

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	5,5€
Pregunta por nuestros sabores	
LIMANADA CASERA	5€
Zumo de lima y soda	
TÉ FRÍO	4€
Té negro con mango o infusión de especias con naranja	
COLA SR. NUEZ	3,8€
Cola artesanal de Valencia	
NAVELLATE	3,8€
Refresco de naranja	
CÍTRICO MONTOYA	3,8€
Refresco de limón	
MOCTEL JAMU	6€
Una bebida ayurvédica con cúrcuma, jengibre, lima, agua de coco y miel	

CERVEZAS

CAÑA EL ÁGUILA SIN FILTRAR	2,7€
DOBLE EL ÁGUILA SIN FILTRAR	3,8€
HEINEKEN / HEINEKEN 0.0	3,8€
AMSTEL ORO / AMSTEL ORO 0.0	3,8€
AMSTEL RADLER	3,8€
18/70 LA RUBIA	3,8€
PRIMAVERA TRIGO Y HIERBALUISA	4,5€
BOIRA PALE ALE CON CARÁCTER	4,5€

/ 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-G)

ENSALADA DE ALCACHOFAS CON AVELLANAS Y ENCURTIDO 17€
DE LIMA (F-M-Su)

/ ENTRANTES

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

BAINGAN BHARTA: EL BABAGANOUSH INDIO CON 16€
BERENJENAS DE ALMAGRO (L-Su)

LARB DE POLLO CON MENTA, ARROZ TOSTADO Y SAMBAL 16€
OELEK (S-G-M-P)

PARATHA MASALA CON CHUTNEY DE TOMATE (M-G-L-Ca) 16€

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

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 (S-Se-Su-H-C-G)	29€
CURRY VERDE TAILANDÉS DE PESCADO (P-C)	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-Ca)	22€

/ NOODLES

NOODLES CON CERDO IBÉRICO Y BIMBI (G-S-Su-Se-H-Mo)	22€
SHAN NOODLES: TALLARINES DE ARROZ CON LANGOSTINO Y MOSTAZA ENCURTIDO (M-C-Su-Ca-S)	26€
KHAO SWE BIRMANO CON POLLO DE CORRAL Y BALACHAUNG (M-H-G-C-Ca-P)	24€

/ 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	8,5€
(L-H-G-F)	
FRESAS CON PIMIENTA SIICHUAN Y HELADO DE LIMÓN (L)	8€
MANGO CON STICKY RICE (Se-L)	8,5€
CHOCOLATE, CITRICOS Y ESPECIAS (L-H)	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	Cacahuetes	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	34€
ALBARIÑO, PALOMINO, TREIXADURA / D.O. RIBERA SACRA / Crianza mixta, 8 meses con sus lías en bodega usada y otra parte en bodegas nuevas. Mineral, fresco y elegante.	
MENADE	24€ / 5€
VERDEJO / VT CASTILLA Y LEÓN / Vegano, afrutado, herbáceo y con toques florales acompañados por una acidez excepcional.	
CAN SUMOI	27€ / 5,5€
XAREL.LO / D.O. PENEDÉS / Mediterráneo de altura, mineral, aromas provenzales.	
CULLEROT	23€ / 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	24€
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA / D.O. ALICANTE / Brillante, aromas cítricos, florales notas herbáceas, ligera maceración con pieles, 8 meses de crianza con sus lías.	
MERAN	33€ / 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.	
GABA DO XIL	28€
GODELLO / D.O. VALDEORRAS / Godello expresivo y elegante, con fruta blanca madura, fondo mineral y una acidez fresca que alarga el final.	
MIRABRÁS	34€
PALOMINO FINO / VT CÁDIZ / Barbadiño 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	31€
ALBILLO / D.O. MANCHUELA / Blanco envejecido 8 meses en bodega. Aromas a manzana, pera, cítricos y toque final de vainilla. Ligero y fresco.	
DOMAIN GUIBERTEAU SAUMUR BLANC	45€
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 DE OTROS COLORES

LES PRUNES	26€ / 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	
TERROIR SENSE FRONTERES	30€
BRISAT DE GARNAXA / D.O. MONTSANT / Vino blanco brisat, fresco y texturizado, con notas de fruta de hueso, piel de cítrico y un elegante fondo mineral.	
LES DANSES	31€
MANDÓ / D.O. VALENCIA / Cava rosado ancestral y ecológico, fresco y ligero. Aromas a ciruelas con notas cítricas y especiadas.	

/ VINOS TINTOS



TUNANTE 23€ / 4,8€

TEMPRANILLO / D.O.C. RIOJA / Tinto joven, fresco y jugoso, con perfil frutal vibrante y paso ligero muy fácil de beber.

PONCE PIE FRANCO 33€

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

CASA CASTILLO 24€ / 5€

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

SAFRÁ 25€ / 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.

FUENTENEbro MEDIA CRIANZA 28€ / 6€

TEMPRANILLO / D.O. RIBERA DEL DUERO / Equilibrado y honesto, con fruta roja madura, sutil crianza en madera y tanino amable.

PARAJES CÉSAR 30€

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 33€

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 25€

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

VALDUERO "EN DOS MADERAS" 42€ / 7€

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 39€

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

CAN SUMOI MUNTANYA 28€ / 6€

MACABEO, XARELLO / D.O. Penedés / Espumoso amable y fresco con aromas a manzana y montaña.

RAVENTOS I BLANC LA FINCA 43€

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 52€

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: en el 2026, donamos el beneficio íntegro de las
ventas de agua osmotizada a acción contra el hambre

LANJARON 50cl	2,7€
AGUA CON GAS PERRIER 33cl.....	3,2€

/ CAFÉS Y TÉS

CAFÉ	2,7€
CORTADO	2,7€
CAFÉ CON LECHE	3,2€
BOMBÓN	3,2€
CAPPUCCINO	3,7€
CARAJILLO	3,7€
CREMAET	4,7€
TÉ NEGRO CON MANGO	3,9€
TÉ NEGRO CON ESPECIAS	3,9€
TÉ BLANCO PAI MU TAN	3,9€
TÉ VERDE CON JENGIBRE	3,9€
DARJEELING	3,9€
ROOIBOS CON CANELA	3,9€
YOGI TEA UNA INFUSIÓN DE ESPECIAS...	3,9€
POLEO CON REGALIZ	3,9€
CAMOMILA CON MANZANA	3,9€