



MishMish  
CONCEPT

#mishmishalicante





MishMish

MIL Y UN SABORES



[www.mishmish.es](http://www.mishmish.es)  
[#mishmishalicante](https://www.instagram.com/mishmishalicante)

---

Nuestra gastronomía no es cocina de un solo plato, nos gusta deleitarnos con mil y un sabores. Nos gusta dedicarle tiempo, ese tiempo para compartir la mesa, y el tiempo, largo y paciente, que sólo con manos expertas permite extraer la esencia de los mejores productos, su sabor, sus aromas, sus infinitas tonalidades de rojos, de ocre, de verdes, la pureza del blanco.

**Esto es Oriente en tu paladar, más de diez mil años de cultura gastronómica que ahora puedes disfrutar en Mish Mish.**

*Our food is never about the cooking of just a single dish, it is about delighting ourselves with no less than a thousand and one flavours. We like to take our time, time to share our table, and time, long and patient, time with which, only skilled hands can draw out the very best each ingredient has to offer, its flavours, its aromas, its infinite shades of red, ochre and green, the purity of white.*

***This is East on your palate, more than ten thousand years of culinary tradition that you can now enjoy at Mish Mish.***

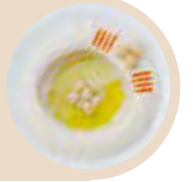
---

# MishMish CONCEPT

## MEZZAS

### hummus

Garbanzos, ajo, limón, Tahina y aceite de oliva virgen extra.  
*Chickpeas, garlic, lemon, Tahini and extra virgin olive oil.*



### Croquetas MishMish (2 Pcs.)

Zanahoria, cebolla, pimiento, hierbabuena, cilantro, pan rallado, yogurt y crema de coco.  
*Carrot, onion, green pepper, mint, coriander, breadcrumbs, yogurt and coconut cream.*



### Tabulah

Perejil, tomate, hierbabuena, cebolla, Burghul, limón y aceite de oliva virgen extra.  
*Parsley, tomato, mint, onion, Burghul, lemon and extra virgin olive oil.*



### Ensalada de hummus Hummus salad

Garbanzos, cebolla, tomate, perejil, hierbabuena, limón y aceite de oliva virgen extra.  
*Chickpeas, onion, tomato, parsley, mint, lemon and extra virgin olive oil.*



### Tabulah Mish Mish

Burgul, tomate, hierbabuena, cebolla, remolacha, perejil, limón, sumac, granada y aceite de oliva virgen extra.  
*Burgul, tomato, mint, onion, beetroot, parsley, lemon, sumac, pomegranate and extra virgin olive oil.*



### Falafel (2 Pcs.)

Croquetas de garbanzos con sésamo y salsa de Tahina.  
*Chickpea croquettes with sesame seeds and Tahini sauce.*



### Muhammarah

Tomate, cebolla, pimiento rojo, guindilla, sésamo, Tahina, melaza de granada, pan rallado, nueces y aceite de oliva virgen extra.  
*Tomato, onions, red pepper, chilli pepper, Tahini, pomegranate molasses, breadcrumbs, walnuts and extra virgin olive oil.*



Gluten  
Gluten



Crustáceos  
Crustaceans



Huevo  
Egg



Pescado  
Fish



Cacahuete  
Peanut



Soja  
Soy



Lácteos  
Dairy



Frutos secos  
Nuts



Apio  
Celery



Mostaza  
Mustard



Sésamo  
Sesame



SO<sub>2</sub> - Sulfitos  
SO<sub>2</sub> - Sulfites



Moluscos  
Molluscs



Altramuces  
Lupin

# 3 MEZZA + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

## MAIN DISH DESSERT

16,9

### Kishka

Yogurt, Burghul, cebolla, perejil, nueces y aceite de oliva virgen.  
Yoghurt, Burghul, onion, parsley, walnuts and extra virgin olive oil.



