

STARTERS
ENTRÉES

CRUSTY BREAD · PAIN CROUSTILLANT	5,30€
Tomato and olive oil - tomate et huile d'olive	
IBERIAN HAM 5JOTAS · JAMBON IBÉRIQUE 5JOTAS	32,60€
Hand cut (80 gr) - Coupée à la main (80gr)	
CROQUETTES	2,90€
berian ham / Matured beef / Red shrimp / Vegan	unit
Jambon ibérique / Vache madurée / Crevette rouge / Végétalien	unité
COD FRITTERS · BEIGNETS DE MORUE	12,90 €
Sobrasada and honey - sobrasada et miel	
BRAVAS MIM	9,90 €
RUSSIAN SALAD · SALADE RUSSE	10,60 €
THAI MUSSELS · MOULES THAI	18,90 €
Green curry, coconut milk, coriander and toasted peanuts - Curry vert, lait de coco, coriandre et cacahuètes grillées	
TACOS XATÓ DE SITGES	21,60 €
BLACK PUDDING TEMPURA BALLS · TEMPURA DE BOUDIN NOIR	10,60 €
With Apple and thyme jam - Avec sa confiture de pomme et thym	
JAPOMEX SQUID	23,90 €
CALMARS JAPOMEX	

CRUDO BAR

CEVICHE	16,90€
Sea bass and ginger and sea urchin tiger milk - Bar au gingembre et lait de tigre d'oursin	
SHRIMP AND OCTOPUS AGUACHILE · AGUACHILE DE POULPE ET GAMBA	24,60€
Cilantro, jalapeño, mini corn, pickled onion and cucumber - Coriandre, jalapeño, mini épis de maïs, oignon mariné et concombre	
OCTOPUS CARPACCIO · CARPACCIO DE POULPE	20,30€
Carrot cream, caper popcorn and its mayonnaise - Crème de carottes, pop-corn aux câpres et sa mayonnaise	
SALMON TARTAR · TARTAR DE SAUMON	21,30€
Avocado cream, mango pico de gallo and yellow curry - Crème d'avocat, pico de gallo à la mangue et curry jaune	
TUNA TOAST · TARTINE DE THON	9,50€
TUNA TARTAR · TARTAR DE THON	24€
TUNA PORTERHOUSE	37 €
Tuna Carpaccio - Carpaccio de thon	
TUNA TATAKI · TATAKI DE THON	23,60€
Miso and oyster sauce - Sauce de miso et huîtres	
STEAK TARTAR	24,90€
CEVICHE AGED STEAK BEEF · CEVICHE DE BOEUF MATURÉE	28,60€
Mandarin and red orange - Mandarine et orange rouge	
BEEF CARPACCIO · CARPACCIO DE BOEUF	23,90€
Gorgonzola, mushroom and walnut - Gorgonzola, champignons et noix	

SALADS
SALADES

MANGO SALAD · SALADE DE MANGO	21,60 €
Avocado, walnuts and mango vinaigrette - Avocat, noix et vinaigrette à la mangue	
SEASONAL TOMATOES · TOMATES DE SAISON	17,90 €
Anchovies, spring onions and tomato vinaigrette - Anchois, oignons de printemps et vinaigrette de tomates	
BURRATA	22,90 €
Tomato confit and parmesan crumbs - tomates confités et parmesan	

RICES & PASTA
RIZ ET PASTA

INDIVIDUAL / INDIVIDUELLE

VEGAN RICE · RIZ VEGAN	23,90€
PAELLA	26,60 €
With cuttlefish and mussels - avec sépia et moules	
TRADITIONAL FIDEUÁ · FIDEUÀ TRADITIONELLE	24,30€
BEEF RIB RICE · RIZ DE CÔTES DE BEAU	29,90€
PAPARDELLE	26,90€
Pistachio and burrata - pistache et burrata	
PAD THAI	25,60€
Rice noodles, shrimp and vegetables - Noodles de riz, crevettes et légumes	

FISH
POISSONS

OCTOPUS · POULPE	25,90€
Grilled with huancaína potatoes - Grillé avec des pommes de terre huancaína	
SCALLOPS · COQUILLES SAINT JACQUES	27,60€
Beurre blanc and vegetables - beurre blanc et légumes	
COD LOIN · FILET DE MORUE	22,30€
Soya bean and bean purée - purée de fèves de soja et de haricots	
TURBOT	64€
600 gr.	

MEAT
VIANDES

BURGER PREMIUM	16,50€
MIMLANESA A LA NAPOLITANA	29,90€
The favourite dish of Leo Messi - Le plat préférée de Leo Messi	
SUCKLING PIG TERRINE · TERRINE DE COCHON DE LAIT	26,90€
Satay & chop suey	
BEEF STRIPLOIN STEAK · RUMSTECK DE BOEUF	31,60 €
Maturation for 30 days with Paris coffee butter - Affinage pendant 30 j accompagné de beurre au café de Paris	
TOMAHAWK	76€
1,4 KG	

SIDES
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

GRILLED LETTUCE HEARTS · COEURS DE LAITUE GRILLÉS	5,50€
ONION SALAD · SALADE D'OIGNONS	5,50€
GRILLED LEEK · POIREAUX GRILLÉS	6,50€
GRILLED POTATOES · POMMES DE TERRE GRILLÉS	6,50€
FRENCH FRIES · FRITES	6,90€

KIDS MENU
MENU ENFANT

MIM KID MENU · MENU ENFANT MIM	18 €
Pasta · Fingers · French fries	