

MENÚ



MUMAK
TROPICAL CHILL & FOOD ♡ IBIZA

WELCOME TO MUMAK

PREPÁRATE A DISFRUTAR DE UN VIAJE GASTRONÓMICO POR PAÍSES TROPICALES
COMO INDIA, PERÚ, MÉXICO, JAMAICA, INDONESIA Y TAILANDIA.
RELÁJATE EN ESTE PARAÍSO MEDITERRÁNEO Y DISFRUTA DEL VIAJE!

PREPARE TO ENJOY A GASTRONOMIC TRIP THROUGH SOME TROPICAL COUNTRIES
LIKE INDIA, PERÚ, MÉXICO, JAMAICA, INDONESIA AND THAILAND.
JUST SIT BACK IN THIS MEDITERRANEAN PARADISE AND ENJOY THE RIDE!

- Contiene lactosa / Contains lactose
- Contiene frutos secos / Contains nuts
- Picante / Spicy
- Contiene glúten / Contains gluten
- Ⓞ Opción sin glúten / Gluten Free option
- Vegetariano / Vegetarian
- Ⓞ Opción vegetariana / Vegetarian option

ALERGIAS E INTOLERANCIAS:

Si tienes alergia, intolerancia o sensibilidad a algún alimento, por favor coméntalo a tu camarero/a antes de pedir y te sugerirá los mejores platos para tu caso. **POR FAVOR TEN EN CUENTA** que nuestros platos se preparan en áreas donde están presentes ingredientes alergénicos, por lo que no podemos garantizar que nuestros platos sean 100% libres de estos ingredientes.

El pescado que servimos se ha sometido a un proceso de congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas.

ALLERGIES AND INTOLERANCES:

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let your server know before you order the food and they'll suggest the best dishes for you. **PLEASE NOTE** that our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients.

Fish that we serve has been subjected to a freezing process at -20°C for at least 24 hours.

Todos los precios incluyen IVA.

All prices are inclusive of VAT.

ENTRANTES / STARTERS

CRISPY FRIED SQUID ● 19

Calamares con alioli de yuzu y chilis frescos.
Served with a yuzu flavoured garlic mayo and fresh chillies.

PRAWN TEMPURA ●● 20

Tempura de gambas con salsa picante y cebolla japonesa.
With a spicy creamy sauce and spring onions.

LACHCHA CHAAT ●●● 16.50

Crujiente galleta de trigo cubierta de cebolla y garbanzos, con salsa de yogur, menta y tamarindo, servida con fideos finos de garbanzos. Home made wheat crisps, heaped with red onions and chickpeas, drizzled with a yogurt, mint and tamarind sauce, and served with sprinkled gram flour vermicelli.

MARINATED CHICKEN SATAY ● 17

Pollo marinado con salsa casera de cacahuets, pepino encurtido y pan de gambas. Chicken with our homemade Satay sauce (with peanuts), pickled cucumber and prawn crackers.



PULLED PORK TACOS ● 18

El platillo mexicano más delicioso. Tacos de cerdo deshilachado servidos con pico de gallo, crema agria y salsa picante. The most delicious Mexican platillo. Pulled pork tacos served with pico de gallo, sour cream and spicy salsa.

NACHOS MUMAK ●● 18

Nachos con queso cheddar fundido, crema agria, pico de gallo, jalapeños, frijoles, guacamole y una salsa picante de tomate asado al lado. With melted cheddar, sour cream, pico de gallo, jalapeños, beans, guacamole and a spicy roasted tomato sauce on the side.

Añade tiras de pollo. Add chicken. +4
Añade cerdo deshilachado. Add pulled pork. +6

CHIMICHANGA ●●●(●) 18

Una delicia Tex Mex. Wrap de pollo con frijoles, jalapeños, cilantro y queso. Servido con guacamole y salsa picante. A Tex Mex delicacy of oven baked chicken parcel, packed with beans, jalapeños, coriander and cheese, topped with guacamole and a spicy salsa.

HUMMUS PLATTER ●● 17

Hummus casero servido con pan de pita, tahini, aceitunas, pepinillos, guindillas y pepino. Homemade hummus served with pita bread, tahini, assorted pickles and cucumber. Extra de pan de pita. Extra pita bread. +3

ENSALADAS / SALADS & BOWLS

WATERMELON AND FETA ●● 17

Tacos de sandía, cebolla morada, albahaca y queso feta en una vinagreta de limón y miel. Watermelon cubes with red onion, basil and feta cheese with a honey-lemon vinaigrette.

