



MENÚS



GRUPOS



EVENTOS

LOUNGE & CENA

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.

EXPERIENCIA MAYMANTA LOUNGE & CENA

OPCIÓN 1

- Duración de servicio: 150 min.
- Servicio mínimo: 15 personas.
- Servicio sentado en mesa.

85€

Paquete de bebidas premier incluido en el precio



WELCOME DRINK

Pisco Sour de chicha morada y flor de hibiscos.

TAPEO (al centro)

Croqueta Limeña, Pularda, cremoso de parmesano y aji amarillo.
Tortita de maíz peruano, tartar de gambas, yuzu y aguacate, caviar de beluga.

ENTRANTE (1 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 solomillo a la brasa, marinado de ají panca, mantequilla de comino.

PRINCIPAL (1 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.

POSTRE

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

- Los precios reflejados son por persona con IVA incluido.
- Todos los comensales han de elegir el mismo menu.
- Se debera informar al menos con 15 dias de antelacion a la celebracion del evento de todas las alergias alimentarias.
- Productos sujetos a estacionalidad de los mismos

EXPERIENCIA MAYMANTA LOUNGE & CENA

OPCIÓN 2

- Duración de servicio: 150 min.
- Servicio mínimo: 15 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 (al centro)

Patacones marineros, plátano crujiente, mariscos al wok en salsa americana
Ostra y aguachile, cítricos, aguacate, pepino, cilantro.

ENTRANTE (1 a escoger)

Ceviche nikkei de atún, leche de tigre de ponzu, aguacate fresco, aji limo, kiuri, nori.
Causa limeña de cangrejo de patata y zanahoria, changurro, caviar e beluga, mahonesa
acevichada de rocoto, cremoso de aguacate.

PRINCIPAL (1 a escoger)

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

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

PAQUETES DE BEBIDAS

Mejora tu experiencia

PREMIER

BLANCOS

Verdeo. (incluida en el menu)
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. (incluida en el menu)
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

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.

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

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

www.aguasdeibiza.com

[@maymantaibiza](https://www.instagram.com/maymantaibiza)