



MIMI

PIZZA BISTROT

- BY CAN DOMINGO -

CÓCTELES

APERITIVO

CLÁSICOS VS. DE AUTOR

"APEROL SPRITZ"

Cava, Aperol, Soda
€ 14,00

"HUGO"

Cava, St. Germain, Soda, Menta
€ 16,00

"AMERICANO"

Vermouth Cocchi, Campari, Soda
€ 14,00

"NEGRONI"

Vermouth Cocchi, Campari, Gin
€ 14,00

"KIR ROYALE"

Cava, Creme de Cassis
€ 14,00

"LAZY SOUP"

Apio - Ginebra - Jengibre
agrio** dulce* ácido**
€ 15,00

"LAST DOMINGO"

Tequila - Coco - Jengibre
Aromático *** ácido ** dulce *
€ 15,00

"PEACH PLEASE II"

Aperol – Melocotón blanco – Pisco
Ligero *** exótico** agrio *
€15,00

"NINE LEAVES"

Ginebra – Hoja de lima – Bergamota
Aromático *** agrio ** dulce *
€ 15,00

"WATERMELON MAN"

Ron, Sandia, Pimienta de Jamaica
Fresco**, Lijero**, Dulce**
€ 15,00

CÓCTELES "ANYTIME"

PORNSTAR MARTINI

€ 16,00

NAKED & FAMOUS

€ 18,00

COSMOPOLITAN

€ 14,00

SPICY PALOMA

€ 16,00

MARGARITA

€ 16,00

BLOODY MARY

€ 16,00

PENICILIN

€ 16,00

ESPRESSO MARTINI

€ 16,00

CÓCTELES SIN ALCOHOL DE LA CASA

APERITIVO SIN ALCOHOL

"NOHAY"

Ginebra 0%, Fresa, Cava 0%
Ácido ** afrutado * sedoso **

€ 14

SPRITZ SIN ALCOHOL

Bitter 0%, Cava 0%, Clove
Bitter * Ligero *** espumoso **

€ 14

Cóctel sin alcohol "anytime"

"MAI"

Limón - Jengibre – Salvia
Dulce ** cítrico ** especiado **

€ 14

"BEREBERE"

Menta, Manzana, Lima, Kombucha
Dulce ** cítrico * ligero***

€ 14

Limonada fresca casera elaborada con limones de Ibiza, lima, menta y hojas de kéfir

**agua con o sin gas
con o sin miel o edulcorantes**

7,50 €

Cócteles clásicos y personalizados disponibles

VINO POR COPA

Vinos servidos con el sistema Coravin, diseñado para servir el vino sin quitar el corcho, por lo que el vino siempre sabe como si acabara de abrirse*.

BURBUJAS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS "CHARLE VII" (Canard Duchene) FR - € 20,00

Aromas frescos de cítricos, manzana verde y brioche. Elegante, mineral y cremoso.

CAVA CODORNIU BRUT ECOLOGICO – DO CAVA – ES € 9,00

Dorado con burbujas finas. Aromas a manzana, almendra y flores. Cremoso y fresco.

BLANCO

CHARDONNAY "INTRAMURS" – Conca de Barberà ES € 9,00

Aromas tropicales, notas cítricas, un fondo floral y buena acidez.

VERDEJO "LA CHARLA" - Rueda ES € 9,00

Aromas a pera y melón. Final largo y acidez agradable.

ALBARIÑO "GRAN VINUM" DO Rias Baixas – ES14,00 €*

Fresco y salino con aromas a cítricos, pera y frutas de hueso, acidez y mineralidad.

GAVI DI GAVI "VILLA SPARINA" - Piemonte IT € 15,00*

Notas florales y frutales en nariz. Fresco y nítido, con una agradable mineralidad.

BOURGOGNE BLANC 2022 (ARMAND HEITZ) – App. D'Origen Protégée 20€*

Frutas blancas y amarillas y cítricos en nariz. Fresco, de cuerpo medio y salino.

SANCERRE "CUVEE TRADITION" (ROD DE L'ABBAYE) Val de Loire FR € 20,00*

Frutas cítricas, pedernal, flores blancas. Tenso, con acidez viva y mineralidad salina.

CHABLIS "TERROIR DE LA CHAPELLE" Patrick Piuze - Borgoña FR € 22,00*

Notas de manzana, pera madura y lima. Final complejo con buena acidez

"MASSIPA" Garnacha Blanca y Chenin Blanc - Priorat ES € 28,00*

Notas florales, fruta blanca y hierbas mediterráneas. Cremoso, elegante y fresco.

ROSADO

"VOL D'ANIMA" - Costers del Segre ES 9,00€

Aromas a fresa y frambuesa con toques cítricos. Fresco con un final afrutado.

“SECRET DES ANGES” – Provenza FR € 12,00

Aroma afrutado agradable, seco y sedoso, con una acidez agradable.

