

# 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.

### NUESTRO PAN

## DE MAYMANTA ORIGEN PERÚ

### PAN DE MASA MADRE

Terminado al jospes, mantequilla de ajo, ahumado en romero de Ibiza

### MANTEQUILLA DE LA CASA.

- Sobrasada, rocoto, ajo y romero
- Ají amarillo, miel de naranja y canela

6€ P/P

## TAPEO CRIOLLO

### BOCADOS PARA COMPARTIR

#### OSTRA CAUCAU | 9€

Ostra francesa N°2, limón, menta, cúrcuma y ají amarillo

#### CONCHA PARMESANA | 12€

Vieiras, mantequilla de ajos y sobrasada, espuma de parmesano y lima

#### TORTITA DE CHOCLO Y GAMBA ROJA | 16€

Blini de maíz peruano, tartare de gamba roja ibicanco, caviar de beluga, camarones fritos, mahonesa de yuzu y algas de mar y esferas de ají

#### PATACONES (X2) | 17€

Plátano macho crujiente, curri de mariscos, leche de coco y rocoto, aguacate y chalaquita tradicional

#### CROQUETA LIMEÑA (X2) | 14€

Cremoso de pularda, ají amarillo, grana padano y ceniza de cebolla

#### TUÉTANO Y TARTARE | 26€

Tartare de solomillo, emulsión de yemas y dijon, tuétano a la brasa, chimichurri de ajíes y encurtidos

## RUTA CEVICHERA

### UNA RUTA POR LAS CEVICHERÍAS DE PERÚ

#### CEVICHE 100% PERÚ | 38€

La máxima expresión del ceviche tradicional peruano norteño, con lo mejor del producto de proximidad español

#### CEVICHE CARRETILLERO | 32€

Ceviche mixto, chicharrón de pulpo y cancha, leche de tigre de rocoto, pimientos asados y boniato

#### CEVICHE KONISHI (NIKKEI) | 32€

Atún fresco, ponzu de cítricos ibicencos y pisco, kiuri, nori, aguacate fresco y ají limo

#### CEVICHE A LA BRASA | 34€

Ventresca sobre hojas de maíz, salsa acevichada de naranja, limón y chicha de Jora, cremoso de ají amarillo, cilantro, ají limo y chips de yuca

#### TIRADITO DE ALTURA | 31€

Zamburiñas, leche de tigre menta y huacatay, causa limeña, cancha y chifle

#### CAUSA Y CANGREJO | 32€

Causa limeña de patata y zanahoria, changurro, caviar de beluga, mahonesa acevichada de rocoto y aguacate

## PUNTO HUMO (BRASAS Y WOK)

### COCIDOS Y AHUMADOS EN NUESTRO JOSPER

#### PULPO ANTICUCHERO | 34€

Pulpo a la brasa, romesco tradicional, aguacate tatemado y pico de gallo

#### RAYA MUNIERE Y MISO | 36€

Raya a la brasa, maniere cremoso de ají amarillo y miso, cremoso de ajo negro y tinta de calamar, piparra y ajo frito

#### ANTICUCHO PACHIKAY | 29€

Panceta confitada, anticuchera chifero, nabo y jengibre encurtidos, pure de boniato y anís estrella

#### LOMO SALTEADO | 42€

Solomillo y verduras al wok, cebolla tatemada, papa amarilla crujiente, demi glase asiática y arroz con choclo

## ESPECIALIDADES

### LO DE AQUÍ Y LO DE ALLÁ, GLOBALIZACIÓN GASTRONÓMICA

#### PASTEL DE CHOCLO Y SETAS | 29€

Ragú de setas, vino tinto y maíz morado, pastel cremoso de choclo y chalaquita de berros

#### TAGLIATELLE - CHUPE DE GAMBA | 36€

Tagliatelle negro, chupe de gamba ibicenca, crema agria de huacatay y parmesano

#### ARROZ NORTEÑO DE MARISCOS | 32€/P/P

Arrosotado de mariscos al wok, zapallo de loche, ají amarillo, azafrán, pisco, cilantro, criolla fresca de rábano y palta

#### ÑOQUIS DE MONTAÑA | 34€

Ñoqui de papa, beurre blanc de chorizo ibérico y pollo a la brasa callejero

## NUESTRAS PIEZAS ENTERAS

### SEGÚN MERCADO

#### CHULETÓN AL JOSPER

Origen: Alemania

A elegir:

Frisona, 30 días de maduración - 140€ x Kg

Rubia Gallega, 45 días de maduración - 160€ x Kg

#### CHULETÓN MARINO | 16€ - 100GR

Mero al josper en mantequilla de ajo, chimichurri tradicional o en salsa anticuchera y limón

#### ENTRAÑA | 35€ - 180GR

Al josper, mantequilla de comino y chimichurri de ajíes

## GUARNICIONES

### BUENAZOS ACOMPAÑAMIENTOS

#### CHAUFA | 14€

Arroz y verduras salteado al wok con sabores cantonenses

#### PATATAS CRISPÍ | 9€

Papa amarilla peruana en doble cocción

#### ARROZ CON CHOCLO | 9€

Basmati y maíz peruano en mantequilla de ajo

#### VERDURITAS AL WOK | 14€

Salteadas en salsa oriental y aceite de sésamo

#### PURÉ DE BONIATO | 12€

En miel de naranja, mantequilla y anís estrella

#### PATACONES | 9€

Plátano macho frito en dos cocciones

# POSTRES

## LA DULCE ESPERA

### LÚCUMA CHOCOLATE Y CAFÉ | 17€

Coulant de Lúcumas, Teja Crujiente de Chocolate, Cancha y Café Garrapiñados

### TARTA DE QUESO Y AJÍ | 16€

Queso Azul Mato y Fresco, Mermelada de Ají Amarillo y Maracuyá

### CHOCOLATE 100% | 17€

Lo mejor del Chocolate Latinoamericano en Texturas y Porcentajes

### CÍTRICO SUSPIRO | 17€

Dulce de Leche de Maracuyá, Macedonia de Frutas, Gel de Mandarina y Yuzo, Merengue, Espuma de Yogurt, Polvo de Frutos Rojos

# MENÚ KIDS

## PENSANDO EN NUESTROS PEQUEÑOS COMPAÑEROS DE VIAJE

### **MOSTRITO | 22€**

Arroz chaufra al wok, verduritas y tropezones de pollo a la brasa o panceta confitada

### **SPAGUETTI ENTOMATADO | 19€**

Con nuestra salsa casera de tomate, crema de parmesano y albahaca

### **TALLARÍN SALTADO | 24€**

Spaguetti y solomillo al wok, verduras en salsa de carne y soja

### **PESCADO Y QUESO | 24€**

Corvina a la plancha, salsa de parmesano y puré de boniato o patata frita