



Mamajvana

IBIZA | ES CANAR BEACH

MENÚ



Entrantes | Starters

Ensalada de Tomate

19,50



Con queso feta, papaya, vinagreta de miso, tzatziki y anacardo

Tomato salad with feta cheese, papaya, miso vinaigrette, tzatziki and cashews

Ensalada de Burrata

18,50

Con pesto de tomate, rúcula y aguacate braseado

Burrata Salad with tomato pesto, rocket and grilled avocado

Ceviche de Vieiras y Lubina

18,50

Con boniato, totopos y cebolla roja

Scallop and sea bass ceviche with sweet potatoes, "totopos" and red onion

Tiradito de Salmón

19,50

Con aguachile de maíz y albahaca

Salmon tiradito with corn and basil aguachile

Carpaccio de Gamba Roja

20,50

Con Fruta de la Pasión, piñones, mahonesa verde y micro mezclum

Red Prawn Carpaccio with Passion Fruit, pine nuts, green mayo and micro mezclum

Coca de Sobrasada y Butifarró

18

Con compota de pera y Pico de Gallo

Sobrasada and Butifarró with pear compote and Pico de Gallo

Jamón Ibérico

35

Con pan de cristal y terciopelo de tomate

Iberian Ham with glass bread and tomato velvet

Hummus de Berenjena

16,50



Con uvas, avellanas y crostas de pan

Aubergine Hummus with grape, hazelnuts and bread crusts

Pan con alioli 3€ p.p
(Todos los precios incluyen IVA)
All prices include VAT



Principales | Main Course

Pulpo a la Brasa **29**

Con puré de boniato, manzana picante, polvo de aceituna negra y edamame

Grilled octopus with sweet potato puree, spicy apple, black olive powder and edamame

Ojo de Bife **27,50**

Con patat6, espárragos trigueros, tomate cherry, romero y chimichurri pagés

Rib eye with potato, wild asparagus, cherry tomato, rosemary and chimichurri

Berenjena Ahumada **21,50**

Con shitake, salsa miso, tofu marinado en pesto rojo y rabanito

Roasted eggplant with shitake, miso sauce, red pesto marinated tofu and baby radish

Hamburguesa de Angus 200 gr **25,50**

Con tomate, rúcula, cebolla caramelizada, crispy bacon, cheddar, salsa del chef y patatas fritas

Angus Burger with tomato, rocket, caramelised onion, crispy bacon, cheddar, chef's sauce and French fries

Solomillo de Ternera **36**

Con salsa de Pedro Ximénez y chocolate, shitake salteado con ajo y jengibre y puré de boniato

Beef tenderloin with Pedro Ximénez and chocolate sauce, shitake sautéed with garlic and ginger and sweet potato purée

Muslo de Pollo **23**

A baja temperatura al estilo coreano, con puré de apio-nabo y puerro confitado

Low-temperature chicken thigh korean style with celeriac purée and leek confit

Pan con alioli 3€ p.p

(Todos los precios incluyen IVA)
All prices include VAT



Lubina a la plancha 27,50

Fusión México-Perú: Pico de Gallo, salsa de maíz y brotes

Grilled sea bass Mexico-Perú fusion: Pico de Gallo, corn sauce and sprouts

Salmón Noruego 24

Con arroz especiado y salsa Toban-Yan cítrica

Norwegian salmon, spiced rice with citrus Toban-Yan sauce

Corvina Asada 24

Marinada en curry rojo con gel de coco, cilantro, patató y bimi

Roasted Croaker marinated in red curry with coconut gel, coriander, potato and bimi



Arroces | Rices

Precio por persona | Price per person
Mín 2 personas

Paella de Pescado y Mariscos **31**
Fish and seafood Paella

Arroz de Pechuga de Pato **38,50**
Con trompetas de la Muerte y foie
Duck breast rice with trumpets of death and foie gras

Arroz del Senoret **26**
Senyoret Rice

Meloso de Bogayante **38**
Lobster Mellow

Paella de Verduras **26** 
Vegetables Paella

Arroz de Ojo de Bife **36**
Con boletus, reducción de Pedro Ximénez y chocolate
Rib eye rice, with boletus, Pedro Ximénez reduction and chocolate

Arroz de Rodaballo **38**
Con alioli de bullit, puntillitas y lima
Turbot rice with alioli, baby squid and lime


Pan con alioli 3€ p.p

(Todos los precios incluyen IVA)
All prices include VAT



Guarniciones | Sides

Arroz Basmati 7 
Basmati Rice

Boniato frito 8 
Sweet potato fries

Patatas rústicas con pimiento 8 
Rustic fries with peppers

Calabaza Asada 7 
Roasted Pumpkin

Pimientos de Padrón 8 
Padrón peppers

Pan con alioli 3€ p.p

(Todos los precios incluyen IVA)
All prices include VAT