### Labnah

Crema de queso, hierbabuena y aceite de oliva virgen extra.  
Cream cheese, mint and extra virgin olive oil.



### Mutabal

Berenjena asada, Tahina, ajo, yogurt y aceite de oliva virgen extra.  
Roasted eggplant, Tahini, garlic, yoghurt and extra virgin olive oil.



### Baba Ganush

Berenjena asada, ajo, melaza de granada, perejil, hierbabuena, pimiento, tomate, cebolleta y aceite de oliva virgen extra.  
Roasted eggplant, garlic, pomegranate molasses, parsley, mint, pepper, tomato, spring onion and extra virgin olive oil.



### Espinacas Damasco Damascus spinach

Espinacas, cebolla caramelizada, ajo, cilantro y aceite de oliva virgen extra.  
Spinach, caramelised onion, garlic, coriander and extra virgin olive oil.



### Hojas de vid Vine leaves

Rellenas de arroz, perejil, hierbabuena, cebolla, tomate, melaza de granada y limón.  
Stuffed with rice, parsley, mint, onion, tomato, pomegranate molasses lemon.



### Fool

Habitas, tomate, cebolla, perejil, hierbabuena, ajo, limón, comino y aceite de oliva virgen extra.  
Broad beans, tomato, onion, parsley, mint, garlic, lemon, cumin and extra virgin olive oil.



 **Vegano** • Vegan

 **Vegetariano** • Vegetarian

 **Celiaco** • Celiac

 **Picante** • Spicy

**A** **Avisar** • Notify

Sólo Surtido 3 MEZZA

12

Menú individual - Máximo 4 personas.

# Mish Mish CONCEPT

## PLATOS PRINCIPALES

## MAIN DISHES

### Fattah Hummus 🌱🥜🌿🥙🍷 A

Garbanzos, picatostes, ajo, yogurt, Tahina y piñones.  
*Chickpeas, croutons, garlic, yoghurt, Tahini and pine nuts.*

### Fattah Bazenshan 🌱🥜🌿🥙🍷 A

Berenjena, picatostes, ajo, yogurt, Tahina y piñones.  
*Eggplant, croutons, garlic, yoghurt, Tahini and pine nuts.*

### Muchadarah 🌱 A 🍷

Burghul, lentejas, cebolla con salsa de yogurt y pepino.  
*Burghul, lentils, onion with yoghurt and cucumber sauce.*

### Shawarma de pollo 🌱🥜🥙🍷 A

Con patatas aromatizadas y ensalada.  
*Shawarma of chicken with seasoned potatoes wedges and salad.*

## BARBACOA BBQ Grill

### Pollo Shish A

Brochetas de pollo marinado con patatas aromatizadas y ensalada.  
*Chicken skewers with seasoned potatoes wedges and salad.*

### Ternera Shish A

Brochetas de ternera marinada con patatas aromatizadas y ensalada.  
*Marinated beef skewers with seasoned potatoes wedges and salad.*

### Kofta A

Brochetas de carne picada marinada con patatas aromatizadas y ensalada.  
*Minced meat skewers with seasoned potatoes wedges and salad.*

### Brocheta de verduras a la barbacoa 🍷🍷🍷

Vegetables skewers on the BBQ with seasoned potatoes wedges.



