



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 ▼ ☒ \$220

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

Guacamole con Mango ▼ ☒ \$240

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

Guacamole con Tocino ☒ \$260

Maíz y Camarón

Verduras Frescas ▼ ☒ \$180

Pepino, jicama y zanahoria, limón y chile tajín.

Pescadillas \$200

Rellenas de pescado, dip de jalapeño y salsa roja.

Papas a la Francesa \$160

TOSTADAS

Pulpo al guajillo ☒ \$240

Jitomate asado, cebolla morada, rábano y orégano.

Atún Marinado ☒ \$240

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

Camarón Salteado \$240

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

Salpicón de Marlin ☒ \$220

Cilantro, rábano, marinado con vinagreta de ajo y orégano.

TACOS

Tacos Estilo Baja \$280

Camarón o pescado capeados, col, zanahoria, mayonesa de chipotle, mostaza y cremoso de aguacate.

Tacos de Arrachera ☒ \$330

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

SOPAS

De marisco ☒ \$300

Caldo de pescado aromatizado con epazote. Pescado, camarón, pulpo y mejillones.

Consomé de pollo ☒ \$240

Con arroz, verduras y pollo.

CEVICHE

Puedes cambiar la carne por soya

Ceviche clásico ☒ \$360

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

Ceviche peruano \$340

Camarón y pescado, elote, pimiento asado y cebolla morada.

Ceviche de mango \$360

Camarón, pulpo o pescado con reducción de mango, manzana, cilantro y cebolla morada.

▼ Opción Vegetariana

☒ Libre de Gluten

Comida

FRESCOS

Aguachile Verde ☒ **\$440**
Camarón, pulpo, pescado o mixto, salsa de pepino, cilantro, chile serrano, limón, cebolla morada y aguacate.

Coctel de Camarón ☒ **\$300**
Receta clásica

Tartar de Atún **\$300**
Marinado en salsa de soya, ajonjolí y mostaza dijon, chile xcatíc, pepino, alcaparras, cebolla morada y aguacate.

ENSALADAS

Ensalada Caribeña **\$360**
Atún asado en mix de lechugas con frutas, aderezo de naranja, vinagre balsámico y crocantes de tortilla.

Ensalada de Sandía ☒ **\$260**
Sandía, hojas de menta y queso de cabra con aderezo de miel de maple.

Ensalada Griega ▼☒ **\$260**
Lechuga, pepino, cebolla morada, aceitunas, tomate cherry, pimientos y queso feta, con aderezo de yogurt.

Ensalada de Quínoa ▼☒ **\$240**
Mix de lechugas, tomate cherry, espinaca baby, germen de alfalfa, pimiento rojo con aderezo de lima y miel.

Ensalada César **\$220**
Aderezo cesar casero, crocante de parmesano, grissini de ojo.

Opcional pollo extra \$50

PASTAS

Frutti Di Mare **\$360**
Camarón, pescado, mejillones y pulpo con tomate, cebolla, albahaca, ajo, aceite de oliva y reducción de vino blanco.

Primavera **\$290**
Brócoli, zanahoria, espárragos, tomate cherry, champiñones, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta.

Tres Quesos **\$360**
Con camarones, crema, salsa de queso manchego y queso cabra con tierra de tocino crujiente.

Bolognesa **\$280**
Receta típica de salsa de tomate con carne molida de res.

*Pregunta por nuestras pastas libre de gluten.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clásica **\$330**
Pan artesanal, receta de la casa. Lechuga, tomate, cebolla, tocino, pepinillos y queso manchego.


Hamburguesa de Camarón **\$380**
Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, piña asada, aguacate y aderezo de surimi.


Hamburguesa de Atún **\$380**
Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso manchego gratinado y reducción de tamarindo.


Club Sándwich **\$250**
Pollo, tocino, queso, jamón, huevo frito y papas fritas.

Comida


GRILL

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


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

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

Filete de Salmón \$420
Marinado con salmoriglio, cous cous con almendra, perejil y vegetales salteados.

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

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

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

Pechuga de Pollo  \$290
Marinado en salmoriglio al grill, con 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  \$180


Copa de Helado  \$150


Churros  \$200
Con cajeta ó chocolate.

Crème Brûlée   \$200
Perfumado con tomillo.

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

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

Cheese Cake  \$220
Con mermelada de peras especiadas y espuma de cacao blanco.

Crepas de Maracuyá  \$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

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

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