

MALABAR

RESTAURANTE



BREAD BASKET

MANIOC AND CHEESE ROLL, CASSAVA AND MANIOC CRACKLING
AJI NEGRO AND BRAZIL NUTS CHEESE *12 p/p*

SNACKS

CORN CRACKLING

CREAM OF CORN, GRILLED CORN, KEHR AND SPROUTS *35*

FOIE GRAS AND APPLES

CRISPY APPLE CHIPS AND DUCK LIVER MOUSSE *40*

SCALLOPS PACHIKAY STYLE

CHICKEN VELOUTE, PACKCHOI, GINGER AND GARLIC OIL *42*

BONITO TARTAR

SPICY YUZU-SOY DRESSING, FRIED QUAIL EGGS AND WASABI ARUGULA *42*

PANCETTA TACOS

PLANTAIN MINI TACO SHELLS, KIMCHI AND COCONUT CREAM *38*

STIR FRIED CLAMS

BUTTON MUSHROOMS, GARLIC AND SOUR BUTTER *40*

SIZZLING POTS (ALL SERVED WITH SOURDOUGH BREAD)

- * WILD FRESH WATER PRAWNS
SAUTÉED ASPARAGUS, CORAL AND WHITE WINE BUTTER SAUCE *56*
- * STEWED VONGOLES
YELLOW CHILI PEPPER AND CHICHA DE JORA BROTH *38*
- * CHILI CRAB CLAWS
CREAMY EGG SAUCE, SEAWEED AND CILANTRO *46*

STARTERS

MARINATED SILVERSIDES

FERMENTED CHILI PEPPER SAUCE, KALE LIME JUICE AND CAIGUAS *38*

FRESH HEARTS OF PALM

ROASTED MANIOC FLOUR, BRAZIL NUTS OIL AND PRESERVED LIMES *42*

PLANTAIN SALAD

PLANTAIN VINEGAR, COCONA, GINGER AND PLANTAIN BLOSSOMS *34 + SHRIMP 46*

MUCHAVETA

DRIED ANCHOVIES WITH SMOKED AVOCADO AND ORGANIC TOMATOES *36*

ROASTED ORGANIC BEETS

WITH SPICY AGED GORGONZOLA, ROASTED LEEKS, CASHEW NUTS AND WILD HONEY BEE DRESSING *36 + GRILLED DUCK BREAST 48*

ORGANIC ASPARAGUS

FRIED EGGS, ANDEAN CHEESE SAUCE AND SACHA INCHI OIL *39*

GRILLED ARTICHOKE

WITH SOUR MANIOC DRESSING *36 + SEAFOOD 46*

CRISPY QUINOA SALAD

PEANUTS, DRIED TOMATILLO, ANDEAN HERBS AND PICKLED MUSHROOMS *38*

BONITO ESCABECHE

WITH SWEET POTATOES, FRIED CHEESE AND PEARL ONIONS *48*

BEEF TONGUE

PICKLED RADISHES, HOMEMADE MUSTARD, AND WATERCRESS *36*

WOOD FIRED GRILLED OCTOPUS

WITH HEIRLOOM LIMA BEANS, PARMESAN AND POTATO SALAD *48*

AT MALABAR, WE CARE TO KNOW WHERE AND HOW OUR INGREDIENTS ARE PRODUCED. WE BELIEVE THAT FRESH, SEASONAL FOOD BEGINS WITH EXCEPTIONALLY CLEAN INGREDIENTS, MANY OF WHICH ARE GROWN IN OUR OWN FARM.

