

# 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 ● 20

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

### PRAWN TEMPURA ●● 21

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

### LACHCHA CHAAT ●●● 17

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 ● 18

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 ●●●(●) 19

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 ●● 17.50

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 ● 19.50

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 ● 21

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 ●(●) 24

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 ●(●)(●) 24

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 (●) 22

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 ● 26

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 28

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 29

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 24

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 ● 27

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 ●● 23

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 ●(●) 24

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

### MARINATED CHICKEN AND AVOCADO BURRITO ●● 25

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) ●● 18

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 ●● 4

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

-----