

ESPUMOSOS

SPERONE BRUT - Italia **\$900**
Prosecco - Color dorado con una abundancia de burbujas, espuma brillante. Vino suave y afrutado con aroma característico. Maridaje: pescados, mariscos, salmón, ensaladas frescas, sopas, cremas y consomés

SPERONE ROSÉ - Italia **\$900**
Prosecco - Color rosado - Vino suave y afrutado con aroma característico. Maridaje: pescados, mariscos, salmón, ensaladas frescas, sopas, cremas y consomés.

ADAMI GARBEL BRUT - Italia **\$1400**
Prosecco - Color amarillo paja con notas de manzana, albaricoque y pera, así como pétalos de rosa. Maridaje: desde un tiradito de atún hasta un pollo, pastas, sushi y salsas cremosas.

YELLOW TAIL SPARKLING - Australia **\$1100**
Chardonnay - Sémillon - Vino de limón pálido claro con burbujas. Dulce, ligero y brillante. Maridaje: platillos frescos del mar, ceviches, ensaladas frescas, carpaccio de res, salmón o atún crudos.

YELLOW TAIL BUBBLES SPARKLING ROSÉ - Australia **\$1100**
Syrah - Color rosa pálido con burbujas finas. Aromas elevados de frutos rojos. Maridaje: platillos frescos del mar, ceviches, ensaladas frescas, carpaccio de res, salmón o atún crudos.

CHAMPAGNES

MOET & CHANDON BRUT **\$2500**

TAITTINGER PRESTIGE ROSE **\$4000**

MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL **\$4400**

MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL **\$4600**

VEUVE CLICQUOT BRUT **\$4900**

DOM PERIGNON VINTAGE*

ARMAND DE BRIGNAC*

***Precio a consultar con personal de Restaurante.**
Precios en pesos mexicanos y con IVA incluido (16%).

LE INVITAMOS A VISITAR NUESTRA CAVA
SITUADA EN EL RESTAURANTE MANGLE, DONDE
PODRÁ ENCONTRAR LA MAYOR VARIEDAD DE
VINOS DE TODA LA ISLA.



@flamingosholbox
@mangleholbox



MANGLE

RESTAURANTE

ROSADOS

Copa de Vino **\$160**

L.A. CETTO - México, Baja California **\$600**
Blanc de Zinfandel - Bello color salmón. Aromas frutales como durazno, manzana y fresa. Muy agradable sabor frutal. Maridaje: platillos de salseo suave, comida oriental y acompañar postres.

CASA MADERO V - México, Coahuila **\$1100**
Cabernet Sauvignon - Color rosa pálido. Aromas delicados a rosas rosas y violetas, cereza, fresa, durazno. Maridaje: Ensalada de cangrejo, tostadas de atún, callo de hacha, pescados, pastas y postres cremosos.

CONVERTIBLE - México, Baja California **\$1400**
Zinfandel/Garnacha - Intenso color nectarina-fucsia neón brillante. Vino rosado seco con carácter, con personalidad característica del Valle de Guadalupe. Maridaje: vino excepcional como aperitivo.

JOSH - EUA, California **\$1150**
Barbera / Mascate / Moscato/ Syrah - Color rosa pálido. Fresco, refrescante y brillante. Aromas de fresas frescas y melocotones. Maridaje: pescado a la plancha, ensaladas de verano y marisco frío.

ADELSHEIM ROSE - EUA, Oregon **\$1800**
Pinot Noir - Bonito color amarillo paja, transparente y brillante. Frescos aromas a piña, guayaba, manzana, pera y notas de miel. Muy amable al paladar. Maridaje: quesos frescos, ensaladas, pollo.

WHISPERING ANGEL - Francia, Provence **\$1750**
Garnacha/Rolle/Cinsault - Aroma a frutas rojas como fresas y frambuesas frescas, duraznos no maduros. Maridaje: mariscos crudos, ostras, aguachiles, ensaladas frescas y pescados crudos.

Vinos

BLANCOS

Copa de Vino **\$160**

L.A. CETTO - México, Baja California **\$600**

Fume Blanc - Amarillo paja. Agradables aromas a toronja y maracuyá. Firmé acidez que genera gran frescura, floral y recuerdos de cítricos. Maridaje: como aperitivo y frutos frescos de mar.

Chenin Blanc - Bonito color amarillo paja. Frescos aromas a piña, guayaba, manzana, pera y notas de miel. Muy amable al paladar. Maridaje: quesos frescos, ensaladas, pollo.

