



MENÚS

GRUPOS

EVENTOS

MESA

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.

OPCIÓN COMPARTIR I

- Duración de servicio: **90-120 min.**
- Servicio mínimo: **12 personas.**
- **Servicio sentado en mesa.**

65€

Paquete de bebidas premier
incluido en el precio



WELCOME DRINK

Pisco Sour

TAPEO *(1 Tapeo personal)*

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

Tortita de maíz peruano, tartar de gambas, yuzu y aguacate.

ENTRANTE *(1 Entrante cada dos personas)*

Ceviche criollo pesca del día, leche de tigre de pimientos y rocoto, crujiente de maíz.

Anticucho de pato a la brasa, marinado de aji panca, mantequilla de comino.

PRINCIPAL *(1 Principal cada dos personas)*

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

Ravioles de queso de cabra y calabaza loche, cremoso de salvia y aji amarillo.

POSTRE *(1 Postre cada dos personas)*

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

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

· 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 dias de antelacion a la celebracion del evento de todas las alergias alimentarias.

· Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

OPCIÓN COMPARTIR II

- Duración de servicio: **90-120 min.**
- Servicio mínimo: **12 personas.**
- **Servicio sentado en mesa.**

75€

*Paquete de bebidas premier
incluido en el precio*



WELCOME DRINK

Pisco Sour

TAPEO *(1 Tapeo personal)*

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

Tortita de maíz peruano, tartar de gambas, yuzu y aguacate.

Patacones marineros, plátano crujiente, mariscos al wok en salsa americana, ensaladilla de algas.

Ostra y aguachile, cítricos, aguacate, pepino, cilantro.

ENTRANTE *(1 Entrante cada dos personas)*

Ceviche criollo pesca del día, leche de tigre de pimientos y rocoto, crujiente de maíz.

Anticucho de pato a la brasa, marinado de ají panca, mantequilla de comino.

Tiradito nikkei de atún, leche de tigre de ponzu, cremoso de aguacate y yuzu, crujiente de nori.

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

OPCIÓN COMPARTIR II



PRINCIPAL *(1 Principal cada dos personas)*

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

Ravioles de queso de cabra y calabaza loche, cremoso de salvia y aji amarillo.

Ceviche a la brasa, pesca del día a la parrilla, reducción de sus jugos, vino blanco, aji amarillo.

Chaufa bachiche, arroz y verduras salteados al wok, porchetta crujiente, charsi de maracuya picante.

POSTRE *(1 Postre cada dos personas)*

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

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

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

· 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

EXPERIENCIA MAYMANTA

- Duración de servicio: **120-150 min.**
- Servicio mínimo: **12 personas.**
- **Servicio sentado en mesa.**

85€

Paquete de bebidas premier
incluido en el precio



WELCOME DRINK

Pisco Sour de chicha morada y flor de hibiscus.

TAPEO (1 Tapeo a escoger)

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

Tortita de maíz peruano, tartar de gambas, yuzu y aguacate, caviar de beluga.

Patacones marineros, plátano crujiente, mariscos al wok en salsa americana, ensaladilla de algas.

Ostra y aguachile, cítricos, aguacate, pepino, cilantro.

ENTRANTE (1 Entrante a escoger)

Ceviche Maymanta, pesca y mariscos del día, leche de tigre de aguacate y clorofila marina, aji limo, boniato en almíbar de naranja.

Anticucho de pato a la brasa, marinado de aji panca, mantequilla de comino.

Tiradito nikkei de atún, leche de tigre de ponzu, cremoso de aguacate y yuzu, crujiente de nori.

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

EXPERIENCIA MAYMANTA



PRINCIPAL *(1 Principal a escoger)*

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

Ravioles de queso de cabra y calabaza loche, cremoso de salvia y aji amarillo.

Ceviche a la brasa, pesca del día a la parrilla, reducción de sus jugos, vino blanco, aji amarillo.

Chaufa bachiche, arroz y verduras salteados al wok, porchetta crujiente, charsiu de maracuyá picante.

POSTRE *(1 postre a escoger)*

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

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

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

Panacota de lúcuma, namelaka de chocolate 75%, almíbar de café, crujiente de chocolate y maíz.

- 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 dias de antelacion a la celebracion del evento de todas las alergias alimentarias.
- Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

EXPERIENCIA MAYMANTA LOUNGE & CENA

- Duración de servicio: **30 min.**
- Servicio mínimo: **20 personas.**
- **Servicio de pie.**

101€

*Paquete de bebidas premier
incluido en el precio*



LOUNGE

WELCOME DRINK

Pisco sour

TAPEO (4 Tapeos a escoger)

Ostra y aguachile, cítricos, aguacate, pepino, cilantro.

Causa limeña de patata amarilla, ensaladilla de cangrejo, rocoto, tartar de aguacate.

Carpaccio de pulpo ahumado, alioli de aceituna kalamata, alcaparra frita, eneldo fresco.

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

Tartar de ternera tradicional, tabasco de ajíes peruanos y espuma de parmesano.

Anticucho de gambas a la brasa, adobo de ají panca, mantequilla de comino, pico de gallo de lulo, tomate y ajíes peruanos.

Torreznos con tartar de aguacate y tomate de estación.

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

Raviolón de ternera en salsa de cilantro y menta

EXPERIENCIA MAYMANTA LOUNGE & CENA

- Duración de servicio: **90 min.**
- Servicio mínimo: **20 personas.**
- **Servicio sentado en mesa.**

CENA

ENTRANTE *(1 Entrante a escoger)*

Ceviche Maymanta, pesca y mariscos del día, leche de tigre de aguacate y clorofila marina, ají limo, boniato en almíbar de naranja.

Anticucho de pato a la brasa, marinado de ají panca, mantequilla de comino.

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

PRINCIPAL *(1 Principal a escoger)*

Lomo saltado, solomillo y verduras al wok, demi glace asiático peruano, patata amarilla crujiente.

Ravioles de queso de cabra y calabaza loche, cremoso de salvia y ají amarillo.

Ceviche a la brasa, pesca del día a la parrilla, reducción de sus jugos, vino blanco, ají amarillo.

Chaufa bachiche, arroz y verduras salteados al wok, porchetta crujiente, charsiu de maracuyá picante.

POSTRE *(1 Postre a escoger)*

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

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

Panacota de lúcuma, namelaka de chocolate 75%, almíbar de café, crujiente de chocolate y maíz

- 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



PAQUETES DE BEBIDAS

Mejora tu experiencia

PREMIER

(incluida en el precio del menu)

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 apliar 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 apliar 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 apliar 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.*

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

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