

HAYACA

BY MAURICIO GIOVANINI





Live the
flavour!
¡Vive el Sabor!

SNACKS

Chips vegetales

Veggie chips
Gemüsechips



PARA PICAR LATIN AMERICAN SNACKING FÜR ZWISCHENDURCH

Chipá con suero y hogao | 9€

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

Nachos Hayaca | 14€

Queso, tomate, jalapeño, cilantro, aceituna negra, nata agria.
Hayaca Nachos: Cheese, Tomato, Jalapeño Pepper, Coriander, Black Olive, Sour Cream.
Hayaca Nachos: Käse, Tomate, Jalapeño, Koriander, Oliven und Sauerrahm.

Yucas crujientes, vegetales en escabeche y crema de gambas | 9€

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



TACOS Y EMPANADAS TACOS & EMPANADAS TACOS

Empanadas de humita | 9€

Vegetales, maíz, calabaza
Humita Empanadas (vegetables, corn and pumpkin)
Humita Empanadas (Gemüse, Mais und Kürbis)

Empanadas de ternera | 9€

Carne de ternera, huevo, patata, pimiento, aceituna verde.
Veal, Egg, Potato, Pepper, Green Olive.
Rindfleisch Empanadas (Rindfleisch, Ei, Kartoffeln, Paprika und Oliven)

Tacos vegetales | 12€

Pimientos y cebolla a la plancha con chiles, crema de frijoles, cebolla encurtida y cilantro
Veggie Tacos (grilled peppers and onions with chilies, black beans cream, pickled onion and coriander)
Veggie Tacos (gegrillt Paprika und Zwiebel mit chilli, schwarze Bohnen Püree, eingelegte Zwiebeln und Koriander)

Tacos de pollo | 14€

Frijoles negros, pollo desmenuzado, queso crema con chipotle, cebolla encurtida y cilantro
Chicken Tacos (black beans, shredded chicken, cream cheese with chipotle, pickled onion and coriander)
Hühnchen-Tacos (schwarze Bohne, Hühnchen, Frischkäse mit Chipotle, eingelegte Zwiebeln und Koriander)

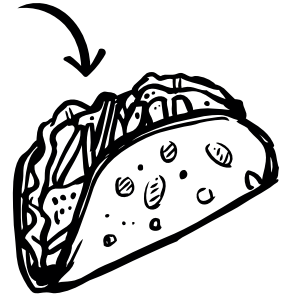
Tacos de carillada de cerdo | 14€

Pimientos a la plancha con chiles, carrillada desmenuzada, queso crema y el fondo de cocción reducido, cebolla encurtida y cilantro
Pork Cheek Tacos (Grilled peppers with chilies, shredded pork cheeks, cream cheese, pickled onion and coriander)
Schweinebacke Tacos (gegrillte Paprika mit chilli, geschredderte Schweinebacken, Frischkäse, eingelegte Zwiebeln und Koriander)





ENSALADAS SALADS SALAT



Ensalada de quinoa roja | 15€

(Con quinoa roja, mango, maní, cilantro y rúcula)
Quinoa Salad (with red quinoa, mango, coriander and rocket lettuce)
Quinoa Salat (mit rote Quinoa, mango, Koriander und Rucolasalat)

Ensalada de aguacate y pimientos | 14€

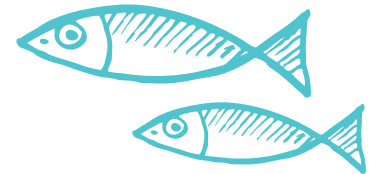
Con cebollas rojas, frijoles y trozos de queso de cabra a la plancha
Avocado and peppers salad (red onions, beans and grilled goat cheese)
Avocado und Paprika Salat (rote Zwiebel, Bohnen und gegrillt Ziegenkäse)

DEL MAR SEAFOOD AUS DEM MEER



Encocado de pescado y arroz blanco al horno | 20€

Corvina con salsa de leche de coco y albahaca con arroz crujiente
Baked fish in coconut sauce with white rice
Fisch in Kokosmilchsauce mit weißem Reis aus dem Ofen



Robalo con cremoso de quinoa y miel de comino | 19€

Sea Bass with creamy quinoa and Honey-Cumin.
Seebarsch mit cremige Quinoa mit Honig und Kümmel.



