

ma khin

DECOLONIAL
ASIAN FOOD

En Ma Khin, cada plato cuenta una historia. No solo la del Sudeste Asiático, que inspira nuestras recetas, ni la de la familia de la matriarca Ma Khin, cuyo legado palpita en cada rincón del restaurante. También subyace el relato de la tierra que nos rodea: del mar, la huerta, los campos, y, sobre todo, de las manos que los trabajan. Porque Ma Khin parte del amor y el respeto por el producto local para adoptar y transformar platos de otros rincones del mundo.

/ APERITIVOS

Bebidas

COCTELES

FRESH MARTINI	11€
Dry Martini, vodka, ginger beer, lima makrut y cardamomo	
PEGU LADIES' CLUB	11€
Ginebra, triple sec, zumo de lima y angostura	
THAI SOUR	11€
Ron, menta, lima makrut, citronela, clara de huevo	
BURMESE MARGARITA	11€
Tequila, mezcal, lime pickle, zumo de naranja	

SIN ALCOHOL

MOJITO DE YUZU Y TÉ VERDE	8€
Hierbabuena, yuzu, té verde, gingerbeer y angostura	
KOMBUCHAS CASERAS	5€
De mango y cardamomo o frambuesa y pimienta rosa	
LIMANADA CASERA	5€
Zumo de lima y soda	
TÉ FRÍO	4€
Té negro con mango o infusión de especias con naranja	
COLA SR. NUEZ	3,5€
Cola artesanal de Valencia	
NAVELLATE	3,5€
Refresco de naranja	
CÍTRICO MONTOYA	3,5€
Refresco de limón	
MOCTEL JAMU	6€
Una bebida ayurvédica con cúrcuma, jengibre, lima, agua de coco y miel	

CERVEZAS

CAÑA EL ÁGUILA SIN FILTRAR	2,5€
DOBLE EL ÁGUILA SIN FILTRAR	3,5€
HEINEKEN / HEINEKEN 0.0	3,5€
AMSTEL ORO / AMSTEL ORO 0.0	3,8€
AMSTEL RADLER	3,5€
18/70 LA RUBIA	3,5€
PRIMAVERA TRIGO Y HIERBALUISA	4,5€
BOIRA PALE ALE CON CARÁCTER	4,5€



SURTIDO DE FERMENTADOS Y CONDIMENTOS *estilo Ma Khin*



/ ENSALADAS

ENSALADA BIRMANA DE JENGIBRE CON COL RALLADA, 15€
CHALOTAS Y CACAHUETES (Ca)

TOFU THOKE: DE LOS ESTADOS SHAN, CON TOFU CASERO 15€
DE GARBANZOS (CA-SE)

POMELO THOKE: SABORES BIRMANOS CON GAMBA BLANCA 17€
DEL MEDITERRÁNEO (C-P)

/ ENTRANTES

OSTRAS VALENCIANAS CON KIMCHI Y MANZANA/PIEZA 6€/PIEZA
(Mo-P-S-Su)

BOUCHOT (MEJILLONES ATLÁNTICOS) EN CURRY VERDE 17€
TAILANDÉS (Mo-C-P)

LAARB DE POLLO CON MENTA, ARROZ TOSTADO Y SAMBAL 15€
OELEK (S-G-M-P)

PARATHA MASALA CON CHUTNEY DE TOMATE (M-G-L) 15€

ROLLITOS TAILANDESES DE CERDO Y LANGOSTINOS/4 UDS. 17€
(S-G-C-L)

CALAMAR FRITO GLASEADO CON SOJA DULCE (Mo-S-G-Se) 20€

CROQUETAS DE POLLO EN CURRY ROJO CON MAYONESA 16€
DE LIMA/4UDS. (H-G-C-L-P)

BAO DE PANCETA CHA SIU CON ENCURTIDOS CASEROS 15€
/2 UDS. (G-Su-Mo-S-Se-Su)

SATAY DE POLLO CON SALSAS DE CACAHUETES Y ENSALADA 17€
DE BERROS Y PEPINO (Ca-S-Su)

