

AQUÍ SE COME
RICOME &
SE BEEBEE
SUPER BIEN

MANTRA

BARCELONA

“Donde el Pacífico abraza al Mediterráneo”

En el corazón de Barcelona, nace un encuentro entre dos mares y dos culturas.

Del Pacífico llega el alma vibrante del Perú: el ají, el cebiche, el wok encendido del chifa y la calidez de su gente.

Del Mediterráneo, la esencia española: los productos frescos, la pasión por la mesa compartida y el arte de disfrutar sin prisa. En nuestro restaurante, ambos mundos dialogan en cada plato, sabores peruanos interpretados con ingredientes del mediterráneo, técnicas que cruzan océanos y un espíritu que celebra lo mejor de ambos lados del mundo, porque creemos que la cocina, como la vida, se enriquece cuando las culturas se encuentran y más aún en una mesa.



Arequipa, Perú

Yanahuara

Lambramani

Miami, USA

Barcelona, España

Wynwood

Brasa

Lighthouse Point

PIQUEOS

TACOS CEBICHEROS

CAUSITAS SOPLATEADAS

LANGOSTINOS PEPEs

CAUSA CON CEBICHE FRITO

TATAKI DE ATUN CON LOCHE

PULPO A LA PARRILLA

CAUSA CON LOMO SALTADO

PULPO AL OLIVO

MEJILLONES A LA CHALACA

CAUSA CON CROCANTE DE LANGOSTINOS Y TARTARE

TORTILLAS MANTA

MINI HAMBURGUESAS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



TACOS

CEBICHEROS

4 UND: 10
2 UND: 5

Tortillas artesanales tradicionales rellenas de ceviche de la casa, espuma de paita y ceviche vietnamita. ¡Ideal para empezar y mejor aún acompañándolos con un buen Pisco Sour!



CAUSITAS

SOPLETEADAS

4 UND: 11
2 UND: 6

Rellenas con tártara de la casa, láminas de atún, hojuleas de ají amarillo, sal de maras, helado de paita y salsa ponzu oriental.



LANGOSTINOS

PEPES

13

Langostinos empanizados acompañados de puré de pepián de choclo y una salsa a base de coco y ají colorado que harán un match total.



CAUSA

con CEBICHE FRITO

19

Dados de pescado marinados en leche de tigre y empanizados que coronan nuestra ya conocida causa junto con la salsa acebichada.

LA PAPA

el Perú es el país con mayor variedad de papas en el mundo, es originaria de la región andina, aunque ahora se cultivan desde el nivel del mar hasta los 4500 msnm, actualmente existen más de 3000 variedades nativas de papas que difieren en color, forma, tamaño y textura.





TATAKI DE ATÚN con LOCHE

18

Acompañado de una suave mayo anticuchera y chips de beterraga sobre una cama de puré de loche y mermelada de 3 ajíes, todos los beneficios del zapallo resaltan en esta combinación de sabores y colores.



CAUSA con LOMO SALTADO

24

Puré de papas peruanas amarillas, relleno de aguacate, salsa tártara de carne cabanossi y nuestro tradicional lomo saltado.



PULPO a la PARRILLA

24

Acompañado de papas doradas, choclo salteado con una salsa de la casa, mayo de perejil y una sal con coniza de tomate.



PULPO al OLIVO

16

Láminas de pulpo bañadas en salsa al olivo acompañadas con tostadas, un clásico pero muy amado, se recomienda acompañarlo con nuestro cóctel LA GRADUADA.

PALTA (aguacate)

este es uno de los alimentos más completos y saludables que existen, aporta grasas buenas, reduce el colesterol, protege las células y piel, beneficia al cerebro, regula el azúcar en la sangre, regula la digestión, aporta micronutrientes y ayuda a absorber otras vitaminas, pero aunque es muy saludable es alta en calorías así que si lo que busca es mantener el peso se recomienda consumir ½ palta al día.





 **MEJILLONES**

A LA CHALACA

15

Mejillones bañados en el espíritu del puerto del Callao, cebolla, tomate, ají limo finamente picados se mezclan con el toque cítrico del limón para despertar todos los sentidos, un bocado de mar con alma chalaca.



 **MINI**

HAMBURGUESAS

4 UND: 10
2 UND: 5

Mini hamburguesas de atún con mayo de sriracha, mayo de 3 ajíes, criollita nikkei y palta.



 **CAUSA**

19

con CROCANTE DE LANGOSTINOS y TARTARE

En una suave huancaina con mantequilla parrillera, langostinos crocantes, palta, tartara y un tartar de locura.



 **TORTILLAS**

MANTA

4 UND: 13
2 UND: 7

Tortillas de maíz rellenas con langostinos al panko, miel de miso, helado de palta y chalaquita de calamar.

ZAPALLO LOCHE

Rico en nutrientes esenciales, contiene vitamina A (por su alto contenido de betacarotenos), vitamina C, vitamina E y Ácido Fólico, tiene muy pocas calorías y un alto contenido de fibra dietética lo que ayuda a la digestión y control del apetito, está compuesto en más del 90% por agua, lo que contribuye a la hidratación corporal.



