

APERITIVOS

HUMMUS ✓

Pure de garbanzos, aceite oliva, pimiento asado y pan pita

€5,000

CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO

Servidos con aioli de chipotle ahumado

€7,000

CHIPS & DIPS ✓

Crujientes chips de tubérculos mixtos, sazonados con cajun, pico de gallo, guacamole y aioli de chipotle ahumado

€4,500

TUNA SASHIMI

Atún fresco en corte sashimi, marinados en salsa asiática del chef, a base de soya, cítricos y miel, cebolla morada, cebollín y semillas de sésamo crocantes.

€5,500

TUNA TATAKI

Atún sellado, aioli de chipotle ahumado, ensalada de mini lechugas mixtas con aderezo japonés

€6,000

CEVICHE

CEVICHE MIXTO EL MANGLAR

Marlín blanco, camarón, pulpo, cebolla en pluma, cilantro, aguacate y chips mixtos

€8,000

CEVICHE DE PESCADO

Marlín blanco, marinado con jugo de limón, cebolla morada, chile dulce, cilantro, acompañado de aguacate y chips mixtos

€7,000

CEVICHE DE ATUN

Cubos de atún, aguacate y naranja, marinados en salsa asiática del chef a base de soya, cítricos y miel, coronado con cebolla en pluma, semillas de ajonjolí y cebollín, acompañado de chips mixtos

€7,000

SNACKS

ALITAS DE POLLO

Servido con crudites de zanahoria, apio y salsa ranch o blue cheese. A escoger una de las siguientes salsas BBQ - Mostaza Miel - Búfalo - Teriyaki

Orden de 6 €5,500 / Orden de 12 €9,000

NACHOS EL MANGLAR

Nachos de la casa con queso mixto derretido, salsa de queso, frijoles molidos, chips de maíz, chile dulce, cebolla, pico de gallo, guacamole y natilla

€5,000

- Con fajitas de pollo €6,500

- Con fajitas de carne €7,000

- Con camarones al ajillo €8,000

QUESADILLAS

- QUESADILLA DE QUESO

Con frijoles molidos, pico de gallo, guacamole y natilla

€4,500

- QUESADILLA DE CAMARONES

Salteados con ajo, frijoles molidos y queso mixto derretido, acompañada de pico de gallo y guacamole

€8,000

- QUESADILLA DE FAJITAS DE CARNE O POLLO

con queso mixto derretido, frijoles molidos, cebolla, chile dulce y salsa BBQ acompañada de guacamole, natilla y pico de gallo

€7,500

MENÚ DE NIÑOS

- Dedos de Pollo con papas fritas acompañado de aderezo mostaza miel

€5,000

- Dedos de Pescado (Dorado) con papas fritas y salsa tártara

€6,000

- Pasta (Fetuccini) a la mantequilla o en salsa pomodoro

€4,000

✓ (Opción Vegetariana)

ENSALADA

ENSALADA ASIÁTICA EL MANGLAR ✓

Mini lechugas mixtas, cubos de piña, naranja clementina, cebolla morada, zanahoria, aceitunas, tomate cherry y manzana verde, con aderezo asiático, acompañada de lascas de pan crocantes

€6,000

Pollo €7,000 / Dorado €7,500

Camarones €8,000 / Pulpo €9,500

SOPAS

SOPA DE MARISCOS

En leche o en agua, acompañada de arroz blanco

€8,000

SOPA DE POLLO

Con verduras, acompañada de arroz blanco

€8,000

ARROCES

Acompañados de papas campesinas y ensalada

Con Camarones €8,000

Camarones con arroz €9,000

Con Pollo €7,000

Con Mariscos €8,500

PASTA (FETUCCINI)

FETUCCINI GORGONZOLA

Camarones, salsa gorgonzola reducida con vino blanco, espinaca, lascas de pan crocante y queso Grana Padano

€9,000

RIB-EYE FETUCCINI

350g de Rib-eye a la parrilla, chorizo, salsa pomodoro hecha en casa, aceitunas verdes, champiñones frescos, albahaca, queso Grana Padano y lascas de pan crocante

€13,500

FETUCCINI CON POLLO

Salsa pomodoro hecha en casa hongos frescos, pollo al grill, con queso fundido y lascas de pan crocantes