MAINDISHES

PARMESAN SHARI

JAPANESE RICE, SPRING VEGETABLES, SPICES AND PRESERVED LIME *46*

FRESH WATER PRAWN AND FAVA TORTELLINI

RICOTTA AND CORAL CREAM SAUCE *56*

CRISPY RICE AND STIR FRY SEAFOOD

SOY AND YELLOW CHILI PEPPER BROTH *64*

SEA BASS AND ROCK MUSSELS

CREAMY POTATOES, CILANTRO MUSSEL BROTH *59*

PACIFIC HAKE

WITH STEWED FRESH BEANS AND VONGOLES *50*

SMOKED PAICHE

AJI NEGRO SAUCE MANIOC PUREE AND BANANA FAROFA *74*

GRILLED ESCOLAR FISH

BEEF SAUCE AND ROASTED ROOT VEGETABLES *60*

TAJARIN NOODLES WITH PIGEONS

RED WINE SAUCE AND SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS *60*

CRUNCHY GUINEA PIG AND KIMCHI

WITH NATIVE POTATOES *55/89*

DUCK IN TWO WAYS

GRILLED BREAST WITH LOCAL LOCHE SQUASH. STEWED LEGS

WITH RICE AND LUPIN BEANS *69*

GRILLED PICAÑA

BEEF SAUCE, ONION TART, HERBS AND FLOWER SALAD *69*

ROASTED ORGANIC GOAT

CAROB SAUCE, LOCAL PUMPKIN AND MALABAR GOURD *73*

RABO ENCENDIDO

SPICY BRAISED OXTAIL WITH RICE AND BLACK BEANS, FRIED PLANTAINS *59*

DESSERTS

HIBISCUS AND ROSES

AIRAMPO SPONGE, CACAO MUCILAGO SORBET, ROSE WATER AND HIBISCUS TULIP *36*

CHIA AND KIWICHA

SOURSOP SORBET, CHIA AND MINT GEL, KIWICHA POP AND WILD BEE HONEY *36*

MANGO AND PASSION FRUIT

GREEK YOGURT, PASSION FRUIT ICE CREAM AND ALMOND MERINGUE *36*

MASCARPONE CANNOLI

CANDIED ORANGE AND ORANGE SORBET *36*

BLUE CHEESE AND RADISHES

BLUE CHEESE ICE CREAM, PICKLED RADISHES AND DARK CHOCOLATE *36*

CREMA QUEMADA

MADE WITH SAN ROQUE VANILLA *34*

CHOCOLATE PROFITEROLE

BRAZIL NUTS ICE CREAM AND BUTTERSCOTCH *36*

WHERE DO INGREDIENTS COME FROM? WHO IS THE FARMER? WHAT ARE THE FARMING PRACTICES? WE BELIEVE THE JOURNEY OF THE FOOD BEFORE REACHING OUR TABLE IS AS IMPORTANT AS THE FOOD ITSELF. A RESTAURANT IS JUST THE FINAL DESTINATION WHERE THE INGREDIENTS ALL MEET AND SHARE STORIES OF THE PEOPLE AND PLACES THEY'VE BEEN. OUR WORK AT MALABAR GOES BEYOND MIXING INGREDIENTS - WE TRAVEL, DO RESEARCH, MEET THE FARMERS, SO THAT WE CAN SHARE THE STORIES WITH OUR DINERS.

MALABAR

RESTAURANTE



PANES

CANASTA DE PANES. HECHOS CON HARINA DE YUCA.
AJÍ NEGRO Y QUESILLO DE CASTAÑA *12 p/p*

PARA PICAR

- CRUJIENTE DE CHOCLO
CREMA DE CHOCLO, CHOCLO SALTEADO, KEHR Y BROTES DE CHOCLO **35**
- OBLEAS DE MANZANA
CON MOUSSE DE FOIE GRAS **40**
- CONCHAS PACHIKAY
VELOUTE DE GALLINA, PACCHOY, ACEITE DE KION Y AJO **42**
- TARTAR DE BONITO
CON YUZU DRESSING, HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ Y ARUGULA WASABI **42**
- TACOS DE PLATANO
CON PANCETA DE CERDO Y KIMCHI **38**
- ALMEJAS AL WOK
CON CHAMPIÑONES Y MANTEQUILLA ACIDA **40**
- LAS OLLITAS (TODAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE PAN CAMPESINO)
- * COLITAS DE CAMARONES
REVENTADAS EN SU CORAL **56**
 - * SUDADO DE VONGOLES
CON CHICHA DE JORA Y AJI AMARILLO **38**
 - * UÑAS DE CANGREJO
REVENTADAS EN SU CORAL **46**

ENTRADAS

- PEJERREYES MARINADOS
AJI AMARILLO FERMENTADO, LECHE DE KALE Y CAIGUAS **38**
- CHONTA AL NATURAL
FARIÑA TOSTADA, ACEITE DE CASTAÑAS Y LIMON RUGOSO CURADO **42**
- ENSALADA DE PLATANO
COCONA, JENGIBRE Y FLORES DE PLATANO **34** + LANGOSTINO **46**
- MUCHAVETA
ANCHOAS, PALTA AHUMADA Y TOMATES ORGANICOS **36**
- BETERRAGAS ORGANICAS
GORGONZOLA PICANTE, POROS ASADOS, MIEL DE ABEJAS SILVESTRES
Y CASHEW NUTS **36** + MAGRET DE PATO **48**
- ESPARRAGOS ORGANICOS
HUEVOS DE CHACRA Y CREMA DE QUESO DE CHACAS **39**
- ALCACHOFAS A LA GRILLA
Y VINAGRETA DE YUCA ACIDA **36** + MARISCOS **46**
- QUINUA POPEADA
MANI, SACHA TOMATE DESHIDRATADO, ZETAS Y VINAGRETA DE HIERBAS **38**
- ESCABECHE DE BONITO
CAMOTE, CEBOLLAS DE TRENZA, QUESO FRITO Y ACEITUNAS **48**
- LENGUA EN FIAMBRE
RABANITOS, MOSTAZA CASERA Y BERROS **36**
- PULPO A LA PARRILLA
PALLARES VACA, PAPAS NUEVAS Y PARMESANO **48**

