



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



mangleholbox

RESERVACIONES
+52 984 875 2167



Comida

ENTRADAS

Guacamole 120grs   **\$220**

Aguacate, cebolla morada, cilantro, tomate, chile serrano, totopos.

Guacamole con Mango 120grs   **\$240**

Aguacate, mango, cebolla morada, cilantro, tomate, chile serrano y cítricos.

Guacamole con Tocino 120grs  **\$260**

Maíz y Camarón

Verduras Frescas 120grs   **\$180**

Pepino, jicama y zanahoria, limón y chile tajín.

Pescadillas 4pzs **\$200**

Rellenas de pescado adobado y dip de jalapeño.

Papas a la Francesa 280grs **\$160**

TOSTADAS

Pulpo al guajillo 150grs  **\$240**

Jitomate asado, cebolla morada, rábano y orégano.

Atún Marinado 150grs  **\$240**

Atún y pepino marinados con aceite de sésamo, aderezo de mostaza y chicharrón.

Camarón Salteado 120grs **\$240**

Con chaya, aderezo de chipotle, salsa de aguacate y fritura de camote.

TACOS

Tacos Estilo Baja 3pzs **\$280**

Camarón o pescado capeado, acompañado de col y zanahoria rayada, mayonesa de chipotle y cremosos de aguacate.

Tacos de Arrachera 3pzs  **\$330**

Con queso provolone gratinado, acompañado de salsa verde, limón y cremoso de aguacate.

SOPAS

De marisco  **\$300**

Fondo de pesacdo con camarón, pulpo y mejillones.

Consomé de pollo  **\$240**

Con arroz, verduras y pollo.

CEVICHE

Puedes cambiar la carne por soya

Ceviche clásico 200grs **\$360**

Camarón, pulpo, pescado mixto, jitomate, cebolla y cilantro.

Ceviche peruano 200grs **\$340**

Camarón, pescado, pulpo o mixto. en leche de coco, elote, pimienta y cebolla morada.

Ceviche de mango 200grs **\$360**

Camaron, pulpo, pescado o mixto en reduccion de mango, con cilantro y cebolla morada.

 Opción Vegetariana

 Libre de Gluten

Comida

FRESCOS

Aguachile Verde 200grs ☒ **\$440**

Camarón, pulpo, pescado o mixto, salsa de pepino, cilantro, chile serrano, limón, cebolla morada y aguacate.

Coctel de Camarón 350grs ☒ **\$300**

Receta clásica

Tartar de Atún 200grs **\$300**

Marinado en salsa de soya, ajonjolí y mostaza dijon, chile xcatíc, pepino, alcaparras, cebolla morada y aguacate.

ENSALADAS

Ensalada Caribeña 200grs **\$360**

Atún asado en mix de lechugas con frutas, aderezo de naranja, vinagre balsámico y crocantes de tortilla.

Ensalada de Sandía 350grs ☒ **\$260**

Sandía, hoja de menta, queso feta, aceite verde y chile troceado.

Ensalada de Quínoa 250grs ▼☒ **\$240**

Mix de lechugas, tomate cherry, espinaca baby, germen de alfalfa, pimienta roja con aderezo de lima y miel.

Ensalada César 150grs **\$220**

Aderezo cesar casero, crocante de parmesano, grissini de ojo.

Opcional pollo extra 100grs \$50

Club Sándwich 3pzs **\$250**

Pollo, tocino, queso, jamón, huevo frito y papas fritas.

PASTAS

Frutti Di Mare 320grs **\$360**

Camarón, mejillones y pulpo, en tomate, cebolla, albahaca, ajo, aceite de oliva y reducción de vino blanco.

Primavera 320grs **\$290**

Brócoli, zanahoria, espárragos, tomate cherry, champiñones, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta.

Tres Quesos 320grs **\$360**

Con camarones, crema, salsa de queso manchego y queso cabra con tierra de tocino crujiente.

Bolognesa 320grs **\$280**

Receta típica de salsa de tomate con carne molida de res.

**Pregunta por nuestras pastas libre de gluten.*

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clásica 180grs **\$330**

Pan artesanal, receta de la casa, lechuga, jitomate, cebolla, tocino, pepinillos y queso manchego.

Hamburguesa de Camarón 180grs **\$380**


Pan artesanal (receta de la casa), lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, piña asada, aguacate y aderezo de surimi.


Hamburguesa de Atún 200grs **\$380**


Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso manchego gratinado y reducción de tamarindo.

Comida


GRILL

Camarones al Tamarindo 220grs  **\$450**
Acompañado de verduras baby, arroz salvaje, con reducción de tamarindo y chipotle.


Filete a la Mantequilla 200grs  **\$360**
Filete de pescado acompañado de pimientos salteados, mantequilla de alcaparras y aceitunas.

Atún con Lima 200grs  **\$400**
Lomo de atún acompañado de ensalada de lechugas y tomates cherrys, reducción de lima y cebolla morada.

Filete de Salmón 200grs **\$420**
Salmón en arrise, cous cous con almendra y menta, acompañado de vegetales salteados.

Pulpo al Pastor 250grs  **\$450**
Con adobo al pastor, piña asada, cebolla, cremoso de aguacate y tortillas.

Arrachera al Grill 200grs  **\$440**
Acompañado con puré de brocoli y elote a la parrilla.

Rib Eye 300grs  **\$560**
Con papa horno, tomates cherrys asados y vegetales baby, acompañalo conchimichurri de mostaza o maracuya.