/ PRINCIPALES

CHILE CRAB: CANGREJO DE CONCHA BLANDA CON SALSA PICANTE (C-H-S)	26€
CURRY DE RAPE BIRMANO (C-P)	26€
VINDALOO DE PATO CON ARROZ BASMATI SALTEADO CON SEMILLAS (M-Su)	24€
CURRY ROJO DE TERNERA CON ARROZ DE JAZMIN (C-P)	22€
CERDO PEKIN CON CREPES Y SALSA HOISIN CASERO (S-G)	22€
CHA CA: PESCADO VIETNAMITA CON NUOC CHAM (L-S-P-Se-Su)	24€
PESCADO AL VAPOR AL ESTILO CANTONÉS CON PAK CHOI (P-Se-S-Su)	24€
BIRYANI DE COLIFLOR: UN ARROZ VEGETARIANO INDIO (L)	20€
THALI VEGETAL, UN PLATO COMBINADO INDIO VEGETARIANO (M-G-Su-L)	22€

/ NOODLES

NOODLES CON CERDO IBÉRICO Y BIMI (G-S-Su-Se-H-Mo)	21€
SHAN NOODLES CON LANGOSTINOS, MOSTAZA ENCURTIDA (M-C-SU-CA-S)	26€
KHAO SWE BIRMANO CON POLLO DE CORRAL Y BALACHAUNG (M-H-G-C-Ca-P)	23€

/ EXTRAS

ARROZ JAZMÍN O BASMATI	3€
PARATHA: PAN INDIO (G)	3€
KIMCHI: COL FERMENTADA CON GUINDILLA (S-Se)	6€
PAPADUM CON CHUTNEYS (M-L-Su-Se-G)	6€
DAHL: CREMOSAS LENTEJAS INDIAS (M)	8€

/ POSTRE

TARTA DE QUESO MA KHIN CON TOFFEE Y MACADAMIAS (L-H-G-F)	8€
FALOODA BIRMANA CON FRUTOS ROJOS (L-H-F)	8€
MANGO CON STICKY RICE (Se-L)	8€
FLAN DE CHOCOLATE CON COCO Y AVELLANAS (L-H-F)	8€

ALÉRGENOS:
SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA.

Gluten	G	Pescados	P	Lácteos	L	Mostaza	M	Altramuz	Al
Crustáceos	C	Cacahuets	Ca	Frutos secos	F	Sésamo	Se	Moluscos	Mo
Huevos	H	Soja	S	Apio	A	Sulfitos	Su		

* Los pescados marinados están previamente congelados a -20° durante 5 días.
** Todos los platos que incluyen ingredientes fritos pueden contener trazas de: **G, C, H, P, Ca, S, L, F, A, M, Se, Su, Mo**

/ VINOS BLANCOS



SÍLICE **33€**

ALBARIÑO, palomino, treixadura / D.O. Ribera Sacra / Crianza mixta, 8 meses con sus lías en barrica usada y otra parte en barricas nuevas. Mineral, fresco y elegante.

MENADE **23€ / 5€**

VERDEJO / VT CASTILLA Y LEÓN / Vegano, afrutado, herbáceo y con toques florales acompañados por una acidez excepcional.

CAN SUMOI **25€ / 5€**

XAREL·LO / D.O. PENEDÉS / Mediterráneo de altura, mineral, aromas provenzales.

CULLEROT **21€ / 4,5€**

MACABEO, PX, CHARDONNAY... / D.O. VALENCIA / Toques picantes y notas herbáceas sobre fondo balsámico, envejecido en tinajas de barro con sus lías.

LES FRESES **22€**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA / D.O. ALICANTE / Brillante, aromas cítricos, florales notas herbáceos, ligera maceración con pieles, 8 meses de crianza con sus lías.

MERAN **31€ / 6€**

GEWÜRZTRAMINER / D.O. ALTO ADIGE, ITALIA / Intensidad aromática a fruta de hueso, cremoso y agradable.

L’ABRUNET **23€**

GARNACHA BLANCA / D.O. TERRA ALTA / Fresco, vibrante y mineral, con aromas de manzana verde y pera.

GUÍMARO **26€**

GODELLO / D.O. RIBERA SACRA / Cautivador Godello, untuoso con aromas a lyche, melocotón, flores blancas, complejo y refrescante.

MIRABRÁS **33€**

PALOMINO FINO / VT CÁDIZ / Barbadillo recupera la elaboración tradicional de la uva Palomino fino con crianza bajo velo flor en botas jerezanas. Aromas florales, fruta madura y frutos secos.

PONCE BLANCO **29€**

ALBILLO / D.O. MANCHUELA / Blanco envejecido 8 meses en barrica. Aromas a manzana, pera, cítricos y toque final de vainilla. Ligero y fresco.

DOMAIN GUIBERTEAU SAUMUR BLANC **43€**

CHENIN BLANC / AOC LOIRE / Experiencia sensorial intensa desde aromas a fruta; compota de limón, pomelo... con toques a vainilla y una leve salinidad final.