Chardonnay - Bonito color amarillo verdoso. Aromas con recuerdos de manzanillas, cítricos y manzana verde. Maridaje: frutos de mar, ceviches y pescados.

LAGRIMAS - México, Baja California **\$1150**

Chardonnay - Color paja con destellos y ribetes verdosos. Aromas a manzana verde, lima yucateca y flor de azahar. Maridaje: ceviches, mariscos y pescados.

CASA MADERO 2V - México, Coahuila **\$1090**

Chardonnay / Chenin Blan - Amarillo paja claro. Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Muy elegante y refrescante. Maridaje: ceviches, pescados, ensaladas vegetales, frutas, postres.

LAGAR DE CERVERA - Rias Baixas, España **\$1350**

Albariño - Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Destacan aromas a piel de cítricos, acompañados de manzana y pera. Maridaje: marisco y pescado, aves y ensaladas.

SCARPETTA - Italia **\$1300**

Pinot Grigio - Color pajizo claro con un toque salmón. Aromas tanto de frutas de hueso como de melón. Ligero pero complejo. Maridaje: pescado ligero a la plancha como sashimi o ceviche.

BOGLE - EUA, California **\$1500**

Chardonnay - Amarillo brillante, con reflejos ámbar. Aromas intensos de frutos cítricos. Maridaje: aperitivos, carnes blancas, mariscos, pescados, ensaladas, risotto, pastas, postres cremosos y frutales.

HENRI BOURGEOIS - Les Baronnes **\$1950**

Francia, Sancerre - Valle de Loira
Sauvignon Blanc- Nariz delicada con aromas de frutas de pulpa blanca y cítricos. Maridaje: Una delicia al comienzo de la comida, es un excelente compañero para platos de pescado.

TINTOS

Copa de Vino **\$160**

L.A. CETTO - México, Baja California **\$600**

Cabernet Sauvignon- Color rojo rubí con tonos violetas. Aromas florales, frutos rojos maduros y fondo de notas especiadas. Maridaje: platillos con salseo medio, carnes rojas y quesos maduros.

Merlot- Color rojo violeta. Aromas de frutos rojos frescos. Sensación agradable al paladar, frutal de taninos firmes pero amables. Maridaje: quesos suaves, embutidos y carne asada.

ANXELIN - México, Chihuahua **\$1300**

Shiraz- Color púrpura con tonos violáceos. Aroma de frutas rojas y negras maduras, con un toque de casis y vainilla. Vino suave y amable. Maridaje: carnes, pastas y comida mexicana.

CASA MADERO 3V - México, Coahuila **\$1400**

Cabernet/Sauvignon/Merlot/Tempranillo- Rojo carmín con destellos rubí. Elegante, con frutos rojos y negros. Maridaje: tostadas de atún, ribeye, arrachera ahumada, aves de sabor intenso, pastas.

VALLE DE TINTOS - México, Ensenada **\$1700**

Merlot/Cabernet Sauvignon- Rojo cereza. Intensidad media alta. Destacan frutas rojas como fresa, cereza y unas notas delicadas a caramelo. Maridaje: pastas, lechón, tiradito de res.

HACIENDA DE ENCINILLAS - México, Chihuahua **\$2300**

Cabernet Sauvignon/Merlot, Petit Verdot/Cabernet Franc- Brillante color granate oscuro. Intenso y complejo con aroma a frutos negros. Maridaje: pollo, cortes de carne con vegetales, parrilladas, carnes ahumadas y platillos mexicanos.

FINCA SAN MARTIN - España, Rioja **\$1300**

Tempranillo- Color rubí. Destaca por su alta intensidad con marcados aromas de flores de violeta, frutas rojas, fresas silvestres, moras rojas, grosellas. Maridaje: picoteos, primeros platos contundentes y carnes en general.

J LHOR - EUA, California **\$1600**

Cabernet Sauvignon- Color oscuro y denso. Los aromas de frutas maduras de cereza negra y grosella. Acidez brillante. Maridaje: aves, pescados con salsas condimentadas o cremosas, pastas y quesos ligeros.

ADELSHEIM - EUA, Willamette Valley **\$2500**

Pinot Noir- Elegante combinación entre cacao y granada roja, sutiles aromas a café y tostados. Maridaje: Aves e incluso mariscos a la parrilla especiados, ensalada de pollo o queso de cabra y pastas.