CHICKEN CAESAR MUMAK ●●●(●) 18

Cogollos, laminas de parmesano, picatostes al ajo y pollo marinado frito, todo con nuestro aliño Caesar casero. Chilled romaine lettuce in our homemade Caesar dressing with chicken, garlic croutons and parmesan.

BANG BANG CHICKEN & NOODLE ●● 19

Pechuga de pollo, cacahuets, albahaca, zanahoria y tallarines. Una explosión de sabores. Chicken breast, peanuts, fresh basil, carrots and flat noodles. An explosion of flavor.

THAI SALAD ● 20

Ensalada Tailandesa tibia (col lombarda, pepino, lechuga, cacahuets, ajo y cilantro) con pollo y gambas. Warm Thai salad (red cabbage, cucumber, greens, peanuts, garlic and coriander) with chicken and prawns.

POKE BOWL 20

El plato preferido de los hawaianos: saludable, delicioso y único. Aguacate, pepino, edamame, sésamo, nori crujiente, masago, cebolla frita y wakame, sobre arroz de sushi con salsa ponzu. Healthy, delicious and totally unique. Hawaii's favourite dish. With avocado, cucumber, sesame, crispy nori, masago, brown onion, edamame and wakame on a bed of sushi rice drizzled with ponzu sauce.

De salmón marinado. With marinated salmon

De pollo frito. With fried chicken ●

De tofu. With tofu ●

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

PAD THAI ●(●) 23

Tallarines de arroz frito con pollo y gambas, huevo, cebolla tierna y cacahuetes. *Stir fried rice noodles with chicken and prawns, eggs, spring onions and peanut.*

NASI GORENG ●(●)(●) 23

Un regalo de la cocina indonesia y malasia. Arroz frito con gambas, huevo, cebolla tierna, brotes de soja y soja dulce, servido con pan de gambas. *This Indonesian and Malaysian dish is spicy fried rice with prawns, eggs, spring onion, sprouts and sweet soya. Served with prawn crackers.*

GENG KHEAW WAN GAI ●(●)(●) 25

Un delicioso plato tailandés. Curry verde de pollo, medio picante y servido con arroz. *A delicious medium spiced Thai green curry with chicken, served with rice.*

KHAO SUEY (●) 21

La versión birmana del Ramen. Fideos de arroz con verduras, huevo, especias y pollo. *Burmese version of Ramen. Noodles with vegetables, egg, spices and chicken.*

Con gambas. *With shrimps.* +3

JERK CHICKEN ● 25

Muslo de pollo ecológico en adobo picante, servido con arroz aromatizado al coco y alubias rojas. *Whole leg of chicken in a spicy marinade, served with coconut flavored rice and red beans.*

STICKY JERK SALMON 27

Filete de salmón glaseado con miel y cocinado al horno, servido con una ensalada fresca de col lombarda, pimientos, tiras de piña, y una vinagreta de fruta de la pasión.

Oven roasted honey glazed chunky salmon fillet, served with a fresh salad of red cabbage, peppers, pineapple strips and a passion fruit vinaigrette.



CARIBBEAN GRILLED FISH 28

Filete de pescado al estilo caribeño, asado a la parrilla del horno, servido en un lecho de verduras y acompañado de patatas fritas. *Caribbean style oven grilled fresh fish on a bed of veggies and served with fries.*

EL POLLO RICO 23

Pechuga de pollo asada al estilo peruano, aromatizada al comino y pimentón dulce, y servida con arroz rojo, mayonesa de cilantro y una fresca ensalada de aguacate y pepino.

A Peruvian roast chicken breast, flavored with cumin and paprika, served with tomato rice, cilantro mayo and a fresh salad of cucumber and avocado.

LAMB MADRAS ● 26

Pruebe este exquisito plato indio de cordero cocinado a fuego lento con especias y coco. Servido con arroz Basmati. *Try this exquisite Indian lamb dish, cooked on slow fire with crushed whole spices and coconut. Served with Basmati rice.*

PANEER BUTTER MASALA ●● 22

Tacos de queso fresco en una cremosa salsa de tomate con hojas de alholva. Servido con arroz Basmati. *Cottage cheese cubes in a creamy tomato sauce with fenugreek. Served with Basmati rice.*

CHICKEN TIKKA MASALA ● 24

El plato nacional de Gran Bretaña y el orgullo de la India. Bocados de pollo marinados en especias y yogur, asados al horno y cocinados en nuestra propia salsa masala. Servido con arroz basmati. *Britain's National dish and India's pride. Chunks of chicken breast marinated with yoghurt and spices, oven grilled and cooked in our own masala sauce. Served with basmati rice.*

