



MANTAMAR

BEACH CLUB • BAR & SUSHI

LUNCH • COMIDA

SUGERENCIAS

CHEF'S SUGGESTIONS

*** Arrachera Angus** \$295
Angus Arrachera

250 grs.

Acompañada con verduras de temporada, gratín de papa y demi-glace.

Grilled flank steak served with seasonal vegetables, potato au gratin and demi glace.

*** Pesca del Día Mantamar** \$285
Mantamar Catch of the Day

200 grs.

Al ajillo con jaiba o zarandeado. Acompañado con verduras de temporada.

Choose sautéed with crab and garlic or "zarandeado". Served with seasonal vegetables.

*** Salmón Oriental** \$325
Grilled Atlantic Asian Salmon

200 grs.

Salmón a la plancha acompañado con arroz al vapor, verduras de temporada y alioli de jengibre y limón.

Grilled salmon served with steamed white rice, seasonal vegetables and ginger-lime alioli.

Favor de especificar dieta o régimen alimenticio
Vegetariano, vegan, macrobiótica,
Ovo lacto vegetariana, gluten free, bajo en sodio

Please specify diet or dietary regimen:
Vegetarian, vegan, macrobiotic,
Ovo lacto vegetarian, gluten free, low sodium

Aceptamos tarjetas Visa, Mastercard y American Express
Nuestros precios no incluyen propinas

We accept Visa, Mastercard and American Express
Our prices do not include gratuities



ENSALADAS SALADS

- * Ensalada de la Casa** \$160
House Salad
Lechugas mixtas, vegetales asados, aderezo de la casa, aceitunas, chícharo y rábano.
Mixed greens tossed with roasted vegetables, olives, peas, radish and house dressing.
- * Ensalada César Tradicional** \$180
Traditional Caesar Salad
Corazones de lechuga, queso parmesano, jitomate cherry, crotones y aderezo Cesar.
Romaine hearts with cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing.
- * Jitomate Orgánico** \$95
Organic Tomato Salad
Rebanadas de jitomate orgánico servido con aceite de oliva, sal de mar y finas hierbas.
Heirloom tomato slices with olive oil, sea salt and fine herbs.
- * Ensalada de Pera y Fresa** \$170
Poached Pear Salad
Peras escalfadas sobre arúgula, nuez caramelizada, queso azul y vinagreta balsámica.
Poached pears, arugula, caramelized pecans, blue cheese and balsamic vinaigrette.
- * Ensalada de Atún** \$195
Ahi Salad
80 grs. atún/tuna
Corazones de lechuga, atún sellado cubierto con ajonjolí, fritura de wonton y aderezo de cacahuete.
Romaine hearts, sesame seed coated seared tuna, fried wonton and peanut dressing.

CEVICHES & AGUACHILES

- * Ceviche Pesca del Día** \$220
Catch of the Day Ceviche
150 grs. pescado/fish
Pescado blanco marinado en limón, con aguacate, cebolla morada y cilantro fresco.
White fish marinated in lime juice, with avocado, red onion and fresh cilantro.
- * Ceviche Estilo Peruano** \$195
Peruvian Style Ceviche
120 grs. pescado/fish
Pescado marinado con jengibre, chile serrano, sal de mar, cebolla morada y granos de elote.
White fish marinated with ginger, serrano pepper, sea salt, red onion and corn.
- * Coctel de Camarón** \$265
Shrimp Cocktail
180 grs. camarón/shrimp
Salsa coctelera, jugo de limón y naranja, jitomate, chile serrano, cebolla morada, aguacate y cilantro.
Cocktail sauce, lime and orange juice, serrano pepper, red onion, avocado and cilantro.
- * Aguachile de Camarón** \$285
Shrimp Aguachile
180 grs. camarón/shrimp
Aguachile tradicional con aguacate, cebolla morada, cilantro y chile serrano.
Traditional aguachile prepared with shrimp, avocado, red onion, cilantro and serrano pepper.
- * Aguachile de Atún Estilo Sashimi** \$255
Tuna Aguachile Sashimi Style
150 grs. atún/tuna
Aguachile tradicional con aguacate, cebolla morada, cilantro y chile serrano.
Traditional aguachile prepared with tuna, avocado, red onion, cilantro and serrano pepper.
- * Crujiente de Atún** \$210
Crispy Tuna Bite
120 grs. atún/tuna
Atún fresco con jugo de limón, alcaparras y aguacate servido sobre crujiente de wonton.
Fresh tuna with lime juice, capers and avocado served on crispy wonton.

