

# HAYACA

BY MAURICIO GIOVANINI





Live the  
flavour!  
¡Vive el Sabor!





## PARA PICAR TO NIBBLE ON FÜR ZWISCHENDURCH

### **Chipá con suero y hogao**

Chipá (cheese flavoured bread) with whey and hogao (tomato & onion sauce)  
Chipá (Käsebrot) mit Molke und Hogao (Zwiebel-Tomatensauce)

### **Tortillas Pibil**

Pibil tortillas  
Maisfladen mit zerfasertem Fleisch

### **Mole blanco y papas especiadas**

White mole with spiced potatoes  
Mole blanco mit gewürzten Kartoffeln

### **Empanadas de ternera**

Beef empanadita (pasty)  
Kleine Empanadas mit Rindfleisch

### **Yucas crujientes, vegetales en escabeche y crema de gambas**

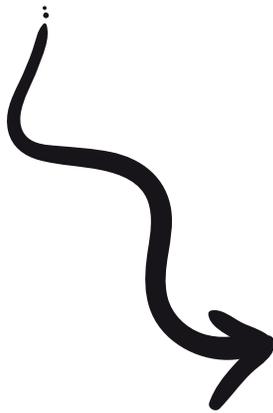
Crispy yucca, pickled vegetables and prawn cream  
Knusprige Yucas (Maniok), eingelegtes Gemüse und Shrimpscreme.

### **Molcajete de papaya con tortillas de maíz**

Papaya served in a stone mortar with corn tortillas  
Papayacreme im Molcajete-Mörser mit Mais-Tortillas

### **Arrimado crudo de col**

Raw cabbage stew  
Geschnetzeltes aus rohem Kohl



## MARINADOS MARINADES MARINADEN

### **Tiradito de quisquilla y tamarindo**

Tiradito (raw fish) of shrimps and tamarind  
Tiradito (roher Fisch) aus Garnelen und Tamarindo

### **Ceviche tradicional de pescado blanco**

Traditional white fish ceviche  
Traditionelles Ceviche aus weißem Fisch

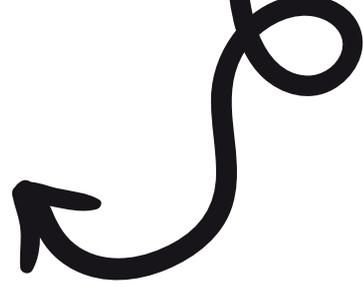
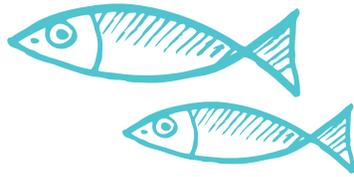
### **Vegetales frescos con jugo ácido de manzana verde**

Fresh vegetables with sharp green apple juice  
Frisches Gemüse mit säuerlichem Saft aus grünem Apfel

### **Langostinos con marinada de naranja y albahaca**

Prawns in an orange and basil marinade  
Garnelen in Orangen-Basilikum- Marinade





## **GUISADOS DEL MAR SEAFOOD STEW EINTOPF AUS DEM MEER**

### **Bacalao no pao**

Bread and salt cod stew  
Kabeljau im Brot

### **Encocado de pescado y arroz blanco al horno**

Baked fish in coconut sauce with white rice  
Fisch in Kokosmilchsauce mit weißem Reis  
aus dem Ofen

### **Humita con tomate y pescado en adobo**

Tomato humita with marinated fish  
Humita (Maistasche) mit Tomaten und  
mariniertem Fisch



## **SABORES DE BRASA GRILLED FLAVOURS KÖSTLICHES VOM GRILL**

### **Molleja con ensalada de rúcula**

Sweetbread with a rocket salad  
Bries auf Rucola-Salat

### **Costillas de puerco con papines a la Huancaína**

Pork ribs with Andean-style new potatoes  
Schweinerippchen mit Kartoffeln nach Huancaína-Art

### **Pulpo con papa y mani**

Octopus with potatoes and peanuts  
Oktopus mit Kartoffeln und Erdnüssen

### **Muslo de pollo con adobo de lima y frijoles rojos**

Chicken thigh in a lime marinade with red beans  
Hühnchenschenkel mit Limettenmarinade und  
roten Bohnen





