

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

BARCELONA



¡BIENVENIDOS A MAYMANTA, BIENVENIDOS AL PERÚ!

El origen como núcleo de nuestra filosofía gastronómica.

Omar Malpartida nos lleva a un viaje exprés por la Costa, Sierra y Selva del Perú. Nuestra propuesta hace mención a cevicherías, picanterías y asados amazónicos, utilizando sobre todo la influencia mediterránea como gran aliado gastronómico.



"LA MEJOR FORMA DE EMPEZAR"

PAN DE MASA MADRE o BRIOCHE DE AJÍ AMARILLO Y HUACATAY  

11 €

Terminado al Jospier / ahumado con romero /

manetequilla de ají amarillo y miel de naranja



TAPEO CRIOLLO

"BOCADOS PARA COMPARTIR"

LA OSTRA DE  (1 ud.)  

9 €

Ostra francesa N° 2 / aguachile de hierbas / manzana / aire de algas

CONCHAS A LA PARMESANA (2 uds.)   

12 €

Zamburiñas / mantequilla de ajo / espuma de parmesano

TORTITA DE CHOCLO Y GAMBA ROJA    

16 €

Blini de maíz peruano / tartar de gamba roja / camarones crujientes
mahonesa acevichada / esferas de ají

PATACONES (2 uds.)    

18 €

Plátano macho crujiente / salsa de mariscos al wok / aguacate / chalaquita tradicional

CROQUETA LIMEÑA (2 uds.)   

12 €

Cremoso de pularda / ají amarillo / grana padano / ceniza de cebolla

TUÉTANO Y TARTAR   

26 €

Solomillo / emulsión de yema / tuétano a la brasa / chimichurri de ajíes
gel de tabasco peruano / brioche de ají amarillo

RUTA CEVICHERA

"UNA RUTA POR LAS CEVICHERÍAS DE PERÚ"

CEVICHE 100% PERÚ   **42 €**

Ceviche peruano norteño tradicional: Pesca de proximidad a su elección (280 gr) / boniato al Jospier en su miel / zarandaja / crujientes de plátano y yuca / choclo

CEVICHE CARRETILLERO     **30 €**

Ceviche mixto / leche de tigre de rocoto y pimientos asados / chicharrón de pulpo / cancha chulpi / papel de boniato / lechuga fresca

TARTAR KONISHI (NIKKEI)      **28 €**

Ventresca de atún / ponzu de cítricos y pisco / kiuri / galleta de nori / aguacate / gel de katsuobushi

CEVICHE PACHAMANQUERO   **30 €**

Pesca del día / leche de tigre de menta y huacatay / pepino / aire de algas salicornia / ají verde

CEVICHE A LA BRASA    **28 €**

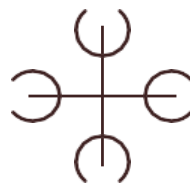
Pesca sobre hojas de maíz / acevichada de naranja, limón y chicha de jora cremoso de ají amarillo / yuca crujiente

CAUSA Y CANGREJO   **28 €**

Causa limeña de papa y zanahoria / txangurro en acevichada de rocoto y corales chalaquita de aguacate

TIRADITO A LA HUANCAÍNA   **26 €**

Vieira fresca / leche de tigre a la huancaína / puré de yuca / crujiente chulpi



PUNTO HUMO (BRASAS Y WOK)

"SALTEADOS, COCIDOS Y AHUMADOS AL WOK Y AL JOSPER"

PULPO ANTICUCHERO

34 €

Pulpo a la brasa / romesco tradicional / aguacate tatemado / pico de gallo / Chalaquita

MENIER Y MISO

40 €

Corte de mar / menier de ajés y miso / alioli ajo negro / piparra frita / pac choy pachikay

ANTICUCHO DE LOMO

32 €

Brocheta de solomillo en salsa anticuchera / papa amarilla crujiente / cremoso de choclo / ocopa / chimichurri

LOMO SALTADO

36 €

Solomillo salteado al wok tradicional / cebolla y tomate tatemados / papa amarilla crujiente / demi-glace asiática / arroz con choclo

PANCETA PACHIKAY & CHAUFA

36 €

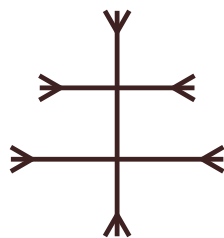
Panceta a baja temperatura / salsa char siu / arroz chaufa al wok / nabo y jengibre encurtidos

