MANGLE
RESTAURANTE

SOPAS

Sopa de poro con marisco | GF — $260

Crema de Chaya — $200
Chaya y tierra de camarón.

Sopa campera con pollo | GF — $200
Fondo de ave, champiñones, ejotes, tomate cherry.

Crema de almeja — $240
Almeja, azafrán, crema ácida, ajo, cebollín.

ENTRADAS

Tapa mexicana | GF — $180
Trilogía de mini sopes con camarón, pescado y salmón

Ensalada de Salmón ahumado | GF — $280
Con champiñones y vinagreta de tomate y echalotte.

Ensalada de verdolagas, espárragos y endivias | GF — $220
Servida con aderezo de papaya y camarón pacotilla.

Ceviche de camarón y callo de almeja — $280
Marinado con leche de coco.

Ensalada de arúgula y miel de Yucatán | GF — $250
Con queso parmesano, gorgonzola y nuez de la india, alineado con vinagreta de lima y miel.

Tataki de Atún — $280
Aceite de ajonjoli, jengibre fresco, jugo de limón y ensalada.

Ostiones Frescos — $400
Con espuma de cebollín y reducción de vino tinto y cebolla morada acompañado de tomate cherry asado.

Ceviche frutal — $180
Mango, manzana verde, pepino, cilantro, jugo de limón y cebolla morada confitada.

PASTAS

Canelones rellenos de camarón — $350
Con chaya y queso, gratinados en salsa de 4 quesos.

Ravioles rellenos de langosta — $500
Con langosta, champiñón y espinaca, acompañado de mantequilla de mejorana y perejil.

Pappardelle de zanahoria — $320
Con roseta y crema de salmón, eneldo y viruta de grana padano.

**Pregunta por nuestras pastas libre de gluten.* | GF

@flamingosholbox
@mangleholbox

MANGLE
RESTAURANTE

PRINCIPALES

Filete de pescado mero — $400
En salsa de anchoas y rissoto de espárragos.

Salmón a la mantequilla de limón | GF — $450

Rib eye en salsa de romero — $650
Ahumado con tabaco, acompañado de tomate cherry y perlas de papa a la matequilla ennegrecidas.

Pulpo marinado con tinta de calamar | GF — $500
Con mantequilla de tinta de calamar y papa parisienne.

Tradicional mar y tierra — $500
Filete de res acompañado de camarones, salsa de vino tinto y vegetales salteados.

Langosta en salsa chorón y eneldo | GF — $900

Arrachera a la plancha | GF — $550
Acompañada de puré de palmitos y vegetales asados.

Combinación de mariscos a la plancha | GF — $460
Pulpo, camarón y mejillones acompañados de vegetales salteados.

Pechuga de pollo con salsa de semilla de melón | GF — $330
Acompañado de almendra y vegetales asado.

Chamorro en salsa de chiles | GF — $450
Acompañado de puré de coliflor y almendra.

Risotto vegano de hongos | GF — $290
Portobello, setas y champiñones.

POSTRES

Opera — $220
Pastel con licor de café y cremaquilla.

Cassata de Guanábana | GF | NF — $185
Mousse de guanábana y jalea de mandarina

Suspiro | GF | NF — $185
Natilla de vainilla con merengue italiano, canela y gelatina de coraçao.

Pastel de dos chocolates | NF — $240

Cheese Cake | NF — $220
Con mermelada de peras especiadas y espuma de cacao blanco.

NF = NUTS FREE

GF= GLUTEN FREE

V = VEGETARIANO

**Solicita nuestro menú especializado en comida VEGANA.*

Si sufre de algún tipo de alergia por favor comunicarlo a un miembro de nuestro equipo.
**Precios en pesos mexicanos y con IVA incluido (16%)*