



MENÚS

GRUPOS

EVENTOS

CÓCTEL

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ



Maymanta es un viaje gastronómico que se adentra en los sabores que definen la nueva cocina peruana con toques mediterráneos. Una propuesta que nos invita a recorrer a través del paladar una ruta exótica que va de los Andes y el Pacífico, para desembocar en el Mediterráneo y su frescura.

Situado en la terraza panorámica de la azotea del hotel Aguas de Ibiza, ofrece una propuesta de alta cocina basada en el respeto por el producto y el amor por los sabores tradicionales peruanos, bajo la creativa y atenta mirada del Chef Omar Malpartida.

Una cocina inspiradora que nos transporta mediante los sentidos a tierras lejanas y desconocidas, fusionando en Ibiza lo mejor de ambos mundos.

CÓCTEL I

- Duración de servicio: **60 min.**
- Servicio mínimo: **25 personas.**
- **Servicio de pie.**

60€

Paquete de bebidas premier incluido en el precio



WELCOME DRINK

Chilcano de pisco y maracuyá

SNACK

Crujiente de arroz, cremoso de queso y rocoto.

APERITIVOS FRÍOS

Causa Limeña de patata amarilla, pulpo braseado, alioli de aceituna kalamata, chalaquita picante.

Tartar de Gambas con palmito, alioli amazónico y tomate de árbol.

Solterito de Quinua, cremoso de aguacate, queso feta, vinagreta de miso, mostaza y miel de abeja.

APERITIVOS CALIENTES

Anticucho de Solomillo a la brasa, adobo de ají panca, mantequilla de comino, chimichurri de ajíes.

Pan con Chicharrón, brioche, panceta crujiente a baja temperatura, cremoso de yogurt, rocoto y ensaladilla cítrica.

Croqueta Limeña, Pularda, cremoso de parmesano y ají amarillo.

Gyozas de ternera, salsa de vino y cilantro, caviar de rocoto.

· Los precios reflejados son por persona con IVA incluido.

· Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

· Se deberá informar al menos con 10 días de antelación a la celebración del evento de todas las alergias alimentarias.

· Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

CÓCTEL FRÍO

- Duración de servicio: **60 min.**
- Servicio mínimo: **25 personas.**
- **Servicio de pie.**

80€

Paquete de bebidas premier incluido en el precio



WELCOME DRINK

Chilcano de pisco y maracuyá

SNACK

Crujiente de arroz, cremoso de queso y rocoto.

APERITIVOS FRÍOS *(4 Aperitivos a elección)*

Causa Limeña de patata amarilla, pulpo braseado, alioli de aceituna kalamata, chalaquita picante.

Pastel de choclo, ragú de setas, ensalada berros.

Tartar de Gambas con palmito, alioli amazónico y tomate de árbol.

Tiradito amazónico, pesca del día, palmito, leche de tigre de tomate de árbol, castaña asada.

Solterito de Quinua, cremoso de aguacate, queso feta, vinagreta de miso, mostaza y miel de abeja.

ESTACIÓN 1 *(1 Estación a elección)*

Estación de Ostras con 4 tipos de preparaciones diferentes frías. (+ 8 €)

Estación Cevichera, variedad de ceviche a elegir.

Estación de quesos y embutidos, frutas de temporada, frutos secos y mermeladas.

DULCE *(1 Dulce a elección)*

Alfajores, dulce de leche de maracuy.

Selva negra, bizcocho y mousse chocolate, nibs garrapiñados, frutos rojos liofilizados

· Los precios reflejados son por persona con IVA incluido.

· Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

· Se deberá informar al menos con 10 días de antelación a la celebración del evento de todas las alergias alimentarias.

· Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

CÓCTEL ASIÁTICO PERUANO

- Duración de servicio: **90 min.**
- Servicio mínimo: **35 personas.**
- **Servicio de pie.**

72€

Paquete de bebidas premier incluido en el precio



WELCOME DRINK

Pisco Sour de lima y wasabi

SNACK *(1 Snack a elección)*

Crujiente de nori, salsa de kiupe (jengibre, soja y sésamo)

Crujiente de algas con alioli de yuzu.

APERITIVOS FRÍOS

Ceviche nikkei de salmón, ponzu, lima, cebollino fresco, aguacate.

Usuzukuri de ventresca de atún, yuzu lima limón, cremoso de aguacate y wasabi, chimichurri de tomates confitados.

Causa limeña de remolacha, pulpo braseado, alioli de aceituna kalamata, chalaquita picante.

APERITIVOS CALIENTES

Bao de panceta crujiente, charsiu de maracuyá picante, pepino encurtido, menta.

Anticucho de pato marinado de ají panca, tamarindo, miel de agave, chimichurri de sésamo, ajo y hierbabuena.

Milhojas de boniato con cecina de pato y teriyaki de mandarina.

DULCES *(2 Dulces a elección)*

Piña, pisco y coco, bizcocho y piña a la brasa, espuma de coco, helado de albahaca y limón.

Alfajor con dulce de leche y té matcha.

Frutas al wok en almíbar de maracuyá.

