

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

CUANDO LA SIERRA, COSTA Y SELVA PERUANA SE UNE A LA DESPENSA IBIKENCA PARA DAR LUGAR A NUEVOS SABORES.

Tras 4 años en el mercado ibicenco dando a conocer lo mejor de la gastronomía peruana como pioneros en la isla, queremos homenajear a los platillos más vendidos, los más pedidos, los que sorprendieron y causaron más de una satisfacción a nuestros comensales.

LOS EMBLEMÁTICOS

DE MAYMANTA ORIGEN PERÚ

PAN DE MASA MADRE AL JOSPER

MANTEQUILLA DE MAÍZ

MANTEQUILLA DE RECOTO Y MIEL DE NARANJA

6€ P/P

"TAPEO CRIOLLO"

OSTRA | 9€

Emulsión cítrica de ajíes, pepino, aguacate y aire de algas de mar.

CROQUETA LIMEÑA (X2) | 12€

Guiso tradicional peruano "ají de pularda", cremoso de queso y ají amarillo con ceniza de cebolla.

TAPEO

TAPEO

TAPEO CRIOLLO

TUÉTANO Y RES | 22€

Tuétano y entraña a la brasa con chimichurri de ajíes fermentados, salsa anticuchera, focaccia en mantequilla de ajo y ahumado de romero.

PATACONES | 17€

Plátano macho crujiente, cremoso de aguacate, curry de mariscos, rocoto peruano y encurtidos.

MAÍZ Y CAMARÓN | 16€

Tortita de choclo, mayonesa de algas y yuzu, camarones fritos, tartar de gambas y caviar de beluga.

RUTA CEVICHERA

CEVICHE AMAZÓNICO | 28€

Pesca del día, leche de trigre de tomate de árbol, cebolla blanca, palmito encurtido, plátano dulce, ají charapita, aceite de cilantro.

CEVICHE CRIOLLO | 32€

Pesca del día, mix de mariscos, chicarrón de calamar, leche de tigre de Maymanta, boniato dulce, ají limo y maíces peruanos.

CEVICHE TINTADO | 26€

Pulpo, calamar, pesca del día, leche de tigre de sus tintas, pepino y aguacate fresco, chalaquita tradicional y chifle de plátano.

RUTA CEVICHERA

RUTA CEVICHERA

RUTA CEVICHERA

TRADITO DIJON | 28€

Hamachi, leche de tigre de mostaza dijon con aceite de oliva, alcaparra frita, uvas encurtidas, parmesano, rúcula y piñones tostados.

CAUSA ACANGREJADA | 29€

Causa limeña tradicional, changurro, mayonesa de remolacha y cítricos. Cremoso de aguacate, coles y aceite de cilantro.

BRASAS

BRASAS

CEVICHE A LA BRASA | 34€

Pesca del día sobre hoja de plátano a la parrilla, salsa de naranja agria, lima, ají amarillo, chicha de jora (fermento de maíz) cebollino tierno, cilantro y crujiente de yuca.

PULPO, MOLE Y AGUACATE | 34€

Anticucho de pulpo, mole de ají panca y rocoto, aguacate a la brasa y ensalada de pepino berros.

COSTILLA Y MAÍZ MORADO | 42€

Costillas a baja temperatura (9hrs.), reducción de sus propios jugos, vino tinto y maíz morado, zanahorias glaseadas en almíbar de naranja, parmentier de yuca, queso de cabra y dijon,

BRASAS

BRASAS

ESPÁRRAGOS ANTICUCHEROS | 17€

Espárragos peruanos a la brasa, marinados en salsa de ají panca, vinagre de manzana y mantequilla de comino acompañado de puré de yuca y maíz ahumado, salsa cremosa de ají amarillo y huacatay (menta andina).

CHULETÓN A LA BRASA

Frisona o rubia gallega a la brasa, patatas confitadas y braseadas en salsa huancaína, chimichurri de ajíes

A ELEGIR

De vaca frisona | 14€
Cada 100 g.
"14 días de maduración"

De rubia gallega | 16€
Cada 100g.
"21 días de maduración"

WOK

WOK

ANTICUHO DE VIEIRAS | 24€

Vieiras ahumadas al wok y cremoso de coliflor, queso y ají amarillo, salsa anticuchera, choclo tostado en mantequilla de comino y chalaquita criolla picante.

RISOTTO Y LOMO SALTEADO | 38€

Tradicional salteado de solomillo al wok, glace de carne, cebolla y tomate ahumados, ají amarillo, risotto de quinoa y queso parmesano.

CHAUFA ITALOPERUANO | 28€

Langostinos, arroz basmati, setas, pimientos salteados al wok tipo chifa, porchetta crujiente, glaseado en salsa charsiu de tamarindo y ajíes peruanos.

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES

RAVIOLES A LA HUANCAINA | 22€

Relleno de ricota, piñones tostados en salsa a la huancaína, espuma de parmesano y huacatay fresco.

ATÚN NORTEÑO | 32€

Carrillera de atún cocido a baja temperatura en salsa de seco norteño, zanahorias glaseadas, encurtidos caseros y puré de zapallo loche.

SARTÉN DE PATO (MIN. 2 PERSONAS) | 35€ P/P

Arroz meloso de pato y zapallo loche, muslo confitado y sellado, magret en mantequilla de comino, foie gras y ensalada de rábanos.

POSTRES

POSTRES

MANGUN DE LÚCUMA | 17€

Cremoso de Lúcuma, chocolate negro y sus topins del día.

PIE DE LIMÓN Y COCO | 16€

Cremoso de lima limón, lemon gras y merengue de coco.

CHOCOLATE Y PLÁTANO | 16€

Bizcocho de plátano, kumquat en almíbar, plátano dulce asado, mousse y helado de chocolate, nips de cacao, espuma de chocolate y avellanas.