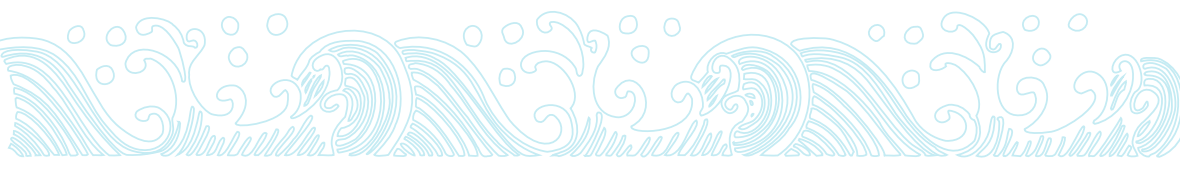


TACOS & TOSTADAS

- * Guacamole** \$190
Guacamole fresco acompañado con totopos.
Fresh guacamole served with tortilla chips.
- * Tacos de Pato (8 tacos chicos)** \$190
Duck Tacos (8 small tacos)
90 grs. pato/duck
Pato confitado con adobo, servido con pico de gallo tropical.
Duck confit in adobo sauce, served with tropical pico de gallo.
- * Tostadas de Marlin al Pastor (2 piezas)** \$180
Al Pastor Marlin Tostadas (2 pieces)
150 grs. pato/duck
Servido con piña, cebolla morada, cilantro fresco, aguacate y salsa de la casa.
Served on crunchy tostadas, with pineapple, red onion, fresh cilantro, avocado and salsa.
- * Tacos de Arrachera (3 piezas)** \$220
Arrachera Tacos (3 pieces)
150 grs. arrachera/steak
En tortilla de maíz con salsa de la casa, jalapeños y cebolla asada.
Grilled flank steak tacos, served in corn tortillas with a variety of salsas, jalapeños and grilled onions.
- * Tacos Baja (3 piezas)** \$210
Baja Tacos (3 pieces)
125 grs. pescado/fish
Pescado capeado en tortilla de maíz, ensalada de col y aderezo de chipotle
Tempura fish in corn tortilla, cabbage slaw and chipotle dressing.
- * Tostadas de Camarón Mantamar (2 piezas)** \$210
Mantamar Shrimp Tostadas (2 pieces)
100 grs. camarón/shrimp
Camarón marinado en salsa de la casa, servido con aguacate, cilantro, chille serrano y cebolla morada.
Shrimp marinated in our special sauce, served with avocado, cilantro, serrano pepper and red onion.

SANDWICHES & HAMBURGERS

- * Nachos**
- | | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Con arrachera \$215
<i>With flank steak</i>
125 grs. arrachera/steak | Con pollo \$160
<i>With chicken</i>
150 grs. pollo/chicken | Naturales \$140
<i>Regular</i> |
|--|--|-----------------------------------|
- * Sandwich de Atún Sellado** \$230
Seared Tuna Sandwich
125 grs. atún/tuna
Atún sellado, alioli de jengibre, rebanadas de aguacate y jitomate. Acompañado de papas a la francesa.
Seared tuna, ginger alioli, avocado and tomato slices. Served with french fries.
- * Club Sandwich** \$195
Club Sandwich
Jamón de pavo, pollo, tocino, lechuga y queso. Acompañado con papas a la francesa.
Turkey ham, chicken, bacon, lettuce and cheese. Served with french fries.



- | | |
|---|--|
| <p>* Wrap de Pollo \$180
 Chicken Wrap
 100 grs. pollo/chicken
 Con lechuga, jitomate, aguacate, queso y aderezo de chipotle. Acompañado con papas a la francesa.
 <i>With lettuce, tomato, avocado, cheese and chipotle dressing. Served with french fries.</i></p> | <p>* Burrito de Camarón \$265
 Shrimp Burrito
 100 grs. camarón/shrimp
 Con lechuga, jitomate, aguacate, queso y aderezo de chipotle. Acompañado con papas a la francesa.
 <i>With lettuce, tomato, avocado, cheese and chipotle dressing. Served with french fries.</i></p> |
| <p>* Hamburguesa Mantamar \$290
 Mantamar Burger
 250 grs. angus
 Con champiñones a la plancha, tocino, lechuga, jitomate, queso gratinado y aro de cebolla. Con papas
 <i>With grilled mushrooms, bacon, lettuce, tomato, melted cheese and onion ring. Served w/french fries.</i></p> | <p>* Sliders Americanas \$215
 American Sliders
 150 grs. angus
 Trío de mini hamburguesas con queso tipo americano, servidas con papas a la francesa.
 <i>Three burger sliders with american cheese. Served with french fries.</i></p> |

