



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 aji 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 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

- 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](mailto:eventos@aguasdeibiza.com)  
[www.aguasdeibiza.com](http://www.aguasdeibiza.com)  
[@maymantaibiza](https://www.instagram.com/maymantaibiza)