Pollo Tikka



Té Moruno

3 MEZZA + PLATO PRINCIPAL + POSTRE  
MAIN DISH DESSERT

16,9



Fattah Bazenshan

Baklava

## POSTRES

## DESSERTS

**Bolita de Helado** *Scoop of ice cream* 🍦 ● ● ●

**Brownie kiss** 🍪 🍪 🍪 ●

**Cheesecake bite** 🍰 ● ● ●

**Muhalabia** 🍵 ● ● ●

**Baluza** 🍪 ● ● ●

... o Té Moruno / Café ... or Mint Tea / Coffee



# SMOOTHIES DE FRUTAS NATURALES

## NATURAL FRUIT SMOOTHIES

6,5

### ◆ DURRA 🍌

Plátano - Fresa - Mango  
Banana - Strawberry - Mango

### ◆ MARMAR

Kiwi - Fresa - Mango  
Kiwi - Strawberry - Mango

### ◆ MURSHAN 🍌 🥜

Aguacate - Fresa - Mango  
Avocado - Strawberry - Mango

### ◆ FAIROOZ 🍌 🥜

Aguacate - Miel - Pistacho  
Avocado - Honey - Pistachio

### ◆ ZAHAB 🍌

Fresa - Plátano  
Strawberry - Banana

### ◆ TOPAZ

Piña - Coco  
Pineapple - Coconut

### ◆ SADAF

Piña - Mango  
Pineapple - Mango

### ◆ TABER

Limón - Kiwi - Hierbabuena  
Lemon - Kiwi - Mint

### ◆ RIMAS

Fresa - Hierbabuena  
Strawberry - Mint

### ◆ LAMAR

Limón - Hierbabuena  
Lemon - Mint

### ◆ YAQUT

Fresa - Frutas del bosque  
Strawberry - Red berries



# BATIDOS

5,9

## MILKSHAKES



# POSTRES

## DESSERTS

• **ZUMURUD** 🍌

Fresa - Plátano  
Strawberry - Banana

• **JAWAHER**

Fresa - Plátano - Coco  
Strawberry - Banana - Coconut

• **BERLENT** 🍌

Plátano - Almendra - Miel  
Banana - Almond - Honey

• **ALMAS** 🍌

Vainilla  
Vanilla

• **AMBAR** 🍌

Chocolate  
Chocolate

- Kunafa 🍌 🍌 🍌 🍌 7,2
- Qataef (2 Pcs.) 🍌 🍌 🍌 🍌 7,2
- Halawa de Queso 🍌 🍌 🍌 🍌 7,2
- Surtido Baqlawa(5 Pcs.) 🍌 🍌 🍌 🍌 7,2
- Muhalabia 🍌 🍌 🍌 6,2
- Chocolate Brownie 🍌 🍌 🍌 🍌 6,2
- Cheesecake 🍌 🍌 🍌 6,2
- Baluza 🍌 🍌 🍌 6,2
- Maamul 🍌 🍌 🍌 🍌 6,8
- Layali Lubnan 🍌 🍌 🍌 🍌 7,2
- Helados 🍌 🍌 🍌 6,2

Precios en euros I.V.A. incluido.  
Prices in euros V.A.T. included.

# ◆ DESAYUNOS BREAKFASTS

## ◆ BRUNCH

● Vegano  
Vegan

● Vegetariano  
Vegetarian

● Celiaco  
Celiac

A = Avisar camarero  
A = Notify waiter

Incluyen Té o Café. *Brunch includes tea or coffee.*

Precio por persona. *Price per person.*

### MEDITERRANEO ●●A 14,9

Fool, Hummus, Labnah, Queso, Kushta con Miel, Aceitunas y Zaatar, Tomate, Pepino y Hierbabuena.  
*Fool, Hummus, Labnah, Cheese, Kushta with Honey, Olives and Zaater, Tomato, Cucumber and Mint.*



### VEGANO ●● 14,9

Fool, Hummus, Muhammarah, Mackdous, Baba Ganush, Aceitunas y Zaatar, Tomate, Pepino y Hierbabuena.  
*Fool, Hummus, Muhammarah, Mackdous, Baba Ganush, Olives and Zaater, Tomato, Cucumber and Mint.*



#### SUPLEMENTOS DE BRUNCH

- Huevo frito / revuelto +2,5 / +3,6
- Vasito de yogurt con miel +3
- Mini Kishka +3
- Mackdous +3
- Salchicha +4
- Queso Halloumi +3,5
- Zumo natural de naranja +3,3
- Pan árabe sin gluten +1,6