PASTA & PIZZA

- | | |
|---|---|
| <p>* Linguini con Camarones \$295
 Shrimp Linguine
 120 grs. camarón/shrimp
 Servido con champiñones salteados en salsa pomodoro con queso parmesano.
 <i>With grilled mushrooms, pomodoro sauce and parmesan cheese.</i></p> | <p>* Linguini con Salmón \$235
 Salmon Linguine
 80 grs. salmón/salmon
 Linguini con trozos de salmón, espárragos, brócoli y aderezo de chipotle.
 <i>Linguine and salmon bites, with asparagus, broccoli and chipotle sauce.</i></p> |
| <p>* Rigatoni con Ajo \$165
 Garlic Rigatoni
 150 grs. pollo/chicken
 Pollo, jitomate deshidratado, jitomate fresco, piñón, ajo y salsa de vino con mantequilla.
 <i>Chicken, sundried tomato, fresh tomato, pine nuts, garlic and butter & wine sauce.</i></p> | <p>* Pizza Azteca \$180
 Pizza Azteca
 75 grs. arrachera/steak
 Salsa verde, granos de elote, pimientos y arrachera.
 <i>Green sauce, corn, bell pepper and flank steak.</i></p> |
| <p>* Pizza de Camarón al Ajillo \$220
 Garlic Shrimp Pizza
 160 grs. camarón/shrimp
 Mozzarella, camarones al ajillo con salsa de mango.
 <i>Mozzarella with garlic shrimp and mango chutney.</i></p> | <p>* Pizza BBQ \$170
 BBQ Pizza
 160 grs. pollo/chicken
 Pollo, salsa BBQ, cilantro, pimientos y cebollas.
 <i>Chicken, BBQ sauce, cilantro, bell peppers & onion.</i></p> |
| <p>* Pizza Spicy \$190
 Spicy Pizza
 Queso de cabra, habanero, frijoles, aguacate, crema y queso de rancho.
 <i>Goat cheese, habanero pepper, beans, avocado, sour cream and rancho cheese.</i></p> | <p>* Pizza Blanca \$170
 White Pizza
 Mozzarella, arúgula, aceite de trufa, salsa blanca y queso parmesano.
 <i>Mozzarella, arugula, white truffle oil, bechamel and parmesan cheese.</i></p> |





MANTAMAR
SUSHI • BAR

#LOVEMANTAMAR
Have it all!



ENTRADAS/APPETIZERS

Tosuto de Salmón \$85
Salmon Tosuto

Tosuto de Pulpo \$85
Tosuto de Pulpo

Tostadas de crujiente wonton con salmón o pulpo, salsa tampico, aguacate, cebollin, fritura de zanahoria y un toque de salsa chipotle.
Salmon or octopus cuts, served on top of crispy wonton, Kani salad, avocado, fried carrot, chives and chipotle dressing.

SUSHI ROLLS

Unagi Roll

Rollo forrado de anguila horneada con queso crema, aguacate y camarón, con un toque de pasta momiji y salsa de anguila.

Baked eel wrapped roll with cream cheese, avocado and shrimp served with a touch of momiji and Unagi sauce.



\$190

Manta Special

Rollo forrado de pescado blanco, marlin ahumado, cangrejo, salmón, aguacate, ensalada de cangrejo, "bonito flakes" & salsa de anguila.

Baked roll wrapped with mahi-mahi, baked and stuffed with smoked marlin, crab, salmon and avocado. Served with kani salad, bonito flakes and unagi sauce.

\$190

Tayio Roll

Rollo cubierto de salmón fresco, relleno de aguacate, camarón y queso crema con pasta momiji, chipotle y salsa dulce.

Roll covered with fresh salmon and stuffed with avocado, shrimp and cream cheese. Served with momiji, chipotle and sweet sauce.

