

i'm what
i eat, and
i eat well.

mamachia.com

📷 [mamachia.ibiza](https://www.instagram.com/mamachia.ibiza)

🎵 [@mamachiaibiza](https://www.instagram.com/mamachiaibiza)

mamachia



1 PARA COMPARTIR

Humus estilo marroquí de remolacha
Crema de garbanzos y remolacha, con semillas de calabaza, zanahoria baby glaseada y mix de cherry confitado con aceite de harissa. Acompañado con pan de pita horneado

Babaganoush
Crema de berenjena asada con tahini sobre una base de crema cítrica de mascarpone con granada, avellanas, menta y semillas de sésamo. Acompañado con pan de pita horneado

Alcachofa confitada crujiente
Corazones de alcachofas confitadas en aceite de oliva, servida sobre una emulsión de coliflor tostada, pasta de trufa y tapenade de aceituna Kalamata

Queso Halloumi templado
Caramelizado con salsa de chili y muhammara, aceitunas Kalamata, almendras laminadas, arándanos y granada. Sobre una base de mascarpone cítrico

Pan de masa madre
Pan de pueblo de masa madre artesanal

Pan gluten free



2 LOS PLATOS DE mamachia

Incluyen mézclum de hojas frescas, topping de frutas, mix de frutos secos. Aliñado con vinagreta dulce de frijoles negros y pan de masa madre tostado

Falafel casero con salsa Tzatziki y chía
Falafel de garbanzo con hierbas aromáticas y apio

Muslo de pollo payés deshuesado a la brasa
Con hierbas frescas y cítricos. Terminado con salsa satay de cacahuete y lima

Pechuga de pollo payés estilo pibil
Marinada en pasta de achiote, naranja amarga y toques ahumados. Terminado con mayonesa de Chipotle

Colita de cuadril de ternera Black Angus a la brasa
Con chimichurri y pimienta rosa

Tataki de salmón con salsa Green Tahini
Mix de sésamo y sal Maldón

“Comida real, con amor real”

3 BOWLS DE LA HUERTA

Haz tu bowl más completo añadiendo 1 PROTEÍNA O 1 GUARNICIÓN

Ibiza Greens
Selección de hojas de la huerta con vinagreta dulce, acompañado con arroz integral, mix de tomates cherry, boniato, rabanitos, remolacha, mango y granada, salsa tahini y topping de togarashi, avellanas y semillas de girasol

Mama Chia
Mix de hojas de la huerta con vinagreta dulce acompañado de col lombarda, frijoles negros, maíz, jalapeños, aguacate, topping de semillas de chía, calabaza, cacahuete, pico de gallo, salsa de ají, amarillo picante y kalé crujiente

4 PROTEÍNA EXTRA

Falafel casero con salsa Tzaziki y chia
Muslo de pollo payés deshuesado a la brasa
Pechuga de pollo payés estilo pibil
Colita de cuadril de ternera Black Angus a la brasa
Tataki de salmón con salsa Green Tahini
Huevo de corral cocido



5 GUARNICIONES

Boniato al horno
Patatas rotas trufadas
Brócoli crujiente
Salteado con aceite de sésamo, togarashi y mix de semillas

6 BEBIDAS

Agua 500 ml.
Agua con gas 500 ml.
Kombucha VEDRÀ limón y menta
Kombucha VEDRÀ hibiscus y jengibre
Agua de coco 100% natural

7 ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja
Zumo de zanahoria
Zumo Carrot Smash
Naranja, zanahoria, limón y jengibre
Zumo Citrus Shake
Limón, jengibre, manzana y cúrcuma
Zumo Pink Power
Jengibre, piña, remolacha, manzana y proteína
Zumo Green Detox
Jengibre, limón, pepino, menta, apio, espinacas y espirulina

8 VINOS Y CAVA

BLANCOS
Amaltea Orgánico 2023, xarel-lo, garnacha blanca
Ibizkus de la tierra de Ibiza 2025, malvasia
ROSADOS
Mali Rosé Orgánico 2024, garnacha, garnacha blanca
Ibizkus de la tierra de Ibiza 2025, monastrell

9 CERVEZAS

Lagunitas ipa
Aguila sin filtrar