



APERITIEF

BARRA GALLEGA 7,5

Spaans brood met gerookte amarilloboter

OLIJVEN 4,75

Grote Spaanse Gordal olijven in marinade

OESTERS 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 wijnnarrangement bij.

54,5 p.p.



VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

KOUD

CEVICHE KABELJAUW 14,5

Ceviche van kabeljauw met chipirones, tijgermelk, bataat, rode ui en sesamolie

CAUSA GAMBA 12,5

Aardappeldeeg met groene kruiden, gekonfijte gamba, escabeche saus en bosui

SASHIMI TONIJN 14,5

Sashimi van tonijn met ingelegde rettich, komkommer, krokante wonton en ponzu

TIRADITO ARTISJOK 12,5

Tiradito van artisjok met Parmezaanse kaas, tijgermelk, togarashi, krokante bataat en ingelegde ui

SUSHI VEGGIE 12,5

Uramaki met quinoa, Manchego, komkommer, little gem en spicy ají panca saus

SUSHI RIBEYE 14,5

Uramaki met gerookte ribeye, spicy omelet, zongedroogde tomaat en chimmichurri

STEAK TARTAAR 14,5

Rundvlees met vadouvan olie, 64°C eidooier, gel van amarillo, Parmezaan tuille en Amsterdamse ui

WARM

DUMPLING EEND 14,5

Tamalis dumpling met eendenbout, maïsdeeg, koriander, salsa criolla en een jus van ají panca

ROODBAARS 14,5

Krokant gebakken gerookte roodbaars met zeekraal, aardappel en saus van colombo curry en kokos

COQUILLE 16,5

Gegratineerde coquille met bechamelsaus, knoflook, pisco, limoen en Parmezaanse kaas

BUIKSPEK 14,5

Gemarineerde buikspek met achiote rijst, geroosterde paprika en een chutney van mango

TOFU 12,5

Tofu met char siu marinade, ingemaakte groene kool, kurkuma, hoi sin en bosui



HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemarineerde kriel en een salade

PADRON PEPER 23,5

Gevulde padron pepers met paddenstoel, aardappel, ei en rocoto en gegratineerd met Manchego

OSSENHAAS 28,5

Ossenhaaspuntjes met saltado saus, tomaat, rode ui en rijst

RISOTTO GARNALEN 29,5

Risotto met langoustine bisque, ají panca, amarillo en gebakken garnalen

KABELJAUW 29,5

Sous vide gegaarde kabeljauw met aardappel, salsa madre, zeekraal en chicha de jora

MIXED GRILL 300 GRAM 32,5

Mixed grill spiesjes van ossenhaas, gamba en kippendij met anticucho saus

HEEL KIPPETJE 26,5

5 uur sous vide gegaard piepkuiken a la brasa met dikke friet en salsa criolla

RIBEYE 250 GRAM 38,5

Gegrilde ribeye van de green egg met chimichurri, salsa criolla en aardappelcrème

KREEFT 49,5

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



NAGERECHTEN

FLAN 8,5

Crema catalana met rode peper, karamel, honeycomb en gemarineerde peer

MACAMBA MAGNUM 9,5

Magnum van sinaasappel, pure chocolade en amandel met sereh dip

CHEESECAKE 9

Cheesecake met dulce de leche, bastogne en cannoli dulce de leche

CHOCOLADE 12,5

5 bereidingen van chocolade

KAASPLANK 14,5

Kaasplankje met diverse buitenlandse kazen, abrikozen rocoto jam en kletzenbrood

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

WOORDENLIJST

CEVICHE

Ceviche is een gerecht van rauwe vis of schaaldieren in leche de tigre (limoen, gekruid met chili, ui en koriander) Het zuur in de citrussap maakt de rauwe vis ondoorzichtig en stevig van structuur. Zo lijkt het alsof de vis gaar is, maar de structuur is veel zachter dan die van gebakken vis.

TIRADITO

Het verschil tussen de ceviche en tiradito? Bij tiradito wordt de vis/groente pas vlak voor het serveren gemarineerd. Hierdoor is tiradito volledig rauw in tegenstelling tot ceviche, wat licht gaart door de langere marinering.

CAUSA

De Peruaanse causa is aardappelpuree met een vulling. De puree wordt op smaak gebracht met aji amarillo pasta, limoensap, olie en zout op smaak.

URAMAKI

Uramaki is een van de meest bekende sushi soorten. Deze sushi wordt ook wel "inside-out" sushi genoemd, omdat de stukjes sushi binnenstebuiten zijn gekeerd.

DUMPLING

Dumplings zijn lapjes deeg met een hartige vulling die op verschillende manieren en in diverse stijlen kunnen worden gevouwen. Ze worden ook wel beschouwd als de Chinese versie van ravioli.

Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het een medewerker. Wij helpen u graag.