



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 Quinoa**, 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 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 menú)*

### BLANCOS

#### Verdeo.

D.O. Rueda. Verdejo

#### Viñas del Vero.

D.O. Somontano. Macabeo y Chardonnay

### TINTOS

#### Sangre de Toro

D.O. Cataluña. Cariñena y Garnacha tinta

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