangua y camarones a la parrilla

De nuestra Panadería

Croissant, pan integral, pan de yuca, brioche, baguette de cereales regulares y rústicos, pan en rodajas, rollos de canela, rollos de chocolate

Queso y Charcutería

Surtido de quesos y tablero de charcutería

Fruta Fresca

Surtido de frutas de temporada: uvas, melón, papaya, fresas, arándanos, kiwy, pitahaya, baya andina, granadilla, manzana, plátano, mandarina (disponibilidad estacional)

Cereales

Cereales variados, granola y avena. Parfaits con fruta fresca.

Zumos Naturales

Variedad de zumos naturales: naranja, sandía, piña, mora, guanábana (disponibilidad estacional / varía a diario)

Mifhuna

- Huevos a la carta -

Omelette de vegetales y queso

Su elección de verduras de temporada: tomates, cebolla, champiñones, pimientos, queso opcional

Huevos Revueltos

Huevos revueltos con su elección de queso

Huevo frito

Huevo frito con la Ileva blanda acompañado de tocino

Tostada de aguacate y huevo

Huevos revueltos o pochados y aguacate sobre una tostada

Huevos Benedictinos

Huevos pochados en salsa holandesa y tocino sobre muffins ingleses

Nifhuna

- Café -

HUMA Blend Amazónico

Perfectamente equilibrado con notas de chocolate oscuro

Conilon	35%
Robusta amazónico	15%
Bourbon honey	50%

HUMA Chocolate Negro

Perfectamente equilibrado con notas de chocolate oscuro, arándanos y nibs de cacao

Typica honey 100%

HUMA Origen Huguito

Frambuesa, nueces secas y cáscara de naranja

Typica Mejorado 100%

HUMA Pro Blend

Notas cítricas con acentos dulces

Caturra Lavado 85%

Bourbon Honey 7.5%

Typica Honey 7.5%

HUMA Robusta

Frutos secos y melaza

Robusta 100%