CEBICHES Y TIRADITOS

CEBICHE TUPA

CEBICHE MANTA

CEBICHE 301

TIRADITO MANTA

TIRADITO TOHO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CEBICHE

23

MANTA

La especialidad de la casa. Pescado, calamar, pulpo y langostinos en nuestra crema secreta a base de ají amarillo.



CEBICHE

21

TUPA

Pesca del día, láminas de pulpo y atún se juntan, combinándose con una leche de tigre especial con toques de aceite de oliva, paita y chifles de plátano.



CEBICHE

22

301

Cebiche de pescado en crema de rocoto con chicharrón de calamar y chalaquita de piña. Uno de los mas pedidos de la casa.

OJO...

El Cebiche siempre se come con cuchara y se acompaña de un buen Vino Blanco o un Pisco Sour.



TIRADITO

19

MANTA

Pesca del día en una suave salsa de ají amarillo con un crocante de langostino, choclo salteado al wok, camote frito y una chalaquita de piña que agrega la frescura necesaria que todos necesitamos.



TIRADITO

TOHO

20

Tiradito de la pesca del día y atún en una salsa acebichada, aceite de cilantro, quinoa pop, salsa Nikkei, togarashi, hondashi y langostinos al panko.



ACEITUNAS

España es el mayor productor de aceitunas y aceite de oliva en el mundo, cuenta con una gran variedad de sabores equilibrados entre amargo, frutado y salado, ¡grande España!, así que este insumo combinado con la sazón peruana... Uff y para rematar son ricas en grasas saludables y aportan antioxidantes naturales.



ESPECIALIDADES

FETTUCCINI PARRILLERO

ARROZ MAR Y CAMPO

FETTUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

FIDEOS ACHUPADOS

RAVIOLES EN SALSA DE QUESO CON MEDALLONES DE LOMO

LOMO STROGONOFF CON FETTUCCINI A LA CARBONARA Y LANGOSTINOS

CERDO NIKKEI

CHAUFITA CON TORTILLA Y POLLO TERIYAKI

LOMO SALTADO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



FETTUCCINI

31

PARRILLERO

Lomo, atún y chorizo se juntan con unos fettuccinis en mantequilla parrillera con salsa blanca y una reducción de naranja y sillao.



ARROZ

22

MAR Y CAMPO

El secreto de nuestro arroz es la combinación cremosa entre langostinos, calamares, chorizo y tocino, realizando los sabores de nuestra mantequilla parrillera.



FETTUCCINI

25

A LA HUANCAÍNA
con LOMO SALTADO

Cuando dos sabores se encuentran en mesa, siempre será una fiesta.





RAVIOLES 26

EN SALSA DE QUESO CON MEDALLONES DE QUESO

Ravioles rellenos de pepián de choclo, salsa de quesos gratinada en mesa, ceniza de tomate, perejil deshidratado con sal de maras, puré de leche y medallones de lomo.



FIDEOS 26

ACHUPADOS

Langostinos y fideos salteados en mantequilla de coral de camarones, acompañados con una mayo de habas y toques de crema de huacatay.



LOMO STROGONOFF 28

CON FETTUCCINI A LA CARBONARA Y LANGOSTINOS

¡Que me falte todo menos tú! Recuerda que el término lo eliges tú.



CERDO

NIKKEI

25

¡Abróchese los cinturones! Ha llegado a nuestra mesa un plato que viene con un mundo de sabores y aromas, cocción al vacío por más de 8 hrs. y una salsa cómica, si se pregunta ¿que es cómica? Es: coco, miso y café



LOMO

SALTADO

23

Sonrisas, suspiros y aplausos al que siempre nos llena el corazón.



CHAUFITA

19

CON TORTILLA Y POLLO TERIYAKI

Una irresistible fusión peruano-oriental; preparado al wok con el dulzor ahumado de la salsa teriyaki que lo eleva a otro nivel, un plato lleno de energía y contraste.





BÁLTICO

28

EXCELENTE COMBINACIÓN

Cebiche Manta y chaura de camarones.



MEDITERRÁNEO

24

LA DUPLA QUE NO TIENE PIERDE

Cebiche Manta y jalea mixta.

CÓCTELES

LA GRADUADA CON NIGIRI DE ATÚN

LA CARIÑOSA CON NIGIRI DE ATÚN

PISCO SOUR CON NIGIRI ACEBICHADO

TINTO DE PRIMAVERA CON NIGIRI CON CHANCHITO CROCANTE

LECHE DE TIGRE CON NIGIRI DE ATÚN

PISCO PUNCH CON NIGIRI DE ATÚN

CAPITAN TWIST

CHILCANO

PISCO MEDITERRÁNEO CON NIGIRI DE ATÚN



GLUTEN



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



PISCO MEDITERRÁNEO 11



LA GRADUADA 12



PISCO SOUR 11



LECHE DE TIGRE 12



LA CARIÑOSA 12



TINTO DE PRIMAVERA 12



TINTO DE PRIMAVERA 12



PISCO PUNCH 10



CAPITAN TWIST 11



CHILCANO 10



CHILCANO 10