\$190

Maguro Special

Rollo cubierto de atún fresco, relleno de camarón, pepino, aguacate y ensalada de cangrejo espolvoreado de masago, cebollin, ajonjolí y un toque de sriracha.

Roll covered with fresh ahi and stuffed with shrimp, cucumber, avocado and kani salad. Sprinkled with masago, shallots and sesame seeds with a touch of Sriracha.

\$190

Sunset Roll

Rollo con mango y aguacate por fuera, relleno de camarón empanizado, queso crema, aguacate y pepino, salseado con chipotle y anguila. (Sólo en temporada)

Roll with mango and avocado on the outside and stuffed with breaded shrimp, cream cheese, avocado and cucumber. Paired with a chipotle sauce and unagi sauce.

\$180

Spider Roll

Rollo cubierto de cangrejo, relleno de salmón, pepino y aguacate, con un toque de masago y salsa dulce.

Roll covered with crab stuffed with salmon, cucumber and avocado with a touch of masago and sweet sauce.

\$170



SUSHI ROLLS



Masago Special

\$190

Rollo cubierto de masago con queso, relleno de camarón tempura, cangrejo, salmón y aguacate con un toque de ajonjolí.

Roll covered in masago with cheese and stuffed with tempura shrimp, crab, salmon and avocado, sprinkled with sesame seeds.

Banana Roll

\$170

Rollo cubierto de plátano macho frito y relleno de camarón tempura, aguacate, queso y anguila, se acompaña con chipotle.

Roll covered with fried plantain and stuffed with tempura shrimp, avocado, cheese and unagi served with chipotle sauce.

Tomato Roll

\$180

Rollo cubierto de atún fresco, relleno de aguacate, camarón y salsa tampico, con un toque de ensalada de callo, cebollín y

Roll covered with fresh ahi and stuffed with avocado, shrimp and Tampico with a touch of scallop salad, shallots and sriracha.

Tuna Roll

\$190

Rollo cubierto de atún fresco y aguacate, que por dentro lleva cangrejo empanizado, salsa tampico y pepino, con un toque de chipotle, cebollín y masago.

Roll covered with fresh ahi and avocado, stuffed with breaded crab, tampico and cucumber with a touch of chipotle, shallots and masago.

Rainbow Roll

\$180

Rollo cubierto con atún fresco, salmón, aguacate, pulpo y camarón por fuera, relleno de pepino y cangrejo con salsa dulce y ajonjolí.

Roll covered with fresh ahi, salmon, avocado, octopus and shrimp and stuffed with cucumber and crab. Served with sweet sauce and sesame seeds.

Spicy Tuna Roll

\$190

Rollo cubierto de aguacate con ajonjolí negro, relleno de cangrejo y pepino, por fuera tiene atún spicy fresco y cebolla.

Roll covered with avocado, spicy tuna, onion and black sesame seeds and stuffed with crab and cucumber.

Dragon Roll

\$180

Rollo empanizado de mahi mahi relleno de queso crema, queso manchego, tampico, aguacate, camarón y un toque de chipotle.

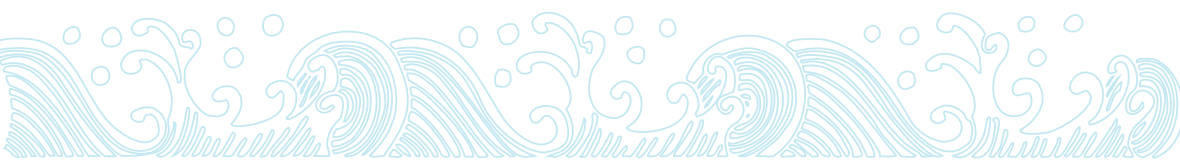
Breaded roll with mahi-mahi and stuffed with cream cheese, manchego cheese, Tampico, avocado, shrimp and chipotle.

Sakekawa

\$170

Rollo cubierto con salmón frito, relleno de camarón, pepino, aguacate y queso crema, salseado con aderezo de anguila.

Roll covered with crispy salmon, stuffed with shrimp, cream cheese, cucumber, avocado with a sweet sauce and sesame seeds.



SUSHI BORU/TAZÓN DE ARROZ

Boru Mantamar

\$140

Tazón de arroz con trozos de salmón fresco marinado en salsa oriental, nori, cebollín, masago, aguacate, ajonjolí negro y hojuelas de bonito flakes, con un toque de salsa spicy. Steamed rice, Kani salad, cream cheese, avocado, osaki, "Bonito Flakes", sesame seeds, curly parsley, Unagi sauce, on top of banana leaf.

