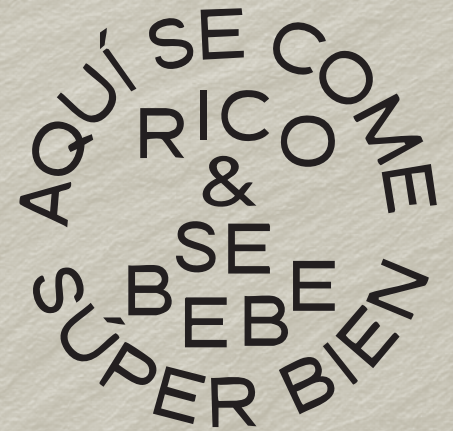




MANTA

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.

+34 647 343 425
www.mantarestaurante.es
hola@mantarestaurante.es

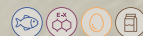
Calle Muntaner 181, bajos 3.
08036. Barcelona



TACOS CEBICHEROS

4 UND: 10
2 UND: 5

Tortillas artesanales tradicionales rellenas de cebiche de la casa, espuma de aguacate y cebiche vietnamita ¡ideal para empezar y mejor aún acompañados de un pisco sour!



CAUSITAS SOPLATEADAS

4 UND: 11
2 UND: 6

Rellenas con tártara de la casa, láminas de atún, hojuelas de ají amarillo, sal de Maras, helado de aguacate 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 match total.



CAUSA CON CEBICHE FRITO

20

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



TATAKI DE ATÚN 18

CON ZAPALLO LOCHE

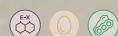
Acompañado de una suave mayo anticuchera y chips de beterraga sobre una cama de puré de loche y mermelada de 3 ajíes, todos los beneficios del zapallo resaltan en esta combinación de sabores y colores.



PULPO 24

A LA PARRILLA

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



CAUSA 24

CON LOMO SALTADO

Puré de patatas peruanas amarillas, relleno de aguacate, salsa tártara y nuestro tradicional lomo saltado.



PULPO 15

AL OLIVO

Láminas de pulpo bañadas en salsa de olivas peruanas acompañadas con tostadas, un clásico muy amado.



MEJILLONES A LA CHALACA

15

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



CAUSA CON CROCANTE DE LANGOSTINOS Y TARTÁR

19

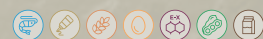
En una suave huancaína con mantequilla parrillera, langostinos crocantes, aguacate, tártara y un tartar de locura.



MINIBURGERS DE ATÚN

2 UND: 10
1 UND: 5

Mini hamburguesas de atún con mayo de siracha, mayo de 3 ajíes, criollita nikkei y aguacate.



TORTILLAS MANTA

4 UND: 13
2 UND: 7

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



CEBICHE 22

TUPA

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



CEBICHE 21

MANTA

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



CEBICHE 23

301

Cebiche de pescado en crema de rocoto con fritura de calamar y chalaquita de piña. Uno de los más 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 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.



TIRADITO MANTA

19

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





FETTUCCHINE 31

PARRILLERO

Lomo, atún y chorizo se juntan con fettuccine en mantequilla parrillera con salsa blanca y una reducción de naranja y salsa de soja.



ARROZ 22

MAR Y CAMPO

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



FETTUCCHINE 25

A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

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





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.



RAVIOLES 26

EN SALSA DE QUESO CON MEDALLONES DE LOMO

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



LOMO STROGONOFF 28

CON FETTUCCINE A LA CARBONARA Y LANGOSTINOS

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





CHANCHITO NIKKEI

25

Cocción al vacío por más de 8 horas
y una salsa cómica.
¿Qué es una salsa cómica?
Es: coco, miso y café.



LOMO SALTADO

23

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



CHAUFITA CON TORTILLA Y POLLO TERIYAKI

19

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

FABULOSA COMBINACIÓN

28

Cebiche Manta y Chaufa de langostinos.



MEDITERRÁNEO

LA DUPLA QUE NO TIENE PIERDE

24

Cebiche Manta y frituras mixtasx