MANGLE
RESTAURANTE

Vegano

ENSALADAS

PAPAYA Y PIMIENTOS ASADOS $170
Con germen de alfalfa marinada con salsa ponzu y ajonjolí.

MANZANAS PARRILLAS $200
Bañadas en reducción de vinagre balsámico acompañado con mix de lechugas, arugula y espinaca baby.

CEVICHE CON SOYA TEXTURIZADA $180
A elegir tradicional o verde.

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE VEGETALES Y PASTA MISO $160
Aromatizado con aceite de ajonjolí y tofu asado.

SOPA DE HONGOS CON PIMIENTOS Y EJOTES ASADOS $160

CREMA VEGANA DE BROCOLI CON PORO FRITO $160

PLATOS FUERTES

PIMIENTO RELLENO $240
Relleno de vegatales y frutos secos, con pure de champiñones.

CANELONES HECHOS EN CASA $240
Rellenos de zanahoria y espinacas guisadas, cubiertas de salsa casse y tofu gratinado.

ALBÓNDIGAS VEGANAS EN SALSA DE 3 CHILES $220
Elaborada a base de soya, garbanzo y vegetales.

POSTRES

PERA ENVINADA $180

ARROZ CON LECHE $160
Tradicional arroz con leche mexicano, preparado con leche vegetal y aromatizado con canela.

MOUSSE DE FRUTA DE TEMPORADA $200

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