

Maymanta, la gastronomia peruana aterra a Eivissa de la mà d'Omar Malpartida

El xef peruà Omar Malpartida s'estrena a la 'illa blanca' amb un nou restaurant a la terrassa de l'Hotel Aguas de Ibiza amb una proposta gastronòmica que vol ser un 'viatge' pel Perú més autèntic.



La selva peruana, els Andes o la costa del Pacífic. Són les tres zones que seran presents a la nova proposta gastronòmica d'**Omar Malpartida**. Eivissa ha estat el territori pel qual el xef peruà ha apostat aquest estiu, on ha arribat amb una cuina de mestissatge i contínues odes al producte del Perú més desconegut.

El terrat de l'Hotel Aguas de Ibiza (Santa Eulàlia) serà l'escenari on Malpartida portarà les seves diferents creacions, inspirades en el producte provinent de les 'chacras' (camps) dels petits agricultors peruans. Una carta amb àmplia presència de la cuina criolla, on tampoc hi faltaran les diferents varietats del ceviche, tiraditos, el quinoto (risotto de quinoa amb de peix mantega, llagostins i formatge fregit), o les diferents elaboracions a la brasa o al wok.

Obert de 12:00 a 16:00 i de 19:00 a 00.00, **Maymanta** (<https://aguasdeibiza.com/es/maymanta/>) compta amb dues cartes: la del mateix restaurant i una versió reduïda per prendre al costat de la

piscina. I en aquesta proposta els 'superfoods' peruans seran els millors acompanyants de les creacions d'Omar Malpartida, on no faltaran els ajíes, el rocoto, la palta (alvocat) o les fruites tropicals.

Per al jove xef peruà i el seu equip, aquest projecte "és fer un pas gran i un repte que ens motiva". **Malpartida** explica que "obrir el Maymanta significa representar al Perú aquí a Eivissa i fer-ho amb una cuina fresca. Cada setmana portem ingredients peruans autòctons amb avió perquè la nostra proposta sigui autèntica, una cosa que ens motiva a créixer i avançar per aquest camí ". Alguns d'aquests ingredients que cita el xef peruà són l'ají, el rocoto o el zapallo loche (un 'superfood' peruà d'aspecte semblant a un meló allargat, que compta amb alts components de vitamines i minerals).

La proposta culinària de Malpartida té l'objectiu que el client "gaudeixi d'una experiència gastronòmica realista i divertida que li permeti conèixer la gastronomia peruana". Escollit per la Guia Metròpoli d'El Mundo com el Millor Xef en progressió pel seu poder a la cuina en el panorama gastronòmic espanyol, Omar Malpartida també està darrere de **Luma** (fusió de cuina peruana i espanyola), **Tiradito & Pisco Bar** i **Barra M**, així com **Piscoteket** (Oslo), **Pacífic** (Milà), **Provisiones** (Lima) i **Mayta** (Dubai).

Amb Maymanta, Malpartida obre el seu quart projecte gastronòmic a Espanya, on la cuina peruana i la cultura marinera es fonen en un sol ens. En un clar homenatge al Perú més profund, **Maymanta** apel·la a tot el que hi ha darrere de la paraula 'origen', a partir del qual reinterpretarà la cuina peruana més tradicional. Una fusió del seu país natal amb l'Eivissa més autèntica, ja que tampoc faltaran algunes varietats del peix tradicional de l'illa.