

NUESTROS MENÚS

FAVORITOS DE MA KHIN

Sabores que cuentan nuestro viaje

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



FALLAS 2026

02/03 - 19/03

MENÚ DE MEDIODÍA

MESA COMPLETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

CROQUETA DE POLLO AL CURRY ROJO (H-G-C-L-P)
Crujiente por fuera, cremosa y especiada por dentro.

ENSALADA DE BRÓCOLI, FETA, SEMILLAS TOSTADAS Y LIMA (H-L)
Texturas crujientes y acidez fresca, con un final cítrico.

BAIGAN BHARTA · BERENJENA ASADA AL FUEGO (L)
Berenjena al fuego, especias cálidas y un toque ahumado irresistible.

BROCHETA DE GAMBÓN CON SALSA SATAY (CA-S-SU-C)
Salsa de cacahuete tostado con un punto dulce y picante.

> ¿Porque no añades algún capricho de nuestra carta?

ROLLITOS TAILANDESES DE CERDO Y LANGOSTINOS (S-G-C-L-H) +4€
Dorados y jugosos, con el contraste perfecto entre mar y tierra.

OSTRA VALENCIANA CON KIMCHI (Mo-P-G-S-Su) +5€
Mar y fermento: salinidad, frescura y profundidad.

PRINCIPALES PARA ELEGIR ENTRE:

CURRY DE PESCADO MALABARI (L-P-M-F-S)
Cremoso y aromático, con coco y especias del sur de India.

CHICKEN TIKKA MASALA CON BASMATI (L)
Intenso, sedoso y especiado.

BIBIMBAP VEGETARIANO · KIMCHI CASERO (H-SU-SE-S-P)
Arroz, vegetales y fermentos con gochujang: equilibrio y energía.

POSTRE:

FRESAS · PIMIENTA SICHUAN · HELADO DE LIMÓN
Frescura, perfume cítrico y un ligero cosquilleo especiado.

>> Y si sigues siendo caprichos@, prueba nuestro...

MA KHIN CHEESECAKE CON MACADAMIAS Y TOFFEE +4€ (L-H-F-G)
Cremosa y ligeramente tostada, con macadamias y toffee.

32€

MENÚ MA KHIN

MESA COMPLETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

OSTRA VALENCIANA CON KIMCHI (MO-S-P-SU)
Mar y fermento: salinidad, frescura y profundidad.

ENSALADA DE BRÓCOLI, FETA, SEMILLAS Y LIMA (H-L)
Texturas crujientes y acidez fresca, con un final cítrico.

ROLLITOS DE LANGOSTINO Y CERDO (S-G-C-L-H)
Dorados y jugosos, con el contraste perfecto entre mar y tierra.

BAO DE PANCETA CON ENCURTIDOS CASEROS (G-SU-MO-S-SE-SU)
Meloso, ácido y adictivo: suave pan al vapor y panceta glaseada.

PRINCIPALES PARA ELEGIR ENTRE:

VINDALOO DE PATO · BASMATI Y ARROZ CON SEMILLAS (M-SU)
Potente y especiado, con carácter y un final largo.

CHA CA DE PESCADO · ENELDO, CÚRCUMA Y GALANGA (P-L-S-SE-SU)
Fragante y fresco, inspirado en Hanoi: hierbas y especias limpias.

BIBIMBAP VEGETARIANO · KIMCHI CASERO (H-SU-SE-S-P)
Arroz, vegetales y fermentos con gochujang: equilibrio y energía.

POSTRE:

TARTA DE QUESO CON MACADAMIAS Y TOFFEE (L-F-G-H)
Cremosa y ligeramente tostada, con macadamias y toffee.

42€