Pechuga de Pollo 220grs  **\$290**
Pechuga de pollo al grill, acompañado de puré rústico de papa y vegetales baby.


Cola de Langosta a la Parrilla **\$4 Gr**
Acompañado de pasta a la mantequilla con perejil, tomates cherrys y espárragos.

POSTRES

Crepas 3pzs  **\$180**

Copa de Helado 3 bolas  **\$150**


Churros 7 pzs  **\$200**
Con cajeta ó chocolate.

Crème Brûlée 150grs   **\$200**
Perfumado con tomillo.

Brownie con Nuez 120grs **\$210**
Con helado y frutas frescas.

Pastel de Chocolate 180grs  **\$240**
Con helado y frutas frescos.

Cheese Cake 150grs  **\$220**
Acompañado de compota de frutos rojos.

Crepas de Maracuyá 3pzs  **\$220**
Rellenas de cremoso queso dulce, reducción de maracuyá y helado.

*Todos nuestros postres son elaborados en nuestra pastelería.

 Opción Vegetariana

 Libre de Gluten

 Libre de Nuez

Bebidas

BEBIDAS

Refrescos 355ml	\$85
Coco Natural	\$150
Club Soda 473ml	\$130
Mango, tamarindo, horchata, fresa o jamaica con agua mineral.	
Agua Mineral Perrier 300ml	\$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 Espresso	\$85
Café Espresso Doble	\$100
Capuccino	\$90
Café Latte	\$90
Chai Latte	\$90
Frapuccino	\$110
Mokaccino	\$110

JUGOS 220 ml

Vitamínico	\$140
Naranja, toronja y sandía.	
Verde	\$140
Naranja, menta, perejil y piña.	
Caribeño	\$140
Naranja, mango y crema de coco.	
Revitalizante	\$140
Piña, mango y maracuyá.	

SMOOTHIES 220 ml

Preparados con leche

Frutal	\$140
Fresa y mango	
Chocobanana	\$140
Chocolate con plátano	
Local	\$140
Horchota y vainilla	
Tropical	\$140
Piña y mango	

CERVEZAS

Cerveza Nacional 355 ml	\$85
Cerveza Artesanal 355 ml	\$150
Vaso Ojo Rojo	\$50
Vaso Michelado	\$50
Vaso Chelado	\$40

*Precios en pesos mexicanos con IVA incluido 16%.

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

Coctelería

COCTELERÍA CLÁSICA

Mexican Machine <i>Mezcal, tequila, limón, arándano y top de sprite.</i>	\$260
Margarita <i>Tequila reposado, licor de naranja y jugo de limón.</i>	\$240
Tequila Sunrise <i>Tequila reposado, jugo de naranja, granadina y cereza.</i>	\$220
Mojito <i>Ron Blanco, menta, limón, azúcar.</i>	\$240
Piña Colada <i>Ron Blanco, jugo de piña, crema de coco.</i>	\$240
Caipirinha <i>Achaça, limón y azúcar.</i>	\$240
Carajillo <i>Licor 43 y espresso.</i>	\$260
Daiquiri <i>Ron blanco, mango, fresa o limón.</i>	\$240
Sangría <i>Vino tinto, agua mineral, limón y azúcar.</i>	\$200
Josefina <i>Mezcal, naranja, pepino, sal de gusano y azúcar.</i>	\$240
Negroni Clásico <i>Ginebra, campari y vermouth rojo</i>	\$260
Mezcal Sour <i>Mezcal, jugo de limón y azúcar.</i>	\$240
Mojito Maracuyá Natural <i>Ron Blanco, menta, limón, azúcar y maracuya.</i>	\$270
Old Fashion <i>Whisky, agua mineral y azúcar</i>	\$250
Mai Tai <i>Ron negro, jugo naranja, jugo de piña y triple seco.</i>	\$240
Paloma <i>Jugo de limón, toronja y tequila.</i>	\$220

Destilados y Licores

Mezcal

Amores Espadín	\$280
Bruxo No. 2 Pechuga de Maguey	\$320
Sruxo No.5 Tobalá	\$490
Mortal Calavera Cupreata	\$360
Los Danzantes Reposado	\$550
400 Conejos Espadín	\$280
Pescador de Sueños Coyote Joven	\$370

Tequila

Don Julio Reposado	\$280
Don Julio 70	\$410
Don Julio Blanco	\$280
Herradura Ultra	\$380
Maestro Tequilero	\$380

Vodka

Smirnoff	\$220
Absolut	\$260
Stolichnaya	\$260
Grey Goose	\$320
Ketel One	\$280

Gin

Bombay Sapphire	\$240
Beefeater	\$240
Hendrick's	\$280
Monkey 47	\$500

Whisky

Jack Daniel's	\$240
Johnny Walker Black Label	\$420
Whisky Japonés Nobushi	\$350
Macallan Single Malt 12 Años	\$550

Ron

Bacardi Blanco	\$220
Bacardi Añejo	\$220
Malibu	\$240
Havana Club 3 Años	\$220
Havana Club 7 Años	\$280
Zacapa 23 Años	\$460

LICORES

Torres 10	\$260
Martell Medaillon Vsop	\$420
Licor 43	\$220
Jägermeister	\$210
Baileys	\$220
Amaretto Disaronno	\$220
Sambuca Negro	\$220
Campari	\$220
Vermouth Carlo Alberto	\$220

**Precios en pesos mexicanos con IVA incluido 16%.*

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