/ VINOS ROSADOS

LES PRUNES **24€ / 4,5€**

MANDÓ (BLANC DE NOIR)/ D.O. VALENCIA / Rosado jugoso y fresco envejecido con sus propias lías en tinajas de arcilla. Aromas a frutas blancas con toques cítricos

LES DANSES **29€**

MANDÓ / D.O. VALENCIA / Cava rosado ancestral y ecológico, fresco y ligero. Aromas a ciruelas con notas cítricas y especiadas.

/ VINOS TINTOS



ARTUKE **21€ / 4€**

TEMPRANILLO, VIURA / D.O. RIOJA / Vino joven y afrutado, con notas florales y fruta roja madura.

PONCE PIE FRANCO **31€**

BOBAL / D.O. MÁNCHELA / Envejecido 10 meses en barrica. Destacan notas a mora, frambuesa... acidez equilibrada y taninos suaves.

CASA CASTILLO **23€ / 4,5€**

MONASTRELL / D.O.P. JUMILLA / Aroma a frutas rojas y hierbas silvestres equilibran la nariz de este exquisito tinto.

SAFRÁ **24€ / 4,5€**

MANDÓ / D.O. VALENCIA / En nariz se combinan frutas rojas (guindas) y flores (violetas) con notas balsámicas, discretas especias y hierbas aromáticas, cuerpo ligero.

PARAJES CÉSAR **28€**

MENCIA / D.O. BIERZO / Jugoso con aromas de fruta roja y negra fresca, notas vegetales y toques especiados. En boca es frutal, envolvente y muy amplio.

I2 VOLTS **31€**

CALLET, FOGONEU, SYRAH, MERLOT / VT MALLORCA / Vino peculiar, envejecido 9 meses barricas diferentes. Destacan aromas florales junto a frutillos de bosque como fresas y moras, que se combinan con un toque balsámico y silvestre.

FUNDAMENTALISTA **24€**

BOBAL Y OTRAS /D.O. MANCHUELA / Elaborado de manera tradicional en depósitos de hormigón, aromas florales ciruela y tostados.

VALDUERO “EN DOS MADERAS” **39€**

TEMPRANILLO / D.O. RIBERA DEL DUERO / Vino de altura que pasa por 2 maderas de diferentes orígenes. Aromas a fruta fresca roja, notas especiadas y balsámicas.

GUIBERTEAU SAUMUR LES MOULINS 2023 **37€**

CABERNET FRANC / AOC LOIRE / Reserva de 20 meses en barricas de roble francés y americano. Aromas a fruta roja y negra madura, notas especiadas y balsámicas.

/ ESPUMOSOS

CIENTO VOLANDO **21€ / 4€**

MACABEO, CHARDONNAY / D.O. REQUENA / Cava ecológico de burbuja fina, cremoso, con aromas a fruta blanca madura, cítricos y pastelería.

RAVENTOS I BLANC LA FINCA **41€**

XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA / D.O. PENEDÉS / Proviene de los viñedos más históricos de la conocida bodega catalana. Es seco, noble, de burbuja fina y complejidad desbordante.

ANDRE CLOUET **49€**

PINOT NOIR / AOC CHAMPAGNE / Fresco, fino, con notas tostadas, fruta blanca y toques ahumados. Frutillos rojos y cítricos dulces se combinan con la mineralidad calcárea.

/ LICORES Y COPAS

CHUPITO	5€
CHUPITO PREMIUM	8€
COPA	7€
COPA PREMIUM	12€
COMBINADO	9€
COMBINADO PREMIUM	14€

/ AGUAS

SERVICIO DE AGUA OSMOTIZADA	1,5€ p/p
POR PERSONA	
LANJARON 50cl	2,7€
AGUA LANJARÓN CON GAS 50cl	3,0€

/ CAFÉS Y TÉS

CAFÉ	2,5€
CORTADO	2,5€
CAFÉ CON LECHE	3€
BOMBÓN	3€
CAPPUCCINO	3,5€
CARAJILLO	3,5€
TÉ NEGRO CON MANGO	3,5€
TÉ NEGRO CON ESPECIAS	3,5€
TÉ BLANCO PAI MU TAN	3,5€
TÉ VERDE CON JENGIBRE	3,5€
DARJEELING	3,5€
ROOIBOS CON CANELA	3,5€
YOGI TEA UNA INFUSIÓN DE ESPECIAS...	3,5€
POLEO CON REGALIZ	3,5€
CAMOMILA CON MANZANA	3,5€