



M A N G L E  
R E S T A U R A N T E



mangleholbox

RESERVACIONES  
**+52 984 875 2167**



## Cena

### PARA PICAR

**Tapa mexicana** 3pzs 120g **\$240**  
Sopes de guisado de camarón con cebolla, ajo y chile verde. Servido con pico de gallo, cremoso de aguacate y salsa verde cruda

**Taquitos dorados de chamorro** 3pzs 120g **\$240**  
Fritos y servidos con salsa verde tatemada, crema ácida y queso fresco.

**Taquito de queso y crema** 120g **\$180**  
Tortilla de maíz con un toque de crema acida, panela y salsa martajada

### FRESCO

**Arúgula & requesón** 300g **\$290**  
Ensalada de arúgula, frutos rojos, palanqueta de nuez, requesón, queso fresco, miel de abeja local. Aceite de trufa y jamón serrano

**Salmón ahumado.** 120g **\$320**  
Salsa tomaca de tomate fresco, aceite de oliva, ajo rallado. Servido con arúgula, salmón ahumado y pan rústico.

**Tiradito de atún y pepitas** 200g **\$380**  
Atún fresco laminado, servido con pepino fresco, tomate cherry. Servido con una salsa de pepita, jengibre, chile de árbol y aceite de ajonjolí con un toque de limón.

 Opción Vegetariana


 Libre de Gluten

 Libre de Nuez

Precios en pesos mexicanos con IVA incluido 16%.

Si sufre de algún tipo de alergia por favor comunicarlo a un miembro de nuestro personal.

### SOPAS & PASTAS

**Sopa de Milpa** 300ml  **\$200**  
Maíz, calabaza, flor de calabaza, chile y hierbas. Servida con cubos de panela y queso Oaxaca. Caldo de pollo o de vegetales.

**Sopa de lima** 180g **\$260**  
Suprema de pollo a la plancha, salteado de vegetales. Caldo de pollo y jugo de lima fresca.

**Crema de almeja y mejillones** 300gr, 350ml **\$320**  
Almeja, mejillón, azafrán, crema ácida, ajo. Servida con crotones a las finas hierbas, queso rallado, un toque de trufa y cenizas.

**Ravioles de Langosta** 2pzs 200g **\$650**  
Relleno de langosta, champiñón y espinaca. En salsa de mantequilla, tomate Cherry y alcaparras. Queso parmesano rallado y pan de hogaza.

**Risotto de camote tatemado y Zanahorias.** 200g **\$360**  
Arroz arborio, con vino blanco, pure de camote, queso parmesano y zanahoria baby salteada. Servido con pan de masa madre.

### EXTRAS

Pollo 180g.	\$96
Camarones 180g	\$260
Langosta	\$4 x gramo.
Pulpo 180g	\$205
Mejillones 200g.	\$96
Arrachera 200g	\$305



## Cena

### FUERTES

**Pesca del día** 200g **\$470**

*Lonja de filete a la plancha servido con peperonata y espárragos salteados.*

**Salmón a la Mantequilla** 200g **\$540**

*A la plancha en salsa de mantequilla y vino blancos, vegetales baby y puré de papa rústico.*

**Pulpo y tierra** 380g **\$750**

*Pulpo en adobo zaranda, filete de res envuelto en tocino, servido con vegetales, cremoso de aguacate y cebollas asadas.*

**Mejillones al vino blanco** 500g **\$385**

*Mejillón en su concha al vino blanco con salsa de mantequilla y queso bola. Servido con pan de masa madre.*

**Rib eye** 300g **\$650**

*Término medio, servido con mix de hongos a la plancha glaseados. Acompañado de una salsa de vino tinto con huitlacoche.*

**Langosta empapelada** 250g **\$950**

*Langosta en cocción lenta con papa, tomate Cherry, camarones, mejillones. Servida con salsa de mantequilla.*

**Tabla del mar** 280g **\$850**

*Frutos del mar en temporada en aderezo zaranda. Se acompaña de salsa verde cruda y cebollas asadas.*

**Pechuga de pollo a la Plancha** 220g **\$330**

*Pechuga de pollo a la plancha con vegetales baby y pure rústico de papa.*

### BEBIDAS

Refrescos 355ml **\$85**

Coco Natural **\$150**

Club Soda 473ml **\$120**

*Mango, tamarindo, horchata, fresa o jamaica con agua mineral.*

Agua Mineral Perrier 330ml **\$90**

Agua natural bui 473 ml **\$75**

Agua mineral bui 473 ml **\$75**

Agua natural bui 946 ml **\$150**

Agua mineral bui 946 ml **\$150**

### CAFÉS

Café Americano **\$85**

Café Expreso **\$85**

Café Expreso Doble **\$100**

Capuccino **\$90**

Café Latte **\$90**

Chai Latte **\$90**

Frapuccino **\$110**

Mokaccino **\$110**

### CERVEZAS

Cerveza Nacional 355ml **\$85**

Cerveza Artesanal 355ml **\$150**

Vaso Ojo Rojo **\$50**

Vaso Michelado **\$50**

Vaso Chelado **\$40**

### POSTRES

Cheese cake **\$240**

*Compota de frutos rojos.*

Crème brulée de temporada **\$200**

*Elaborado con fruta de estación.*

Brownie con nuez **\$210**

*Servido con helado y frutos rojos.*

Pastel de chocolate **\$260**

Mousse de temporada **\$220**

Crepas (3pz) **\$180**

*Cajeta o Nutella.*

Churros **\$250**

*Cajeta, Nutella o maracuyá.*

Tarta de temporada **\$230**

Helado de temporada **\$150**

Precios en pesos mexicanos con IVA incluido 16%.

Si sufre de algún tipo de alergia por favor comunicarlo a un miembro de nuestro personal.