#### BRUNCH ADD ONS

- Egg fried / scrambled +2,5 / +3,6
- Mini Greek yoghurt with honey. +3
- Mini Kishka. +3
- Mackdous. +3
- Sausage. +4
- Halloumi cheese. +3,5
- Fresh orange juice. +3,3
- Arabic gluten-free bread. +1,6

## ◆ TOSTADAS TOAST

1/2 Con aceite *With olive oil* 1,7

1/2 Con tomate y aceite o mantequilla y mermelada 1,9

*With tomato and olive oil or butter and jam*

Croissant con mantequilla y mermelada 2,5

*Croissant with butter and jam*

#### Suplementos - Add ons

Pan de cereales *Multigrain bread* +0,3

Queso *Cheese* +1,2

Kushta con miel *Kushta with honey* +1,8

Labnah con zaatar y aceitunas +1,8

*Labnah with zaatar and olives*

Zaatar y aceitunas *Zaatar and olives* +1,5

Aguacate *Avocado* +2



Labnah Zaatar

Hasta las  
12:30 h.

Until  
12:30 h.

## ► CAFÉS COFFEES

- Solo Espresso 1,7
- Solo Doble Double Espresso. 2,4
- Solo Descafeinado Decaffeinated. 1,7
- Descafeinado con Leche Decaffeinated with milk 2
- Cortado 1,8
- Americano 1,8
- Café con Leche Coffee with milk 2
- Café Bombón Coffee with condensed milk 1,9
- Colacao 2
- Vaso de Leche Glass of milk 2

### Cafés Especiales - Speciality Coffees

- Café Latte 3,9
- Ice Frappelatte 3,9
- Café Moka 3,9
- Cappuccino Clásico 3,9
- Chocolate Caliente Hot chocolate 3,9

### Suplementos - Options

- Leche Vegetal Non-Dairy Milk +0,2
- Carga extra de café Extra shot +0,8



## ► TÉS - INFUSIONES TEAS

### Sobres - Sachets 1,8

- Negro Black tea
- Verde Green tea
- Rojo Red tea
- Manzanilla Chamomile
- Poleo Menta Mint tea
- Tila Linden tea
- Té con Leche Tea made with milk +0,2

### Tés Especiales - Speciality Teas

- Té Moruno Moroccan tea with mint 3,6 (P)
- Té Kushary Kushary tea 3,6 (P)
- Té Turko Turkish tea 3,6 (P)
- Té Masala Hindú con Leche 3,9
- Masala Chai made with milk



# Comer, comer, el mayor placer.

Aquella leyenda cuenta como un caballero medieval en su lecho de muerte juntó a sus hijos para tenerlos cerca en sus postreras horas...

Al tiempo su más pequeño vástago le preguntó:

'Padre, tras tu larga experiencia en la vida dínos, ¿cuál es el mayor de los placeres?'

El caballero dijo con premura:

'Sin duda el buen yantar. La buena mesa es el mayor de los placeres de este mundo.'

El mayor le cuestionó:

'¿Ni luchar en las batallas, ni ejercer el poder, ni yacer con mujeres es superior placer que el buen comer?'

'Sin duda el yacer con mujeres es comparable, pero el esfuerzo es grande, el placer efímero y la postura poco gallarda.'

Por lo cual comer es el mayor placer.

# To eat, to eat, is this life's greatest pleasure.

Legend has it that a medieval knight on his deathbed, gathered all his children to have them around during his final hours...

Soon after, the youngest of his heirs asked:

'Father after your long and vast experience in this life please tell us, what is the greatest of pleasures?'

The gentleman said hurriedly:

'Definitely good fayre, for fine food is the greatest pleasure of this world.'

The eldest challenged him quite unconvinced:

'What!?! Not to fight in battles, hold power, or even lie with women constitute a bigger pleasure than good food?'

'Definitely the lying with women is comparable, but the effort considerable, the pleasure quite fleeting and the posture rather unseemly.'

Therefore eating is undoubtedly the greatest pleasure.