



# MIKHUNA

COCINA FUSIÓN

## CHARQUE BS 105

Charque de carne especial (marinado Mikhuna) mote de maíz blanco, papa imilla wayk'u, quesillo, huevo pasado.

## CHICHARRON DE SURUBI BS 49

Lomito de surubí marinado especial en salsa de la casa, arroz con queso y finas yerbas, papa frita en bastones, ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

## TRUCHA A LA MANTEQUILLA BS 38

Trucha entera marinada y empanizada en salsa de mantequilla, arroz blanco graneado, papa frita en bastones, rodajas de mantequilla de la casa, ensalada de verduras cocidas.

## LOMO BORRACHO BS 45

Filete de lomo marinado en caldo en base a cerveza y chicha, chorrellana de la casa (cebolla, tomate, pimentón) huevo frito, papa frita en bastones.

## LOMO MONTADO BS 45

Filete de lomo marinado especial Mikhuna, huevo frito, papa frita en bastones, arroz graneado con finas hierbas, ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

## LOMO A LA CHORRELLANA BS 45

Filete de lomo marinado especial Mikhuna, chorrellana de la casa (cebolla, tomate, pimentón) huevo frito, papa frita en bastones.

## K'JARAS BS 45

Chuleta de cerdo marinado especial Mikhuna fritado a la parrilla, mote de maíz amarillo, queso frito a la parrilla, cuerito de cerdo frito a la parrilla, papa imilla wayk'u.

## SOPA DE MANI (DOMINGOS) 12Bs

Se prepara con vegetales seleccionados, papa imilla, carne de vaca, macarrones manga de fraile y especias como el orégano y el comino. La sopa se espolvorea con perejil picado y patatas fritas

## CHURRASCO 38BS

Chuleta de res de 2 cm de grosor, marinado con finas hierbas, Cocinada en su propio jugo en parrilla, Guarniciones Platano frit, papa frita, arroz mojado con queso, ensalada fresca (tomate, lechuga y cebolla) servido con un chimichurri especial Mikhuna.





# MIKHUNA

COCINA FUSIÓN

## CABAÑITAS DE SURUBI BS 35

Filete de lomo de surubí empanizado especial Mikhuna, arroz graneado con aceite aromático, papa frita en bastones, ensalada finamente picada (cebolla tomate locoto y lechuga), salsa tártara con el toque especial Mikhuna.

## SILLPANCHO Bs 25 plato personal Bs 40 plato Doble

Bola de lomo apanado, huevo frito, papa imilla wayk'u frito en rodajas, arroz graneado con aceite aromático, ensalada finamente picada en brunoise.

## COSTILLAS DE CERDO BS 45

Costilla de cerdo de 1er corte marinado especial Mikhuna, bañado en salsa barbacoa con el toque especial Mikhuna, camote frito en bastones reposado en yerbas, papa frita en bastones, ensalada hervida de vainitas y zanahoria en vinagreta de la casa.

## FIDEUS UCHU (JUEVES) BS 23

Fideo del país Natural hervido en un caldo concentrado en base a ají colorado con finas yerbas y papa imilla blanca, carne de kawy frito, pierna y entre pierna de pollo frito.

## PAMPAKU (SABADO Y DOMINGO) BS 70

Chuleta de cerdo (Marinado especial Mikhuna), pierna y entre pierna de pollo (Marinado especial Mikhuna), papa imilla entera, camote, plátano, choclo todo cocido en horno de barro, ensalada (cebolla, tomate, locoto).

## CHICHARRON DE CERDO (DOMINGOS) BS 85

Carne de chancho (Marinado especial Mikhuna), tocino crocante cocido en paila, cuero de chancho frito en paila, mote de maíz blanco, papa imilla frita en paila, plátano de freír frito en paila.

## PLATO DE CHORIZO BS 25

Chorizo criollo de cerdo tipo Tarateño con el toque especial Mikhuna, pan toco especial tipo Arani, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, mote blanco cocido.

## PIQUE MIKHUNA BS 105

Bola de lomo (receta especial Mikhuna), papa runa cortadas en bastones y fritas, chorizo criollo picado en rodajas, chorizo tipo argentino picado en rodajas, rodajas de tomate, cebolla y locoto, todo en un jugo especial de la casa.

## LAPPING BS 65

Carne de lapping (marinado especial Mikhuna), mote de habas frescas, papa imilla wayk'u, choclo fresco, solterito (tomate, cebolla, quirquiña, locoto).