“CHATEAU MIRAVAL” – Provenza FR € 16,00*

Notas de fresas, flores blancas y frutos rojos. Especiado, salino y mineral.

TINTO

VIÑA POMAL 2021 Crianza Tempranillo – DO Rioja - ES € 9,00

Notas de vainilla y frutos rojos maduros. Taninos suaves, equilibrado y sedoso.

PRIMITIVO “TALÒ” 2022 (SAN MARZANO) Salento IGT - IT € 12,00

Afrutado con notas de cacao, cerezas y ciruelas. Estructurado y con final prolongado

“CAMINS DE PRIORAT” 2022 (A. Palacio) Garn, Cariñ, Syr, Cab Sauv, Mer - ES € 20*

Notas de frutos rojos y rosas. Matices especiados y minerales. Suave y carnoso.

BOURGOGNE ROUGE 2022 (ARMAND HEITZ) P. Noir - App. Protégée - FR € 20*

Notas de cereza, frambuesa, florales y especiadas. Equilibrado, elegante y persistente.

BAROLO “PIETRIN” 2020 – Piamonte IT € 28,00*

Fruta madura, especias y regaliz. Estructurado, sedoso con un final largo.

BRUNELLO DI MONTALCINO “CAPARZO” 2020 - Toscana IT € 28,00*

Notas de rosa, violeta, cereza, frambuesa y tabaco. Taninos refinados y buen cuerpo.

“PAGO DE CARRAOVEJAS” 2022 – Ribera del Duero ES € 30,00*

Notas de frutos rojos, especias, regaliz y flores azules. Jugoso y persistente.

AMARONE “VIGNA GARZON” PIEROPAN 2017 – Valpolicella IT € 35,00*

Notas de cereza, mora y ciruela. Buenos taninos, complejo y con un final prolongado.

VINO DE POSTRE

“ZIBIBBO” (Martínez) Sicilia – IT – € 9,00

Notas de azahar, miel y albaricoque. Dulce, con buena acidez y mineralidad.

“SAUTERNES” 2017 (Chateau Fontebride) - FR – 18,00

Notas de frutas secas, especias y miel. Suave, integrado y concentrado.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN DE PIZZA

Un delicioso menú de 6 platos donde cada portada se sirve con un intervalo de 5 a 10 minutos respecto al anterior.

(mínimo para 2 personas)

CROSTINO “CANTALUPA”

Focaccia casera, salsa tonnata, anchoa del Cantabrico Santoña 00 y avellanas

FRITTATINA DE PASTA

Tortilla de huevo rebozada y frita hecha con bucatini “alla carbonara”

TONNO & CIPOLLE 2.0

Una porción de pizza de atún y cebolla con atún casero cocinado en aceite de oliva, búfala fresca, albahaca y cebollas asadas al horno con tomillo y mantequilla.

MINI CALZONE

relleno de jamón, ricotta, mozzarella, tomate, albahaca y queso parmesano.

PIZZA FRITTA

con mortadela, queso stracchino y trufa negra fresca

MINI TIRAMISÚ O MINI TARTA DE LIMÓN

52 euros por persona

**Maridaje con 3 cócteles pequeños o
cócteles sin alcohol**

28 euros por persona

3 copas (10 cl) de vino para maridar

38 euros por persona

APERITIVOS

ACEITUNAS NEGRAS DE TAGGIA

€ 6,00

PAN CASERO, FOCACCIA Y CESTA GRISSINI

€ 8

PATATAS FRITAS

€ 9,00

SELECCIÓN DE FOCACCIA CASERA

Focaccia con romero y focaccia pugliese
con tomate, orégano y aceitunas.

€ 12,00

PATATAS FRITAS CON TRUFA NEGRA Y QUESO PARMESANO

€ 18,00

ENTRANTES

JAMÓN DE PARMA Y MOZZARELLA DE BÚFALO

€ 24,00

FRITTATINA DE PASTA

Tortilla de huevo rebozada y frita hecha
con bucatini "alla carbonara"

€ 16,00

ENSALADA CAPRESE

con mozzarella de búfala, tomates
ibicencos y albahaca

€ 18,00

ALBÓNDIGAS AL ESTILO NAPOLITANO

con salsa de tomate

(4 unidades)

€ 15,00

MONTANARINA

Masa de pizza frita con salsa de tomate,
albahaca y queso parmesano (3 unidades)

€ 15,00

PLATOS DE MIMÍ

LASAÑA CON SALSA BOLOÑESA

€ 22,00

BERENJENA A LA PARMESANA

€ 20,00

LAS PIZZAS DE MIMÍ

PIZZAS CLÁSICAS

MARINARA

Salsa de tomate, ajo, aceite de oliva virgen extra y orégano.

