MANGLE
BEACH BAR

Lunch

BOTANAS

GUACAMOLE | GF | V *(clásico mexicano)* — $160

GUACAMOLE CON MANGO Y CÍTRICOS | GF | V — $180

GUACAMOLE CON TOCINO, MAÍZ Y CAMARÓN | GF — $190

VERDURAS FRESCAS | GF | V — $150
Pepino, jícama y zanahoria, limón y chile tajín.

PESCADILLAS — $200
Rellenas de pescado, dip de jalapeño y salsa roja.

PAPAS FRITAS | V — $150

SOPAS

DE MARISCOS | GF — $250
Con pescado, camaron, pulpo y mejillones. Caldo de pescado aromatizado con epazote.

CONSOMÉ DE POLLO | GF — $200
Con arroz, verduras y pollo desmenuzado.

TOSTADAS

PULPO AL GUAJILLO | GF — $230
Jitomate asado, rábano, cebolla morada y orégano.

ATÚN MARINADO | GF — $220
Atún y pepino marinados con aceite de sésamo, aderezo de mostaza y chicharrón.

CAMARÓN SALTEADO — $220
Con chaya, aderezo de chipotle, salsa de aguacate y fritura de camote.

SALPICÓN DE MARLIN | GF — $200
Cilantro, rábano, marinado con vinagreta de ajo y orégano.

CEVICHES
(Puedes cambiar la carne por soya)

CEVICHE CLÁSICO | GF — $300
Camarón, pulpo, pescado o mixto, jitomate, cebolla y cilántro.

CEVICHE PERUÁNO — $280
Camarón y pescado, elote, pimiento asado y cebolla morada.

CEVICHE DE MANGO — $300
Camarón, pulpo o pescado con reducción de mango, manzana, cebolla morada, y cilántro.

@flamingosholbox
@mangleholbox

FRESCOS

AGUACHILE VERDE | GF — **$320**
Camarón, pulpo, pescado o mixto, salsa de pepino, cilántro, chile serrano, limón, cebolla morada y aguacate.

CÓCTEL DE CAMARÓN — **$280**
Receta clásica

TARTAR DE ATÚN — **$300**
Marinado en salsa de soya, ajonjoli y mostaza dijon, chile xcatic, pepino, alcaparras, cebolla morada y aguacate.

ENSALADAS

ENSALADA CARIBEÑA — **$320**
Atún asado en mix de lechugas con frutas, aderezo de naranja, vinagre balsámico y crocantes de tortilla.

ENSALADA DE SANDÍA | GF — **$200**
Sandía, hojas de menta y queso de cabra con aderezo de miel de maple.

ENSALADA GRIEGA | GF | V — **$200**
Lechuga, pepino, cebolla morada, aceitunas, tomate cherry, pimientos y queso feta, con aderezo de yogurt.

ENSALADA DE QUÍNOA | GF | V — **$220**
Mix de lechugas, tomate cherry, espinaca baby, germen de alfalfa, pimiento rojo con aderezo de lima y miel.

ENSALADA CESAR — **$200**
Aderezo cesar casero, crocante de parmesano, grissini de ajo.
Opcional pollo extra — **$50**

PASTA

FRUTTI DI MARE — **$350**
Camarón, pescado, mejillones y pulpo con tomate, cebolla, albahaca, ajo, aceite de oliva y reducción de vino blanco.

PRIMAVERA — **$250**
Brócoli, zanahoria, espárragos, tomate cherry, champiñones, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta.

TRES QUESOS — **$310**
Con camarones, salsa de queso manchego, crema y queso cabra con tierra de tocino crujiente.

BOLOGNESA — **$250**
Receta típica de salsa de tomate con carne molida de res.

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

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA — **$280**
Pan artesanal, receta clásica de la casa con lechuga, tomate, cebolla, tocino, pepinillos y queso manchego.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN — **$330**
Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, piña asada aguacate y aderezo de surimi.

HAMBURGUESA DE ATÚN — **$330**
Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso manchego gratinado y reduccion de tamarindo.

CLUB SÁNDWICH — **$250**
Pollo, tocino, queso, jamón y huevo frito y papas fritas.

**Todas nuestras hamburguesas y sándwich vienen acompañados de papas fritas.*

GRILL

CAMARONES AL TAMARINDO | GF — **$410**
Acompañado de verduras baby, arroz salvaje, con reducción de tamarindo y chipotle.

FILETE DE PESCADO A LA MANTEQUILLA | GF — **$360**
Acompañado de pimientos salteados y mantequilla de alcaparras y aceitunas.

ATUN CON REDUCCION DE LIMA | GF — **$400**
Lomo de atun acompañado de ensalada de lechugas y tomates cherrys, reduccion de lima y cebolla morada.

FILETE DE SALMON — **$420**
Marinado con salmoriglio, cous cous con almendra y perejil y vegetales baby salteados.

PULPO AL PASTOR | GF — **$450**
Con adobo al pastor, piña asada, cebolla, cremoso de aguacate y tortillas.

ARRACHERA AL GRILL | GF — **$440**
Acompañado con pure de brocolí y elote a la parrilla.

RIB EYE | GF — **$560**
Con papa horno, tomates cherrys asados y vegetales baby, acompañalo con chimichurri de mostaza o de maracuya.

PECHUGA DE POLLO | GF — **$280**
Marinado en salmoriglio, al grill, con pure rustico de papa y vegetales baby.

COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA — **$4 / GR**
Acompañado de pasta a la mantequilla con perejil, tomates cherrys y esparragos.

TACOS

TACOS ESTILO BAJA $280
Camarón o pescado capeados, con col y zanahoria, mayonesa de chipotle, aderezo de mostaza y cremoso de aguacate.

TACOS DE ARRACHERA | GF $300
Con queso provolone gratinado, acompañado de salsa verde, limón y cremoso de aguacate.

POSTRES

CREPAS | NF $180

COPA DE HELADO | NF $150

CHURROS CON CAJETA O CHOCOLATE $200

CRÈME BRULÉE | GF | NF $200
Perfumado con tomillo.

BROWNIE CON NUEZ $210
Con helado y frutas frescas.

PASTEL DE CHOCOLATE | NF $240
Con helado y frutas frescas.

CHEESE CAKE | NF $220
Con mermelada de peras especiadas y espuma de cacao blanco.

CREPAS DE MARACUYA | NF $220
Rellenas de cremoso queso dulce, reducción de maracuya y helado.

**Todos nuestros postres son caseros elaborados en nuestra pastelería.*

NF = NUTS FREE

GF= GLUTEN FREE

V = VEGETARIANO

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%)*

@flamingosholbox
@mangleholbox