

MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

La Cocina judía es uno de los mapas culinarios más amplios. Forzado al exilio, el pueblo judío ha echado raíces a lo largo y ancho del mundo llegando a menudo a esos nuevos hogares sólo con un libro de rezos y el corazón lleno de recetas, aromas y tradiciones.

Mishiguene es nuestra casa y el resumen de toda esa historia. Nos propusimos traer a la actualidad esas recetas olvidadas, esas que nuestras abuelas hacían cuando éramos niños y también las recetas que jamás prepararon. Quisimos que Mishiguene sea una fiesta, como un casamiento judío, pero sin el novio y la novia; que tenga todo lo que nos gusta sobre nuestra cultura: la música, el vodka, nuestras abuelas ...y por supuesto la comida.

Todo esto desde la óptica porteña,
nuestra mirada inmigrante,
porque en Mishiguene
hacemos cocina de inmigrantes.

PRECIO DEL CUBIERTO \$200

Dirección General Javier Ickowicz - Chef Ejecutivo Tomás Kalika
Sous Chef Daiana Vinci - Maitre Guido Oddera

CONTACTO: +54 11 3969-0764 | INFO@MISHIGUENE.COM

MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

LA EXPERIENCIA

Chef's Table

EN 10 PASOS

Nuestra mesa para 6 comensales es donde se recrea la experiencia de cenar en nuestra cocina atendidos por nuestro equipo de cocina.

El menú de 10 pasos recrea el amplio mapa culinario judío, especialmente diseñado en el día, de acuerdo los productos de temporada disponibles en el mercado.

MENÚ DEGUSTACIÓN 10 PASOS

INCLUYE: CÓCTEL DE BIENVENIDA,
MARIDAJE DE VINOS,
BEBIDAS SIN ALCOHOL, CAFÉ O TÉ Y PETIT FOURS.

\$12.000 POR PERSONA

RESERVAS

24HS DE ANTICIPACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN

MISHIGUENE

EN 6 PASOS

1 BEBIDA SIN ALCOHOL POR PERSONA,
CAFÉ O TÉ Y PETIT FOURS.

SIN VINOS \$7.500



MARIDAJE DE 6 COPAS DE VINO,
1 BEBIDA SIN ALCOHOL POR PERSONA,
CAFÉ O TÉ Y PETIT FOURS.

CON VINOS \$9.500

NUESTRA CANASTA DE PANES

Pepinos encurtidos en vinagre,
aceite de oliva extra virgen, sal marina.
Acompañados de pan pita, jalá dulce con pasas,
bagel del día y pasta de cebollas condimentadas
con schmaltz & gríbenes.

CLÁSICOS MISHIGUENE

PLATOS Y PLATITOS



BABAGANOUSH

\$1.800

Berenjena ahumada a la leña condimentada con lima, aceite de oliva extra virgen, almendras tostadas, coulis de tomate y salsa tahina.



VARÉNIKES

\$2.200

Ravioles de papa servidos con cebolla confitada y schmaltz mit gríbenes (chicharrones de piel de pollo en su manteca con cebolla frita).



PASTRÓN

\$6.500

Pecho vacuno ahumado a la leña sobre zócalo de latke de papa, jalea de cebollas, huevo frito y fondo de cocción al vino tinto. ~ PARA COMPARTIR ~



BUREKA

\$2.200

Relleno de papas trufadas, servido con espuma de huevo trufada.



GUEFILTEFISH

\$1.900

Guefiltefish en caldo de cocción frío, ensalada de pickles, gríbenes, jrein y caviar de zanahorias.

PRECIO DEL CUBIERTO \$200

Dirección General Javier Ickowicz - Chef Ejecutivo Tomás Kalika
Sous Chef Daiana Vinci - Maitre Guido Oddera

CONTACTO: +54 11 3969-0764 | INFO@MISHIGUENE.COM

MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

PLATOS DE TEMPORADA

PLATOS Y PLATITOS



ENSALADA DE REMOLACHAS MARROQUÍ

\$1.500

Remolachas, hojas de espinacas, cebolla morada encurtida, garrapiñada de nueces, salsa de queso feta y remolachas, sal marina, naranjas sanguíneas, apio, cilantro, perejil y ajos confitados.



