

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

CUANDO LA SIERRA, COSTA Y SELVA PERUANA SE UNE A LA DESPENSA IBICENCA 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 AHUMADO.

MANTEQUILLA DE ROCOTO Y MIEL DE NARANJA.

5€ P/P

TAPEO CRIOLLO

TUÉTANO Y RES | 22€

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

PATACONES (X2) | 17€

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

MAÍZ Y CAMARÓN | 16€

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

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.

RUTA CEVICHERA

CEVICHE CRIOLLO | 32€

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

CEVICHE DE MERCADO | 32€

Mariscos y pesca del día, leche de tigre de rocoto, pimiento del piquillo asado, cebolla, calabaza ibicenca en almíbar de naranja y ají charapita.

TIRADITO CANTA RANA | 29€

Hamachi y vieiras, cítricos de Ibiza, aceite de oliva virgen extra, alcaparras, aguacate fresco, uvas encurtidas, parmesano, rúcula y piñones tostados.

CAUSA ISLEÑA | 28€

Causa limeña tradicional de patata ibicenca, pesto marino, mariscos del día al wok, chalaquita de huevas de salmón y cremoso de aguacate.

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.

CHULETÓN A LA BRASA

Frisona o rubia gallega a la brasa, patatas confitadas y braseadas en salsa huancaína y 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"

PULPO, MOLE Y AGUACATE | 32€

Anticucho de pulpo, mole de ají panca y rocoto, aguacate o palta a la brasa, chalaquita de pepino, berros y esferas de rocoto.

WOK

LOMO SALTADO | 38€

Tradicional salteado de solomillo al wok, glaze de carne, cebolla, tomate ahumado, ají amarillo tatemado y patata amarilla peruana crujiente, acompañado de arroz con choclo.

CHAUFA ITALO-PERUANO | 28€

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

ESPECIALIDADES

RAVIOLES A LA HUANCAÍNA | 29€

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

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 ensaladita de rábanos con cilantro.

POSTRES

PANNA COTTA DE LÚCUMA | 17€

Con almíbar de café, panela y crujiente de arroz con leche.

CHOCOLATE QUILLABAMBA | 16€

Nuestra esfera de chocolate y leche, espuma de avellanas, cremoso de chocolate al 85%, nips de cacao garrapiñados, platanitos confitados en almíbar de soja y nuestra salsa de chocolate 72%.

TORRIJA APICARONADA | 17€

Con los sabores de nuestros picarones limeños, brioche hojaldrado de calabaza, miel, helado de higos con pistachos, crema dulce de boniato asado y merenguitos de limón.