CHICKEN FAJITAS MUMAK STYLE ●(●) 23

Fajitas de pollo con cebolla caramelizada, pimientos asados y jalapeños. *Chicken fajitas with caramelized onions, bell peppers and jalapeños.*

MARINATED CHICKEN AND AVOCADO BURRITO ●● 24

Burrito relleno de pollo, aguacate, arroz, tomate, frijoles, pico de gallo, queso cheddar y crema agria, todo salpicado con salsa picante. *Filled with chicken, avocado, rice, tomato, beans, pico de gallo, cheese, sour cream and drizzled with spicy sauce.*

PREGUNTA A TU CAMARERO/A POR MÁS VARIEDADES DE COMIDA INDIA.
ASK YOUR WAITER/WAITRESS FOR MORE VARIETIES OF INDIAN FOOD.

SANDWICHES, BURGERS & BAO

CRISPY CHICKEN WRAP ●●●(●) 19

Rollito de pollo crujiente con bacon, lechuga, tomate, pepino y aguacate, completado con una mayonesa de hierbas.
With bacon, lettuce, tomato, cucumber and avocado, moistened with a herb mayo.

LA QUESADILLA ●● 17

Tortita rellena de delicioso queso fundido y servida con crema agria, pico de gallo y salsa picante. Tortilla filled with delicious melted cheese and served with sour cream, pico de gallo and spicy salsa.

Añade verduras de temporada. Add seasonal vegetables. +4
Añade pollo. Add chicken. +4
Añade cerdo deshilachado. Add pulled pork. +6

CHEF'S BEEF BURGER ●● 19

Burger gourmet de vedella en pan de brioche ligeramente tostado, con relish de tomate casero, queso cheddar, bacon, cebolla pochada, mayonesa y mostaza Dijon.

Sesame freckled brioche bread, lightly toasted, smeared with a homemade tomato relish, cheddar, bacon, poached onions, mayonnaise, Dijon and a gourmet beef Patty.

MUMAK VEGAN BURGER ●● 18

Deliciosa Beyond Burger en pan vegano ligeramente tostado, con relish de tomate casero, queso vegano, cebolla pochada y mayonesa vegana. Vegan bun, lightly toasted, smeared with a home made tomato relish, vegan cheese, Beyond Burger, poached onions and vegan mayo.

THE CLASSIC BAO (2pcs) ●● 17

BAO de panceta marinada, cocinada a fuego lento, lechuga, cacahuets y mayonesa kewpie. BAO made with slow cooked pork belly, greens, peanut shavings and kewpie mayonnaise.

SHITAKE MUSHROOMS BAO (2pcs) ●● 17

BAO de setas Shitake salteadas con salsa hoisin, cebolla morada, sesamo y cilantro. BAO with hoisin glazed mushrooms, pickled red onions, sesame and cilantro.

CRISPY CHICKEN BAO (2pcs) ●● 16

BAO de pollo frito con ensalada de repollo y cebolla caramelizada. Butter milk fried chicken BAO with siracha slaw and browned onions.

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

PATATAS DELUXE ● 8

Cortadas a mano. Hand cut fries.

GARLIC FRIES WITH CHEESE ●● 9

Patatas fritas con queso y ajo. Cheese and garlic fries.

SWEET POTATO BRAVAS ●●● 9

Chips de boniato con mayonesa de chipotle.
Sweet potato fries with a spicy chipotle mayo.

BASMATI RICE ● 6

Arroz Basmati.

NAAN BREAD ●● 3.50

Pan Naan.

GUACAMOLE ● 5.50

ALIOLI & OLIVES ●●● 7

Aceitunas y alioli servidos con pan.
Served with bread.

EXTRA SAUCES 3

Salsas extra.

DESSERTS

MANGO CHEESECAKE ● ● 9

Tarta de queso con lima y coulis de mango.
Key Lime cheesecake with mango coulis.

CHOCOLATE FUDGE CAKE ● ● 9.50

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE

Tarta de chocolate con caramelo al toque de sal y helado de vainilla. With salted caramel and vanilla ice cream.

KERALA PAYASAM ● 9

Un cremoso postre indio a base de tapioca cocinada con coco y adornada con frutos rojos frescos.
An Indian creamy dessert made of tapioca cooked with coconut, served with fresh red fruits.

FRUTA FRESCA ● ● 10

Bol de frutas frescas de temporada con una bola de helado de vainilla. Bowl of fresh cut seasonal fruits with a scoop of vanilla ice cream.

ICE CREAM ● ● 7

2 BOLAS. 2 SCOOPS.

Vainilla. Vanilla

Fresa. Strawberry

Chocolate. Chocolate

Plátano. Banana

Mango. Mango

Yoghurt. Yoghurt
