

MAYMANTA

ORIGEN PERÚ

MAYMANTA

RUTA 2 UNIÓN

¡BIENVENIDOS A MAYMANTA, BIENVENIDOS AL PERÚ!

El origen como núcleo de nuestra filosofía gastronómica.

Ruta 2 es la consolidación de nuestra identidad gastronómica: una propuesta más sólida, serena y consciente, que honra profundamente las raíces de la cocina peruana mientras dialoga con el entorno que hoy la acoge.

Aquí, la Costa, la Sierra y la Selva del Perú siguen siendo el punto de partida, pero se integran de forma natural con el Mediterráneo, su producto, su ritmo y su cultura. Tradición y territorio se encuentran para dar lugar a una cocina de fusión auténtica, elegante y contemporánea, donde el respeto por el origen convive con la adaptación y la creatividad.

Omar Malpartida



"LA MEJOR FORMA DE EMPEZAR"

- BRIOCHE DE AJÍ AMARILLO (Homemade)    12 €
- PAN DE MASA MADRE (Jhon Torres)  

Mantequilla de sobrasada y miel de flores / mantequilla de ají amarillo



TAPEO CRIOLLO

"BOCADOS PARA COMPARTIR"

- BOMBÓN MARINO (2 uds.)     16 €
Cangrejo y gamba / pachikay / miel de maracuyá / tártara de piparra

- CROQUETA LIMEÑA (2 uds.)    12 €
Pollo / ají amarillo / parmesano / ceniza de cebolla

- CONCHAS A LA PARMESANA (2 uds.)    12 €
Zamburiñas / mantequilla de vino y ajo / espuma de parmesano

- OSTRAS 9 €
AGUACHILE: Ostra Regal N° 2 / aguachile de piparra, aguacate y pimientos brasa / aire de algas / cilantro   

BATAYAKI GRATIN: Mantequilla batayaki / ajo / limón / parmesano gratinado  

- TUÉTANO Y TARTARE   32 €
Solomillo madurado / tuétano a la brasa / encurtidos / yema curada / tabasco de ajíes peruanos

- TEMAKI DE ATÚN (2 uds.)      18 €
Cono crujiente de alga nori / tartar de atún / salsa anguila picante / emulsión de erizo / chalaquita

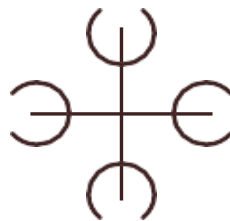
- TORTITA DE CHOCLO A LA ANDALUZA     18 €
Tartar de gamba roja / mahonesa acevichada de corales / camarones en sal de ají amarillo / aguacate

- BRAVAS ANDINAS    16 €
Patata amarilla crujiente / brava de rocoto / alioli de ajos asados / ocopa de queso, huacatay y ají amarillo

RUTA CEVICHERA




"UNA RUTA POR LAS CEVICHERÍAS DE PERÚ"

- CAUSA MEDITERRÁNEA**  27 €
De patata amarilla y remolacha / ají amarillo / limón / gulas a la brasa / mahonesa de huevo frito / aguacate / alioli de picanton
- CEVICHE KONISHI**  32 €
Atún curado en kombu y nori / ponzu de cítricos / pak choi pachikay a la brasa / fideos de arroz crujiente / cruditos de ajíes y kiuri
- TIRADITO AMAZÓNICO**  29 €
Corvina / leche de tigre de cocona y ají charapita / chalaquita de pulpo y palmito / puré de platanito dulce
- CEVICHE PACHAMANQUERO**  32 €
Corvina / leche de tigre de menta y huacatay / pepino / aire de algas / ají verde / cancha chulpi
- CEVICHE PIURANO**  39 €
Mero / zumo de lima / ají limo fresco / zarandaja / boniato al Jospé / yuca / chifles
- CEVICHE DE PUERTO**  32 €
Corvina / caracolas de mar / pulpo / cangrejo crujiente / leche de tigre de rocoto / cancha chulpi / choclo tierno
- CEVICHE A LA BRASA**  30 €
Corvina sobre hojas de maíz / acevichada de ají amarillo / chicha de jora / vino blanco / lima / picadillo de algas / crujiente de yuca
Ventresca del día: 26 €



CRIOLLAZOS

"LOS INCONDICIONALES SABORES DEL PERÚ"

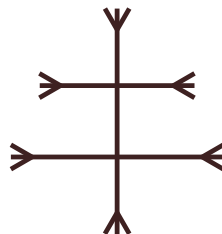
- ROCOTO RELLENO**  **27 €**
De mariscos al wok y sus jugos en menta andina / gratin de patata ibicenca / espuma de quesos
- ANTICUCHO TRADICIONAL**  **32 €**
Brocheta de solomillo de res a la parrilla / marinadas en salsa anticuchera de ají panca / papa amarilla crujiente / salsas carretilleras
- HUATIA SULCANA**  **36 €**
Carrillera de res cocido a la olla durante 12 horas / chicha de jora / hierbas andinas / majado de yuca crujiente
- LOMO SALTADO**  **38 €**
Solomillo salteado al wok / cebolla y tomate tatemados / patata amarilla crujiente / arroz con choclo
- ARROZ CON PATO A LA NORTEÑA (MIN 2 PERS.)**  **32 € pp**
Magret y butifarra a la brasa / muslo confitado 30h / foie gras / huevo a baja temperatura / arroz meloso / zapallo loche / zanahoria en almíbar



