

NAGERECHTEN

MACAMBA "PIM & JERRY'S" 9,5

Ben & Jerry's ijs van yuzu, witte chocolade en citrus cookie dough

TARTA DE QUESO 9,5

Frambozen cheesecake met pure chocolade en chicha morada

PIE DE LIMON 8,5

Peruaans citroentaartje met gebrand eiwitschuim, gember gel en atsina

SUSPIRO A LA LIMENA 8,5

Manjar blanco mousse, merengue, rode peper en alfajores

QUESO 14,5

Diverse buitenlandse kazen met kletzenbrood en dulce de guayaba

FRIANDISES 1,5 P.ST.

Caramel fudge met zeezout en nougatine
Pure chocolade fudge met baileys en kokos
Witte chocolade fudge met framboos en limoen

APERITIEF

BARRA GALLEGA 6,5

Spaans brood met gerookte amarilloboter

OLIJVEN 4,75

Grote Spaanse Gordal olijven in marinade

OESTER MACAMBA 4 P.ST.

Oester met passievruchtgel, Peruaanse dressing en tobiko

JAMON IBERICO DE BELOTTA

De allerbeste Ibericoham van de achterpoot. De Iberische varkens zijn 100% raszuiver en groeien op in vrijheid van de 'Dehesa', het platteland in het diepe Zuid - Westen van

Spanje.

50 gram 17,5

100 gram 28,5

MACAMBA STREETFOOD PLATTER 9,5 P.P.

Peruaanse wrap gevuld met kippendij, gefrituurde gamba, kippendij en inktvisringetjes, fuet, Manchego en gordal olijf
Vanaf 2 personen te bestellen

VERRASSINGSMENU

Wilt u graag verrast worden? Neem dan ons speciale Macamba 5- gangen verrassingsmenu! Wij verrassen u met de lekkerste 'Latin-American' gerechten. Hier hebben wij uiteraard een passend wijnarrangement bij.

54,5 p.p.

Wijnarrangement 7,- per glas

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

KOUD

CEVICHE MACAMBA 14,5

Ceviche van zeebaars, leche de tigre, camote, cancha maïs, little gem, rode ui en koriander

CAUSA POLLO A LA BRASA 12,5

Aardappel deeg met gemarineerde kip, eiersalade, amarillo, rozemarijn en kruidenmayonaise

URAMAKI SALMON 14,5

Sushi met zalm, gepofte aardappel, wasabi, ingelegde gember, tamago en komkommer

TIRADITO BETARAGGA 11,5

Tiradito van rode biet met passievrucht leche de tigre, geitenkaas, pecannoten en zeekraal

SANDIA CON QUINOA 12,5

Geïmpregneerde watermeloen met feta, quinoa, kikkererwten en muntgel

TERNERA TARTAR 14,5

Kalfstartaar met spicy panca mayonaise, augurk, radijs en krokante parmezaan

WARM

ARROZ CON COCO 17,5

Octopus in teriyaki marinade met smeugige kokosrijst, manchego en gebrande kokos

CAUCAU CON LUBINA 14,5

Gegrilde zeebaars met amarillostoof, doperwt, munt, wortel en aardappel

CARAPULCRA 14,5

Gebakken varkenshaas met een saus van aji panca, tomaat, pinda en gedroogde aardappel

QUINOA CON PATO 15,5

Gebakken eendenborst met quinoa, chocloroom en een dressing van aji panca en sinaasappel

CAMOTE CON YOGHUR 12,5

Gebakken zoete aardappel met beurre noisette, avocado yoghurt en tempura shiso leaves

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met oerfriet en een salade

LOMO SALTADO 27,5

Gebakken ossenhaaspuntjes met ui, tomaat, soja, knoflook, rode wijnazijn, sesamolie en rijst

HOUSESTEAK 32,5

Gegrilde housesteak met aardappel amarillo crème, maïs en aji pancajus

RIBEYE 36,5

Ribeye van de green egg met brasa boter, salsa criolla en chimichurri

LUBINA 26,5

Hele zeebaars (zonder graat) gevuld met rijst en een parihuela saus

RAMEN NOODLES 30,5

Japanse soep met noedels, kippendij, buikspek, rund, edamame en tamago

ATÚN 29,5

Gegrilde tonijnsteak met romige dashi saus, katsuobushi en bosui

LOCRO 24,5

Pompoenstoof met amarillo, komijn, aardappel en tempura groente

LANGOSTA 52,5

Hele kreeft gegaard in amarillo boter met risotto en langoustine bisque

MACAMBA GROEPSMENU

Voor groepen vanaf 8 personen hebben we een speciaal 3 of 4 gangen menu. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

44,5 / 52,5