**...AZÚCAR!!!**  
**...SUGAR!!!**  
**...ZUCKER!!!**

**Budín de coco con espuma de naranja y jengibre**

Coconut pudding with orange and ginger foam  
Kokospudding mit Orangen-Ingwer-Schaum

**Banana quemada, dulce de leche y cremoso de Malibu**

Burnt banana, dulce de leche and Malibu cream  
Gebackene Banane, Dulce de leche (Süßcreme)  
und cremiger Malibu

**Sopa de pisco, crema de mango y helado de piña**

Pisco soup, mango cream and pineapple ice cream  
Pisco-Suppe, Mango-Creme und Ananas-Eis

**Mousse de maracuyá con tarta de chocolate**

Passionfruit mousse with chocolate cake  
Maracuja-Mousse mit Schokoladenkuchen

**Quinotos en almibar, queso de vaca y nueces**

Kumquat in syrup, cow's cheese and nuts  
Kumquats in Sirup, Kuhmilchkäse und Nüsse

## CÓCTELES COCKTAILS



**Expresso Martini | 8€**

Vodka, licor de café, café y sirope de vainilla y cardamomo  
Vodka, coffee liquor, espresso, vanilla syrup and cardamom  
Wodka, Kaffeelikör, Kaffee und Vanillesirup und Kardamom



**Frozen Amare | 11,50€**

Ginebra, aperol, lemon grass y tónica  
Gin, aperol, lemon grass and tonic  
Gin, Aperol, Zitronengras und Tonicrup



Tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos la solicite al personal del restaurante (Reglamento UE N° 1169/2011).  
"We have at your disposal information on the allergen content of our dishes, simply request it to our staff (EU Regulation N° 1169/2011)."  
Gemäß der Richtlinie der 1169/2011 der EU informieren wir Sie, dass Sie sich über die Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind, beim Personal des Restaurants informieren können.



# Mauricio Giovanini



**Mauricio Giovanini es un prestigioso chef argentino asentado en Marbella desde 2001, donde regenta su restaurante Messina, al que nombró en honor a la ciudad siciliana de la que proceden sus abuelos. Cuenta con una estrella Michelin desde el 2015, año en el que se convirtió en el tercer argentino en lograr el mayor reconocimiento del mundo gastronómico.**

**Su cocina se caracteriza por ser libre, creativa y estructurada en la ejecución. Actualmente, está al frente de Hayaca Marbella y Hayaca Ibiza, los restaurantes pop-up de Amàre Beach Hotel Marbella e Ibiza, cuya seña de identidad es la fusión de los distintos platos de la gastronomía latinoamericana y que vio la luz en verano de 2018.**

Mauricio Giovanni is a renowned Argentine chef. Since 2001 he has been based in Marbella, where he runs Messina, his restaurant named in honour of the Sicilian city where his grandparents come from. The restaurant has held a Michelin star since 2016, when he became the third Argentine to win the highest accolade in the world of gastronomy.

His cuisine is known for being free and creative, but with a well executed structure. He is currently leading the creation of Hayaca Marbella and Hayaca Ibiza, the pop-up restaurant at Amàre Beach Hotel Marbella and Ibiza, featuring a fusion of a range of different Latin American dishes. Hayaca opened during summer 2018.

Mauricio Giovanni ist ein angesehener argentinischer Chef, der sich 2001 in Marbella niedergelassen hat, wo er sein Restaurant Messina leitet und dessen Name die sizilianische Stadt ehrt, aus der seine Großeltern stammen. Seit 2016 ist er im Besitz eines Michelin-Sterns und ist der dritte Argentinier, der die höchste Auszeichnung der Gastronomiewelt bekommen hat. Seine Küche ist frei und kreativ, aber in ihrer Ausführung sehr strukturiert.

Momentan leitet er das Hayaca Marbella und Hayaca Ibiza, das Pop-up Restaurant des Amàre Beach Hotels Marbella und Ibiza, dessen Erkennungsmerkmal die Fusion verschiedener Gerichte der lateinamerikanischen Küche ist und im Sommer 2018 eröffnet wurde.