INFLUENCIAS

"LO DE AQUÍ Y LO DE ALLÁ EN UN SOLO BOCADO"

- ARROZ CHAUFA**  **32 €**
Panceta glaseada y braseada en charsiu de tamarindo picante /
arroz al wok con todo el sabor chifero / encurtidos dulces
- PULPO ANTICUCHERO**  **32 €**
Salsa anticuchera / aguacate a la brasa / romesco tradicional / pico de
gallo criollo
- POLLITO BRASA (STREET FOOD)**  **34 €**
Marinada criolla especiada / gnocchi express de patata / patata
violeta / cremoso de uchucuta / demi-glace
- LASAÑA DE AJÍ DE GALLINA**  **32 €**
Rustido de pollo payés / cremoso de ají Amarillo y queso gratinado /
trufa / demi-glace de ave
- WAGYU CAFÉ PARIS ANDINO**  **46 €**
Wagyu japonés A5 a la parrilla / salsa café París y huacatay / endivias
en vinagreta chardonnay / setas y ajíes al wok / parmentier de yuca



CORTES DE MAR Y TIERRA

Elige una salsa y guarnición

MEDALLÓN DE MAR (MÍN 300 gr.)	
Corvina:	13 €/100 GR
Mero:	15 €/100 GR
COLA DE CORVINA (300 gr.)   	38 €
Frita en salsa de ajo o glaseado chifero	
ENTRAÑA BRASA (300 gr.)	38 €
Marinada de ajo y perejil	
SOLOMILLO (250gr.)	40 €
De ternera a la brasa en mantequilla de ajo	
T-BONE (1 kg.)	105 €
WAGYU A5 (200 gr.)	75 €
A la brasa y sal de Maras	



COMPLEMENTOS

"SALSAS"

CAFÉ PARIS ANDINO HUACATAY  	5 €	HUANCAÍNA TIBIA  	4 €
ROMESCO TRADICIONAL   	4 €	CHIMICHURRI DE AJÍES	4 €
MEUNIERE DE MISO Y ALCAPARRAS   	5 €	DEMI-GLACE AL PISCO	4 €
CREMA DE PIMIENTA Y CEBOLLA CONFITADA   	5 €		

"GUARNICIONES"

ENSALADA CRIOLLA	8 €	PATACONES	10 €
PATATA ANDINA	8 €	ARROZ ACHAUFADO    	10 €
BONIATO BRASA	8 €	VEGETALES AL WOK  	8 €
ARROZ CON CHOCLO 	6 €		

POSTRES

"EL CAPRICHOS MAS DULCE"

- TARTA TRES LECHE DE ALGARROBINA**    15 €
Bizcocho Genovés humedecido en 3 leches aromatizados en cardamomo y cítricos / maní encaramelado / helado de yogurt con lima
- TEXTURAS DE CHOCOLATE**   15 €
Bizcocho de chocolate 85% / salsa de toffee salado / espuma y helado de chocolate 70% / nibs de cacao garrapiñados / polvo de cacao
- FLAN MANJAR BLANCO**   15 €
Clásico flan de dulce de leche / crujiente de vainilla y canela
- MERENGADA DE VERANO**   16 €
Merengue crujiente / cremoso dulce de maracuyá y cítricos / frutas de Estación salteadas al wok / gelatina de yuzu y pisco / espuma de yogurt
- COULANT DE LÚCUMA**     16 €
Coulant tibio fundente / helado de café / ganache de caramelo de maíz tostado
- HELADOS  Y SORBETES ARTESANALES** 9 €
Chocolate / vainilla / café / avellana / pistacho / sorbete de fresa / yogurt kefir de lima



MENÚ INFANTIL

(menores 14 años)

"PENSANDO EN NUESTROS PEQUEÑOS COMPAÑEROS DE VIAJE"

- MOSTRITO**      19 €
Pollo a la brasa o panceta confitada / arroz frito / verduritas al wok
- ESPAGUETI ENTOMATADO**     19 €
Con nuestra salsa Napolitana
- TALLARÍN SALTADO**    21 €
Spaghetti y solomillo salteados al wok / verduras en salsa de carne y soja
- PESCADO Y QUESO**     21 €
Corvina a la plancha / salsa de parmesano / patatas fritas



gluten



crustáceo



huevo



pescado



apio



picante



cacahuete



lácteos



moluscos
mariscos



frutos
secos



soja



semillas de
sésamo



frutos de
cascara



sulfitos



mostaza