· Los precios reflejados son por persona con IVA incluido.

· Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

· Se deberá informar al menos con 10 días de antelación a la celebración del evento de todas las alergias alimentarias.

· Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

CÓCTEL PERU MEDITERRÁNEA

- Duración de servicio: **90 min.**
- Servicio mínimo: **35 personas.**
- **Servicio de pie.**

82€

Paquete de bebidas premier incluido en el precio



WELCOME DRINK

Pisco Sour de Albahaca, menta y hierbas ibicencas

SNACK *(1 Snack a elección)*

Gazpacho andaluz y crujiente de tomate picante.

Chorizo picante a la brasa.

APERITIVOS FRÍOS

Ceviche de pesca del día, leche de tigre de parmesano, alcaparra frita, aceite de albahaca, esferas de rocoto picante y berros.

Causa limeña de remolacha, langostinos al wok en escabeche de ají amarillo, coles de brusella.

Solterito de quinua, cremoso de aguacate, queso feta, vinagreta de miso, mostaza y miel de abeja.

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta Limeña, Pularda, cremoso de parmesano y aji amarillo.

Tubérculos andinos, patatas a la brasa en salsa de queso, menta y huacatay.

Lomo saltado, solomillo y verduras al wok, demi glace asitico peruano, papa amarilla crujiente.

CÓCTEL PERU MEDITERRÁNEA

- Duración de servicio: **90 min.**
- Servicio mínimo: **35 personas.**
- **Servicio de pie.**



ESTACIÓN

Estación de embutidos Ibéricos y quesos:

Paletilla Ibérica, Longaniza, Chorizo picante
Queso Idiazábal, Queso Mahon (Isla baleares), Queso de cabra español.
3 variedades de panes artesanales a la brasa
Mermelada de tomate de árbol.
Frutos secos, aceite de oliva extra virgen, mantequilla de ajo.

DULCES *(2 Dulces a elección)*

Cacao al 100%, bizcocho húmedo de plátano, espuma de avellana y chocolate, nibs de cacao caramelizado, frutos rojos.

Torrija apicaronada, tres leches, helado y miel de higo, brioche de calabaza y boniato.

Arroz con leche, espuma de avellanas.

- Los precios reflejados son por persona con IVA incluido.
- Todos los comensales han de elegir el mismo menu.
- Se debera informar al menos con 10 días de antelacion a la celebracion del evento de todas las alergias alimentarias.
- Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

PAQUETES DE BEBIDAS

Mejora tu experiencia

PREMIER

(incluida en el precio del menú)

BLANCOS

Verdeo.

D.O. Rueda. Verdejo

Viñas del Vero.

D.O. Somontano. Macabeo y Chardonnay

TINTOS

Conde de Valdemar.

D.O. Rioja. Tempranillo

Viñas del Vero.

D.O. Somontano. Cabernet Sauvignon y Merlot

CAVA

Comte del Subirats Brut Nature

D.O. Cava

Incluido

Si quiere ampliar el servicio 30 minutos:
+ 10€ por persona

PLUS

BLANCOS

Palacio de Bornos.

D.O. Rueda. Verdejo

Pazo de Mariñán.

D.O. Monterrei. Albariño y Godello

TINTOS

Paco García.

D.O. Rioja. 6 meses.

Carramimbre Roble

D.O. Ribera del Duero. Cabernet Sauvignon.

CAVA

Duc de Foix Brut.

D.O. Cava.

Suplemento +3€ por persona

Si quiere ampliar el servicio 30 minutos:
+ 13€ por persona

PREMIUM

BLANCOS

Bardos

D.O. Rueda. Verdejo

Polvorete Godello

D.O. Bierzo. Emilio Moro

TINTOS

Bardos Altura Crianza

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

Hacienda Lopez de Haro.

D.O. Rioja

CAVA

Cygnus Brut Reserva

D.O. Cava

Suplemento +9€ por persona

Si quiere ampliar el servicio 30 minutos:
+ 19€ por persona

*A elegir entre un vino blanco y un vino tinto.
Los packs de bebidas incluyen agua, refrescos y cerveza.
Todos nuestros precios son con IVA incluido.*

OPEN BAR

OPCIÓN BEBIDAS I

Beefeater (Gin)
Absolut (Vodka)
Brugal (Ron)
JW Red Label (Whisky)
Jose Cuervo (Tequila)

Precio 40€
(2 horas)

(Sup. 12€ hora extra por persona)

OPCIÓN BEBIDAS II

Bombai Sapphire (Ginebra)
Grey Goose (Vodka)
Havana 7 (Ron)
JW Black Label (Whisky)
Herradura añejo (Tequila)

Precio 55€
(2 horas)

(Sup. 17€ hora extra por persona)

Agua con gas/ sin gas, cerveza y refrescos incluidos.

*Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Para las opciones de Open Bar han de reservarse un mínimo de 2 horas.*

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

Reserva tu evento: eventos@aguasdeibiza.com
www.aguasdeibiza.com
[@maymantaibiza](https://www.instagram.com/maymantaibiza)