

Selección Especial



Filete Mitifuu | \$20.900



Conservamos la humedad del medallón de filete de res en la plancha con la temperatura adecuada, haciendo que su sabor explote en cada bocado

Tres Golosas Carnes | \$21.900



Reunimos los sabores del bife de res, la longaniza artesanal de cerdo, el pollo, el huevo, la cebolla caramelizada y las papas doradas, para cuando necesitamos golosear

Estofado al Romero | \$18.500



Cristalizamos la cebolla, la zanahoria y el romero, dándole a la carne en olla una jugosidad y blandura que podemos deshilar con el tenedor

Bife Sibaritas | \$20.900



Sellamos el bife de lomo liso de res en el hierro candente, digno de sibaritas, independiente del punto de cocción en que disfrutamos la carne



Incluye guarnición de Arroz Blanco, Arroz Árabe, Papitas Doradas, Papas Ajo o Papas Salvajes

Pollo & Huerto | \$18.400



En el hervor de verduras frescas, la pechuga de ave alcanza su perfecta humedad

Picante de Pulpo | \$18.900

Una vieja formula ariqueña que convierte la papa en un aderezo cremoso y sustancioso y el leve picor del Merkén ahumado, se fusionan con el Pulpo, generándonos placer ardiente pero reposado

Atún Suculento | \$17.900



Toques de especias del chef al sellar el Atún en sésamo y oliva, tornan en seductor su succulento, redondo y magro sabor

Salmón Mediterraneo | \$19.900



El tomate, el limón, la albahaca y el queso hacen que el Salmón a la plancha revele su sensual esencia rica, ligeramente dulzona y salina a la vez

Albacora Black Tie | \$17.900



Filete de albacora jugoso y glaseado en una fusión cálida de sabores. Un bocado profundo y envolvente, inspirado en mares fríos y cocinas antiguas

Risotto | \$16.900

Queso y vino blanco en su justa medida dan al arroz la consistencia y cremosidad del Risotto que se funde con Setas, Camarón, Pulpo o Pollo

Pasta Maestre | \$17.900



Acompañamos la suave pasta con 4 opciones de salsas: Salsa Albahaca-Nuez, o Pomodoro (tomatitos asados) o Salsa Bechamel & Jamón tostado o Salsa Marcial (Bechamel Queso & Espinacas)

Picoteo

Tabla de Carnes | \$18.400.-

Filete de vacuno, pollo, longaniza artesanal de cerdo y jamón complementados con aceitunas, y frutos secos

Provoleta | \$14.900.-

Queso Provolón fundido en tomate, champiñones y orégano que mantiene el apetito durante el aperitivo

Tabla Camarón Mitifuu | \$15.900.-

Para mientras, unos camarones en queso fundido con toques de albahaca, merkén, sésamo, oliva y ajo

Ceviche | \$17.900.-

Solo jugo de limón y el pescado y/o marisco crudos mantiene su textura sin traicionar su vigorosidad; la palta le suma la suavidad.



Platos Verdes

Tortilla de Verduras | \$15.900



Resaltamos al "palillo" los sabores de las espinacas, zanahorias, pimentones, zapallitos y champiñones con la magia del huevo

Vegetales a la Oliva | \$16.900



Salteamos espinacas, zanahorias, pimentones, zapallitos, brocoli, cebollas en un rocío de aceite de oliva con el complemento proteico del garbanzo y champiñones

Risotto de Setas Veggie | \$15.900



Al arroz cocinado en Sauvignon Blanc incorporamos setas a la oliva, alcanzando la debida consistencia con la ayuda del zapallito italiano y toques de sésamo

Pasta Maestre | \$16.900



Acompañamos la suave pasta con opciones de Salsa : Salsa en base a Albahaca-Nuez, o Pomodoro (con tomatitos asados), o Don Marcial (Bechamel- Queso & Espinacas)



Incluye guarnición de Arroz Blanco, Arroz Árabe, Papitas Doradas, Papas Ajo o Papas Salvajes



Opción Vegana

Ensaladas

• Mix Ensaladas Grande | \$10.900.-



Palta, tomates, palmitos, lechuga, zanahoria, pepino apio, cebolla, nueces y, si deseas, jamón y queso

• Medio mix | \$7.900.-

• Clásica Tomate Chilena | \$7.900.-

Delicias Irresistibles

OBSTKUCHEN CON HELADO | \$5.500

Un trozo de pastel de frutas el estilo Lissi y su ascendencia

Nuez: caramelo que funde la nuez en su propio aceite sobre la galletosa masa

Manzana: toque de canela completan este pastel cubierto de dulces miguitas

Frutos del Bosque: maceradas y reducidas al calor estas frutas se acompañan de dulces miguitas



TORTAS | \$6.900

Un trozo de nuestras deliciosas tortas estilo Mitifuu

Merengue Helado: bizcocho merengue con relleno de Frutilla & Frambuesa y Chantilly

Mitifuu: suaves hojarascas humedecidas del verdadero manjar, pastelera, chantilly y resuelta en una suave reducción de frutos rojos

MAS POSTRES

Copa de Helados | \$4.900

Brownie Chocolate Total | \$6.900



BEBIDAS CALIENTES

Chocolate caliente | \$4.200

Té & Infusiones Dilmah | \$2.900

Café expresso | \$2.900

Café cortado | \$3.900

Café americano | \$3.300

Café affogato | \$3.900

Latte | \$3.900

SANDWICHES

Filete de Res | \$11.900

con Palta Tomate o Queso fundido

Carne Mechada | \$9.900

con Palta Tomate o Queso fundido

Huevos revueltos | \$6.900

Huevos & tomate asado | \$8.900

Once Completa

17 a 20 hrs

incluye | \$16.900

Una bebida caliente y

Un jugo natural

Una delicia dulces &

Un sabroso sándwich



VISÍTANOS EN

Camino El Arpa 2250 -
Alto Jahuel BUIN



Bebidas

Jugo Natural | \$3.900

Buscamos las mejores frutas para un jugo refrescante y natural

Limonada | \$3.300

Exprimimos el limón en menta y jengibre

Gaseosa | \$2.900

Bebida gaseosa en botella

Agua Mineral | \$2.300

Con-sin gas



Cerveza regular | \$3.300



puedes pedirla Michelada o Chelada

Cerveza Artesanal AYEKAN | \$5.900



CHOZ Blonde Ale ligera y refrescante con notas florales y herbales ABV: 6°)

KELO Scottish Ale malteada con notas acarameladas y de color marrón con destellos rojizos ABV: 5,6°)

KURO Oatmeal Stout nuestro de color oscuro, caracterizada por su aroma tostado y notas a café. ABV: 5,7°)

KARŌ American IPA lupulada con aromas tropicales y amargor medio. ABV: 6,9°)

APERITIVOS | \$5.900

Copa Espumante

Mojito

Pisco Sour Mitifuu

Chardonnay Sour

Amaretto Sour

Ramazotti

Mocktail (sin alcohol)

• Copa de Vino | \$5.900

• Botella de Vino | \$21.000

consulte por nuestra variedad de Vinos

LICORES & WHISKY

Alto del Carmen 35° | \$ 8.900

Ron Añejo 7 años | \$9.400

Whisky J. Walker Et. Roja | \$9.900

Whisky J. Walker Et. Negra | \$12.900

RESERVAS



@mitifuu

www.mitifuu.cl



+569 72154254

mitifuuchile@gmail.com