EN MALABAR NOS IMPORTA SABER DE DÓNDE VIENE NUESTRA COMIDA.
TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA, MUCHOS DE LOS
CUALES LOS CULTIVAMOS EN NUESTRA PROPIA CHACRA.

SEGUNDOS

- SHARI AL PARMESANO
ARROZ JAPONES, VEGETALES DE LA HUERTA, ESPECIAS Y LIMON CURADO **46**
- TORTELLINI CON CAMARONES
RELLENOS DE ALVERJITAS Y RICOTTA, SALSA DE CORAL **56**
- CONCOLON DE ARROZ CON MARISCOS
MARISCOS SALTEADOS Y JUGO DE SUDADO **64**
- CORVINA AL HORNO
PAPAS AL NATURAL, CONCENTRADO DE CHOROS Y CULANTRO **59**
- MERLUZA
CON FREJOLES FRESCOS GUISADOS Y VONGOLES **50**
- PAICHE AHUMADO
SALSA DE AJI NEGRO, PURE DE YUCA Y FAROFA DE PLATANO **74**
- ESCOLAR A LA GRILLA
SALSA DE VINO TINTO Y RAICES ASADAS **60**
- TALLARIN DE 30 YEMAS
CON PICHONES, SALSA DE VINO TINTO Y HONGOS OSTRA **60**
- CUY CONFITADO Y KIMCHI
PAPAS NATIVAS A LA SAL Y KIMCHI CREMOSO **55/89**
- PATO EN DOS TIEMPOS
MAGRET A LA PARRILLA CON ENSALADA TEMPLADA DE LOCHE
PIERNAS GUISADAS EN AJI AMARILLO AHUMADO Y ARROZ CON CHOCHOS **69**
- PICAÑA A LA PARRILLA
TARTA DE CEBOLLAS CONFITADAS Y ENSALADA DE FLORES **69**
- CABRITO GUISADO CON ALGARROBO
CALABAZAS, LOCHE, LACAYOTE Y ZAPALLO MACRE **73**
- RABO ENCENDIDO
CON MOROS Y CRISTIANOS, MADUROS ASADOS **59**

POSTRES

- HIBISCUS Y ROSAS
KEKE DE AIRAMPO, SORBETE DE MUCILAGO Y PETALOS DE HIBISCUS **36**
- CHIA Y HIERBABUENA
KEHR, MIEL DE MANU, GUANABANA Y KIWICHA POP **36**
- MERENGON DE FRUTA
YOGURT, MERENGUE DE ALMENDRAS Y SORBETE DE MARACUYA **36**
- CANNOLI DE MASCARPONE
NARANJAS CONFITADAS Y SU SORBETE **36**
- HELADO DE QUESO AZUL
RABANOS ENCURTIDOS Y CHOCOLATE BITTER **36**
- CREMA QUEMADA
CLASICA, HECHA CON VAINILLA DE SAN ROQUE **34**
- PROFITEROLES DE CHOCOLATE
HELADO DE CASTAÑAS Y BUTTERSCOTCH **36**

"¿QUE OCURRE CON LA COMIDA ANTES DE QUE LLEGUE A NUESTRA MESA? ¿DE DONDE VIENEN
LOS INGREDIENTES? ¿QUIENES LOS PRODUCEN? ¿COMO LO HACEN? UN RESTAURANTE SOLO ES
EL PUNTO FINAL DE UNA LARGA CADENA DE HISTORIAS QUE EMPIEZAN EN DISTINTOS
LUGARES DEL PAIS (Y DEL PLANETA), ALLI DONDE CRECEN LAS SEMILLAS Y LOS ANIMALES
QUE LUEGO SERAN NUESTROS ALIMENTOS. EL TRABAJO DE MALABAR VA MUCHO MAS ALLA DE
LA COCINA. VIAJAMOS E INVESTIGAMOS PARA PODER RESPONDER AQUELLAS PREGUNTAS, Y
LUEGO COMPARTIMOS ESTE CONOCIMIENTO CON LOS COMENSALES, CON LA MAYOR ALEGRIA".