ESPAGUETIS MAR Y TIERRA

36 €

Espaguetis artesanales / solomillo y gambas al wok en sus jugos / verduras chinas al wok / aceite de jengibre y ajos





ESPECIALIDADES

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

PASTEL DE CHOCLO Y QUESOS

18 €

Cremoso de quesos / pastel cremoso de choclo / kale crujiente / salsa a la huancayna y demi-glace

COSTILLA BACHICHE

40 €

Costillas a baja temperatura (16 h) ahumadas al Josper / risotto de trigo pesto de pistacho y ají amarillo

ÑOKI DE MONTAÑA

34 €

Ñoqui de papa / beurre blanc / tierra de chorizo ibérico / pollo a la brasa (comida callejera peruana) / crujiente de oca

ARROZ NORTEÑO DE MARISCOS

42 €

Arrisotado de mariscos al wok / zapallo loche / ají amarillo / azafrán / cilantro / criolla fresca de rábano y aguacate

NUESTRAS PIEZAS ENTERAS

Elige una guarnición para acompañar: Patatas crispy, verduras al wok o arroz con choclo.

CHULETÓN AL JOSPER

- Frisona: 30 días de maduración
- Rubia Gallega: 45 días de maduración

105 €/KG

130 €/KG

CHULETÓN MARINO MALAGUEÑO DE CORVINA 300 gr.

38 €

Al Josper con mantequilla de ajo / salsa anticuchera y limón / salsa anticuchera

COLA DE MAR CHIFADA 300 gr.

32 €

Cola crujiente en harina de garbanzos / salsa char siu de tamarindo y cebolla china

ENTRAÑA GALLEGA A LA BRASA

12 € / 100 g.

Al Josper con sabores anticucheros / chimichurri de ajíes

GUARNICIONES

"ACOMPañAMIENTOS BUENAZOS"

ARROZ CHAUFA

8 €

BONIATO A LA BRASA

6 €

Arroz y verduras al wok con sabores Cantoneses

En miel de naranja

ARROZ CON CHOCLO

6 €

VERDURITAS AL WOK

6 €

Arroz basmati y maíz peruano en mantequilla de ajo

Verduras salteadas al wok

PATATAS CRISPÍ

6 €

PATACONES

6 €

Papa amarilla peruana en doble cocción

Plátano macho frito en doble cocción



POSTRES

"EL CAPRICHOS MAS DULCE"

BABÁ AL RON

17 €

Brioche bañado en almíbar de higo / espuma de yogurt / helado de lucuma / flambeado al ron

TEXTURAS DE CHOCOLATE

17 €

Bizcocho de Chocolate / ganache de caramelo salado / arroz suflado garrapiñado / espuma de chocolate / helado de chocolate caramelia / crujiente de chocolate

HOMENAJE AL "MEL I MATÓ"

17 €

Bizcocho de yogurt / helado de mató / nuez garrapiñada / miel de canela / espuma de coco / cremoso de chocolate blanco y yuzu

MAZAMORRA DE MAYMANTA

17 €

Panna cotta de maíz morado / tartar de manzana y piña colada osmotizada en pisco / membrillo / espuma de arroz con leche / crujiente de canela

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES

Chocolate / vainilla / fresa / café / lúcuma / avellana / pistachio y quinoa garrapiñada
Pisco / fresa / tumbo, mango y maracuyá / hierbaluisa



MENÚ INFANTIL

"PENSANDO EN NUESTROS PEQUEÑOS COMPAÑEROS DE VIAJE"

MOSTRITO

19 €

Pollo a la brasa o pancetta confitada / arroz frito / verduritas al wok

SPAGHETTI ENTOMATADO

19 €

Con nuestra salsa Napolitana

TALLARÍN SALTADO

22 €

Spaghetti y solomillo salteados al wok / verduras en salsa de carne y soja

PESCADO Y QUESO

22 €

Corvina a la plancha / salsa de parmesano / patatas fritas



DESCÚBRELOS

RUTA 0
EL ORIGEN

MAYMANTA



gluten



crustáceo



huevo



pescado



apio



picante



cacahuete



lácteos



moluscos
mariscos



frutos
secos



soja



semillas de
sésamo



frutos de
cascara



sulfitos



mostaza