CEVICHES



Ceviche tradicional de pescado blanco | 18€

Pescado blanco, cebolla roja, leche de tigre tradicional, chile, boniato, cilantro y maíz
Traditional white fish ceviche, red onion, Lime Juice, chili, sweet potato, coriander and corn.
Traditionelles Ceviche aus weißem Fisch

Ceviche de caballa y mango | 16€

Caballa, mango, abundante cebolla roja y cilantro
Mackerel & Mango Ceviche (mackerel, mango, red onion and coriander)
Makrele und Mango Ceviche (Makrele, Mango, rote Zwiebel und Koriander)

Ceviche de langostinos | 16€

Con leche de tigre de naranja y albahaca
Prawns Ceviche (prawns, orange tiger's milk- citrus based marinade-, and basil)
Garnelen Ceviche (Garnelen, Orangen Tigermilch und Basilikum)

Ceviche vegetal | 14€

Tomate, chiles, cebolla roja, mini zanahoria tostada, pepino, cilantro, maíz fresco, leche de tigre con leche evaporada, galleta y chile amarillo
Veggie Ceviche (tomatoes, chilies, red onion, mini carrot, cucumber, coriander, fresh corn, tiger's mil with evaporated milk, cookie and yellow chilli)
Gemüse Ceviche (Tomato, chilli, rote Zwiebel, Mini-Karotte, Gurke, Koriander, Mais, Tigermilch-mit Kondensmilch, Cracker und gelber Chili)



SABORES DE BRASA GRILLED FLAVOURS KÖSTLICHES VOM GRILL



Hamburguesa latina | 18€

Carne, panceta, mahonesa de ají, cebolla roja, cheddar y pimiento verde.

Latin Burger: Meat, Streaky Bacon, Hot Chili Pepper Mayonnaise, Red Onion, Cheddar and Green pepper.

Latin Burger: Fleisch, Speck, Aji-Mayonnaise, rote Zwiebel, Cheddarkäse und Paprika

Sandwich cubano | 16,5€

Sandwich cubano (mantequilla, cerdo asado, salsa de mostaza, pepinillos, jamón york, queso)

Cuban Sandwich (butter, roast pork, mustardsauce, pickles, ham, cheese)

Kubanische Sandwich (Butter, Schweinebraten, Senfsoße, Gewürzgurken, Schinken, Käse)

Pizza Mexicana | 16,5€

Pizza mexicana (salsa tomate picante, quesos, pimientos, nachos, cilantro, queso crema y piel de lima)

Mexican Pizza (Spicy tomato sauce, cheeses, peppers, nachos, coriander, cheese cream and lime peel)

Mexikanische Pizza (Scharfe Tomaten-soße, Käse, Paprika, Nachos, Koriander, Frischkäse und Limettenschale)

Muslo de pollo picante (con ensalada de vegetales y hierbas aromáticas) | 17€

Spicy chicken thigh vegetable salad and aromatic herbs

Würzig-scharfe Hühnerschenkel Gemüsesalat und aromatische Kräuter

Costillas de cerdo con barbacoa de Tamarindo (con cebollas asadas y puré de yuca) | 18€

Pork Ribs with Tamarind BBQ with grilled onions, yucca puree.

Schweinerippchen mit Tamarindbarbecue mit gegrillt Zwiebel, Maniokpüree.

Costilla de black angus (con patata asada y crema de ají molido) | 27€

Black Angus Ribs (with roasted potato and ground aji-chili cream)

Black Angus- Rippen (mit Bratkartoffel und gemahlene Aji-Chili Crème)



**...AZUCAR!!!
...SUGAR!!!
...ZUCKER!!!**



Budín de coco con espuma de naranja y jengibre | 8€

Coconut pudding with orange and ginger foam

Kokospudding mit Orangen-Ingwer-Schaum

Banana quemada, dulce de leche y cremoso de Malibu | 8€

Burnt banana, milk jam and Malibu cream.

Gebackene Banane, Milchmarmelade (Süßcreme) und cremiger Malibu

Sopa de pisco, crema de mango y helado de piña | 8€

Pisco soup, mango cream and pineapple ice cream

Pisco-Suppe, Mango-Creme und Ananas-Eis

Mousse de maracuyá con tarta de chocolate | 8€

Passionfruit mousse with chocolate cake

Maracuja-Mousse mit Schokoladenkuchen





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.