€8,500

FETUCCINI VEGETARIANO ✓

Salsa pomodoro hecha en casa, vegetales, hongos frescos y albahaca, acompañada de lascas de pan crocantes y queso Grana Padano

€6,000

ESPECIALIDADES AL GRILL

(Acompañados de vegetales y papas salteada)

BABY BACK RIBS

400g de costilla de cerdo, marinada al estilo pibil originario de Yucatán México, en salsa BBQ de ajo rostizado y manzana verde
€13,000

PUNTA DE SOLOMO

Corte de 350 gramos a la parrilla con chimichurri argentino
€15,000

RIB EYE

Corte de 350 gramos a la parrilla con chimichurri argentino
€12,000

POLLO AL GRILL

Jugosa pechuga de pollo de 200 gramos, en una salsa de hongo al vino y queso gorgonzola
€8,500

TACOS

3 Tacos de tortilla de harina con frijoles arreglados, guacamole, pico de gallo, lechuga y queso rallado. Con tu proteína favorita a escoger:

- Con fajitas de Pollo en salsa teriyaki
€7,500

- Con filete de Dorado sazonado con cajun y aderezo chipotle
€8,000

- Con Fajitas de Carne salteadas con salsa BBQ
€7,500

- Con Camarones salteados al ajillo y aderezo de chipotle
€8,000

PESCA DEL DIA & MARISCOS

PARGO ROJO ENTERO

Frito, acompañado de patacones, frijoles molidos, pico de gallo y ensalada verde (precio según peso)

ATUN TERIYAKI

Atún aleta amarilla al grill en una capa de ajonjolí, en salsa teriyaki, acompañado de papas al chimichurri y vegetales mixtos
€8,500

TERIYAKI SALMON

Salmon al grill en salsa teriyaki, acompañado de papas al chimichurri y vegetales mixtos
€13,000

DORADO CON CAMARONES

Filete de Dorado al grill con camarones en salsa caribeña, acompañado de papas al chimichurri y vegetales mixtos
€13,000

PULPO A LAS BRASAS

250g de pulpo a las brasas, bañado en salsa de ajo rostizado y acompañado de papas al chimichurri y vegetales mixtos
€13,000

BOWLS

BOWL DE DORADO CAJUN

Dorado a la parrilla marinado con cajun, acompañado de arroz Gohan al vapor, plátano maduro, aguacate, cebolla encurtida y zanahoria marinada con aioli de chipotle ahumado
€8,500

MONGOLIAN BEEF BOWL

Lomo crujiente, salteado al wok con vegetales, cebolla, chile dulce y salsa teriyaki en una cama de arroz Gohan al vapor
€8,000

TUNA POKE BOWL

Atún fresco en cubos, marinados con salsa poke al estilo hawaiano, acompañado de arroz de sushi, piña, pepino, aguacate y zanahoria marinada con aioli de chipotle ahumado
€8,000

BOWL DE POLLO TERIYAKI

Pollo salteado con vegetales y plátano maduro, en salsa teriyaki sobre una cama de arroz Gohan al vapor
€8,000

HAMBURGUESAS

BACON CHEESE BURGER

Jugosa torta Angus de 200g, pan artesanal hecho en casa, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos, tocina crocante y doble queso mozzarella, acompañada de papas campesinas sazonadas con cajun y aderezo ranch
€8,500

JALAPEÑO BBQ BURGER

Jugosa torta de carne Angus de 200g, pan artesanal hecho en casa, aderezada con salsa BBQ, pepinillos, jalapeño, cebolla caramelizada y tocina crocante, acompañada de papas campesinas sazonadas con cajun y aderezo ranch
€8,500

TERIYAKI CHICKEN BURGER

Jugoso filete de pollo al grill de 200g, marinado con salsa teriyaki en pan artesanal hecho en casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos, queso mozzarella y piña al grill, acompañada de papas campesinas sazonadas con cajun y alioli de blue cheese
€8,500

HAMBURGUESA DE PESCADO

Filete de Dorado empanizado, pan artesanal hecho en casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pico de gallo, guacamole y salsa tártara, acompañada de papas campesinas
€8,500

POSTRES

- Postre de temporada €3,500

- Flan de coco €3,500

- Brownie

hecho en casa con lustre de chocolate y café, con helado de vainilla
€4,500

- Copa de helado

de vainilla con chocolate Hershey's líquido
€2,000