CARCIOFI A LA GIUDIA

\$2.200

Alcauciles, fritos en dos tiempos, huevo a baja temperatura trufado y labneh.



FORSHMAK

\$2.200

Fillet de pesca del día, papa, manzana verde, cebolla encurtida, yogur ahumado, yema de huevo curada en sal y gríbenes.



KIBBEH NAIA

\$2.200

Ensalada de trigo burgol, tartar de lomo, salsa harissa, jugo de lima, aceite de oliva, almendras fileteadas, coulis de tomates y yogurt.



MEZCLA DE JERUSALÉN DE INVIERNO

\$2.500

Hummus de zapallo, pechuga y corazones de pato, Labneh ahumado, gríbenes, jalapeños y cebollas encurtidas.
~ OPCIONAL VEGETARIANO ~



SHISHBARAK

\$2.200

Ravioles de osobuco, salsa de yogur y caldo de pollo, sumac, almendras y acelga.



TERRINA DE HÍGADOS DE POLLO

\$1.500

Reducción de cebollas, mango encurtido, schmaltz mit gríbenes, cebolla morada encurtida y tostadas de pan jalá.



MUHAMARA DE LANGOSTINOS URI BURI

\$2.500

Langostinos a la plancha, pure de pimientos y nueces, pimiento frito, jugo de langostinos, chips de ajo y pimientos en vinagre.



CODORNIZ CON FARFALAJ

\$3.200

Codorniz a la chermoula, farfalaj a la trufa, hierbas frescas, tomate, topinambour y cebolla rotti.
~ OPCIONAL VEGETARIANO ~



FLOR PARA UN MISHIGUENE

\$2.200

Coliflor al estilo Eyal Shani, pure de coliflor y tahina, zhoug y aceite de hierbas.



PASTRÓN CON HUESO

\$6.500

Pastrón de costilla de asado servido con risotto de farfalaj y fondo de cocción con miel y cognac.
~ PARA COMPARTIR ~

PRECIO DEL CUBIERTO \$200

Dirección General Javier Ickowicz - Chef Ejecutivo Tomás Kalika
Sous Chef Daiana Vinci - Maitre Guido Oddera

CONTACTO: +54 11 3969-0764 | INFO@MISHIGUENE.COM

MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

POSTRES

CHOCOLATE

\$1.300

Tarta de chocolate, crema inglesa de aceite de oliva, sal marina, polvo de harisa.

KATAYEF

\$1.200

Crepé frito, relleno con crema pastelera, frutillas y rosas.

BAKLAVA DE NUEZ Y PISTACHOS

\$1.500

Almíbar de especias y helado de café turco.

MALABI

\$1.200

Citricos de estación, sumac y crocante de masa Kadaif.

BEBIDAS

Agua mineral con / sin gas	\$150
Gaseosas	\$160
Limonadas	\$250
Espresso	\$160
Espresso doble	\$180
Té en hebras	\$160

AFTER DINNER

Cointreau	\$950
Jägermeister	\$830
Sambuca	\$980
D.V. Catena Grappa	\$520
Hennessy V.S.	\$1350

COCTELERÍA

BEBA GANUSH

\$620

Vodka, berenjena ahumada, tomate, zumac, especias y cornalito.

LO'EZ

\$620

Príncipe de los Apóstoles, vermú de pickle de pepino, agua tónica pulpo blanco.

CÁUCASO

\$680

Vodka de hinojos, torrontés y peras especiadas.

MISHIGUENE MARTINI

\$380

Absolut, vermut de la casa semi seco.

BY TATO GIOVANNONI

PRECIO DEL CUBIERTO \$200

Dirección General Javier Ickowicz - Chef Ejecutivo Tomás Kalika
Sous Chef Daiana Vinci - Maitre Guido Oddera

CONTACTO: +54 11 3969-0764 | INFO@MISHIGUENE.COM