€ 14,00

MARGARITA

Salsa de Tomate, Mozzarella Fiordilatte DOP "Bomba", Aceite AOVE y Albahaca

€ 15,00

BUFALA

Salsa de Tomate, aceite crudo de Mozzarella de Búfala EVO y Albahaca

€ 20,00

FORNARINA

Focaccia elaborada con masa de pizza, aceite de oliva virgen extra, sal y romero.

€ 10,00

4 QUESOS

Mozzarella, Provola, Chips De Parmesano, Gorgonzola, Sin Tomate

€ 20,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Jamón y champiñones sobre tomate y base DOP Mozzarella Fiordilatte "Bomba"

€ 20,00

DIAVOLA

Salsa de Tomate, Mozzarella Fiordilatte DOP "Bomba", Aceite AOVE y salame picante "spianata calabra"

€ 18,00

ALCAPARRAS Y ANCHOAS

Salsa de Tomate, Mozzarella Fiordilatte DOP "Bomba", Alcaparras Salina y Anchoas de Cetara

€ 18,00

TONNO & CIPOLLE

DOP Mozzarella Fiordilatte "Bomba", salsa de tomate, atún casero cocinado en aceite de oliva y cebolla

€ 20,00

CAPRICCIOSA

Jamón, champiñones, aceitunas y alcachofas sobre base de tomate y mozzarella DOP Fiordilatte "Bomba"

€ 22,00

LAS FAVORITAS DE MIMÌ

PIZZA AL TARTUFO

DOP Mozzarella Fiordilatte “Bomba”,
fondue de queso parmesano y trufa negra
de Umbría

€ 36,00

TRICOLOR

Focaccia elaborada con masa de pizza,
cubierta con mozzarella de búfala, jamón
de Parma, tomates y rúcula (los
ingredientes no se cocinan en el horno).

€ 22,00

MORTAZZA

Focaccia elaborada con masa de pizza,
queso stracchino, mortadela y pistachos
(los ingredientes no se cocinan en el
horno).

€ 18,00

DIAVOLA 2.0

Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte
DOP “Bomba”, salame picante “spianata
calabra”, albahaca, nduja (untado de
cerdo picante de Calabria) y burrata de
búfala

€ 26,00

PROVOLA, 'NDUJA Y RÚCOLA

Queso provola y mozzarella, 'nduja (carne
de cerdo picante para untar de Calabria) y
rúcula

€ 20,00

PIZZA CARBONARA

DOP Mozzarella Fiordilatte “Bomba”, salsa
de huevo, parmesano, guanciale

€ 22,00

TARTUFO Y MORTAZZA

Focaccia elaborada con masa de pizza,
cubierta con queso stracchino, mortadela
y trufas negras de Umbría (los
ingredientes no se cocinan en el horno).

€ 36,00

PIZZA VEGETARIANA

DOP Mozzarella Fiordilatte “Bomba”, salsa
de pimienta amarillo, pesto de tomate,
berenjena al horno, chips de calabacín

€ 20,00

CALZONE CLÁSICO

DOP Mozzarella Fiordilatte “Bomba”,
ricotta, jamón, albahaca, salsa de tomate,
parmesano

€ 22,00

CALZONE PICANTE

DOP Mozzarella Fiordilatte “Bomba”,
ricotta, salame picante “spianata calabra”,
salsa de tomate, parmesano

€ 22,00

TONNO E CIPOLLE 2.0

Salsa de tomate, atún casero cocinado en
aceite de oliva, búfala fresca, albahaca y
cebollas asadas al horno con tomillo y
mantequilla.

€ 24,00

POSTRES

TIRAMISÚ

€ 15,00

MILHOJAS DE FRESA DE IBIZA

Con crema pastelera, hojaldre y fresas frescas de Ibiza.

€ 15,00

TERRINA DE CHOCOLATE VEGANA*

Terrina de chocolate vegana y crudista con melocotón, higos secos y frutos secos*

€ 15,00

MOUSSE DE COCO Y CHOCOLATE BLANCO

con salsa de piña, limón, mango y crumble

€ 15,00

TARTA DE LIMÓN

con merengue

€ 15,00

HELADOS Y SORBETES*

1 bola 8 € - 2 bolas 12 €

Chocolate negro (vegano), vainilla, pistacho-limón, mango

*sin gluten

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

Fuente Vella 0,5L (todavía)

€ 6,50

San Pellegrino 0,5L (espumoso)

€ 6,80

Agua filtrada "Purezza" 0,5 L

Sin gas o con gas

4,50 €

Alhambra 0,0% 33cl

S. Miguel Tostada 0,0% 33cl

€ 6,50

Alhambra Especial 20cl/33cl

€ 5,00 – € 6,50

Alhambra Verde 33cl

€ 6,50

Alhambra Roja 33cl

€ 6,50

REFRESCOS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer, Agua Tónica, Limón Nestea

Zumo: Manzana, Naranja, Piña, Tomate, Melocotón

€ 5,50

ZUMO DE NARANJA NATURAL Y LIMONADAS

€ 7,50