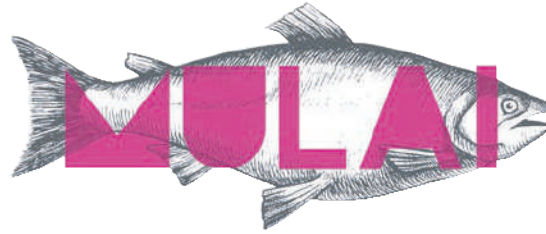


A vibrant, high-angle photograph of a terraced rice field in Bali, Indonesia. The terraces are filled with young green rice plants, creating a rhythmic, wavy pattern across the hillside. Several tall coconut palm trees are scattered throughout the landscape. In the lower right foreground, a person wearing a traditional woven hat and a patterned sarong is seen from behind, carrying a large, round, woven basket filled with harvested rice on a wooden shoulder pole. The overall scene is lush and green, capturing the essence of traditional agriculture in a tropical setting.

MULAI

· COCINA VIAJERA ·



- C O C I N A V I A J E R A -



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
CONSULTE CON EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO.
Según lo establecido en el Reglamento de la UE 1169/2011,
informamos que los productos incluidos en la carta pueden
contener agentes alérgenos o trazas de los mismos.

FOR MORE INFORMATION ABOUT ALLERGENS
CHECK WITH THE STAFF OF THE ESTABLISHMENT.
As established in EU Regulation 1169/2011, we inform
you that the products included in the letter may contain
allergens or traces thereof.



www.mulaijerez.com

PARA EMPIEZAR

Starter

Marinera de ensaladilla asiática 4€ tapa -- media ración 8€
Spanish potato salad with Japanese tartare sauce

Gilda de atún rojo y encurtidos 9€
Red tuna & pickles skewer

Saam de atún satay con hierbabuena 7€
Satay tuna "Saam" with local herbs

Langostinos crujientes con emulsión de palo cortado 8€/2 Unid.
Crispy prawns with "palo cortado" local wine emulsion

Alitas de pollo balinesas 9€
Balinese style chicken wings

Almejas Thai 17€
Thai Clams

Cazuela de mejillones con jugo del sudeste asiático 16€
Southeast Asian mussels casserole

Selección de quesos de la tierra con su contrapunto dulce 12€
Local cheese with sweet garnish

Berenjena caprese de burrata italiana con aliño de soja y albahaca 14€
Caprese salad with Italian burrata, eggplant, soja and basil vinaigrette

Tomate rosa, pesto Genoves y cebolla rosada 9€
Local tomatoes, with pesto genoves and red onion

FRITURAS DEL SUR Y MÁS ALLÁ

Fried Speciality

Alcachofitas crujientes con ali oli agripicante 14€

Crispy baby artichokes with Korean kimchi Ali Oli

Camarones fritos de la bahía con aguacate y piriñaca de habanero 14€

(Huevo poché +2€)

Fried shrimps with avocado and piriñaca habanera dressing

Merluza en tempura con mayonesa de perejil y lima keffir 14€

Tempura hake with parsley and keffir lime mayonnaise

Wanton crujiente de rabo de toro con sweet chili casero 12€/4 Unid.

Home made oxtail dumplings with our sweet chilli sauce

Croquetas de chipirones con salsa pekinesa, ali oli de limón y katsobushi 12€

Squid croquettes with Pekinese sauce, lemon ali oli and katsobushi

Croquetas de queso payoyo con tomate semiseco y pesto de pistachos 12€

Payoyo cheese croquettes with semi dried tomato and pistachio pesto

croquettes with semi dried tomato and pistachio pesto

Jalea peruana de corvina en adobo, puntillitas fritas, mahonesa de ají amarillo y pico de gallo 18€

Peruvian marinated sea bass jelly, fried squid, yellow chili mayonnaise and pico de Gallo

RAW BAR



Tartar de atún rojo con trufa y pan de sardo italiano 19€
Red tuna tartar with truffle and crispy Italian bread

Ceviche de dorada, mango y almendras fritas 18€
Peruvian ceviche with dorada and fried almonds ruvian

Tataki de presa ibérica con aliño de mostaza japo 18€
Iberian pork tataki with Japanese mustard sauce

Tartar de atún rojo con trufa y pan de sardo italiano 19€
Red tuna tartar with truffle and crispy Italian bread

Sashimi de atún salvaje con soja cítrica, edamame y
cebollita encurtida 18€
Wild tuna "tiradito" with citrus soy sauce dressing

ESPECIALIDADES PARA TERMINAR

Mains

Curry rojo tailandés de carrillera de cerdo con arroz jazmin 19€

Thai style red curry pork cheeks with basmati rice

Solomillo de ternera nacional (250gr) con chimichurri latino y patatas fritas Mulai 26€

National beef tenderloin (250gr) with Latin Chimichurri and Mulai fries

Fagottini de pasta fresca rellena de gorgonzola, pera y salsa de trufa 16€

Fresh fagottini filled with gorgonzola, pear and truffle sauce

Puntas de Solomillo en salsa bulgogi Koreana con cebolletas y mazorquitas baby salteadas 22€

Iberian pork Sirloin "puntillitas" in Korean bulgogi sauce with spring onions and sautéed baby corn

Lomo de atún rojo marcado con Chop Suey de verduras y arroz de sushi 23€

Red tuna loin accompanied with Chop Suey and sushi rice

Pescado del día - Precio según mercado

Fish of the day - Market price

CAPRICHOS DULCES

Sweet treats

Flan del Caribe 6€

Passion fruit pudding with coconut whipped cream

Tarta de queso, fresas y yuzu 7€

Strawberry and yuzu cheese cake

Arroz con leche de coco y sésamo garrapiñado 6€

Coconut milk rice pudding with sweet sesame seeds

Chocolate, nata, crumble de lima y granizado de cereza 6,50€

Chocolate, cream, lime crumble and cherry slush

Torrija de limón flambeada en brandy de Jerez y hierbabuena 7,50€

Lemon French toast flambeed with Brandy de Jerez Mint

Selección de quesos de la tierra con su contrapunto dulce 12€

Local cheese with sweet garnish