Boru Special

\$140

Tazón de arroz gohan, preparado con salsa tampico, queso crema, aguacate, osaki, ajonjolí y hojuelas de bonito flakes con un toque de salsa de anguila. Bowl of steamed rice prepared with Tampico, cream cheese, avocado, osaki, sesame seeds and bonito flakes with a touch of Unagi sauce.

Yakimeshi

\$140

Tazon de arroz frito con verduras, pollo, camarón y filete, se acompaña con soya, ajonjolí y cebollín. Bowl of rice with vegetables, chicken, shrimp and filet. Accompanied with soy, sesame seeds and shallots.



TEMAKI (CONES/ CONOS)

Trío Temaki Mantamar

\$210

Variiedad de sushi presentado en conos de camarón, atún y salmón fresco, con pepino, aguacate, tampico y ajonjolí. Variant of sushi presented in cones with shrimp, ahí and fresh salmon with cucumber, avocado, Tampico and sesame seeds.

NIGIRI

Sake Nigiri

\$56

Pieza de arroz y salmón fresco. Salmon Nigiri.

Unagi Nigiri

\$56

Pieza de arroz y anguila horneada. Eel Nigiri.

Ebi Nigiri

\$56

Pieza de arroz y camarón. Shrimp Nigiri.

Tuna Nigiri

\$56

Pieza de arroz y atún fresco. Tuna Nigiri.

SASHIMI

Sashimi de Atún

\$210

Tuna Sashimi

Sashimi de Salmón

\$210

Salmon Sashimi

Sashimi Mixto

\$210

Mixed plate



Los platillos son preparados al momento, agradecemos su paciencia.
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud.

Our dishes are freshly prepared, we appreciate your patience.
Be advised that raw or undercook food may be a health risk to everyone.





MANTAMAR

BEACH CLUB • BAR & SUSHI

Have it all!



- BEBIDAS • DRINKS -

MARGARITAS

Maracuyá · Passion Fruit	360ml	\$140	Mango - Chamoy	360ml	\$140
Tamarindo · Tamarind	360ml	\$140	Margarita de la casa	360ml	\$140
Fresa · Strawberry	360ml	\$140	Jamaica · Ibiscus	360ml	\$140
Pepino · Cucumber	360ml	\$140			

MARTINIS

Jamaica · Ibiscus	240ml	\$140	Coco · Coconut	240ml	\$140
Clásico · Classic	240ml	\$140	Chocolate	240ml	\$140
Pepino · Cucumber	240ml	\$140	Expresso	240ml	\$140
Tamarindo · Tamarind	240ml	\$140	Manzana · Apple	240ml	\$140
Maracuyá · Passion Fruit	240ml	\$140	Lemon Drop	240ml	\$140
Mango	240ml	\$140			

VODKA

Tito's	45ml	\$220	Hpnotiq	45ml	\$220
Absolut Blue	45ml	\$140	Ketel One Original	45ml	\$195
Absolut Citron	45ml	\$140	Skyy Infusions Vainilla	45ml	\$140
Absolut Pears	45ml	\$140	Skyy Infusions Citrus	45ml	\$140
Absolut Mandarin	45ml	\$140	Skyy Infusions Raspberry	45ml	\$140
Absolut Raspberry	45ml	\$140	Smirnoff	45ml	\$140
Belvedere	45ml	\$220	Smirnoff Tamarind	45ml	\$160
Grey Goose	45ml	\$220	Stolichnaya	45ml	\$180

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	45ml	\$250	Rémy Martin V.S.O.P.	45ml	\$250
Hennessy V.S.	45ml	\$230	Hennessy X.O.	45ml	\$650

BRANDY

Torres 5	45ml	\$95	Torres 20	45ml	\$220
Torres 10	45ml	\$120	Carlos 1	45ml	\$220



TEQUILAS

Lunazul Primero Cristalino	45ml	\$240	Don Julio 1942	45ml	\$380
Lunazul Blanco	45ml	\$120	Don Julio Rep. Claro	45ml	\$220
Espolón Reposado	45ml	\$145	Centenario Plata	45ml	\$110
Espolón Blanco	45ml	\$120	Herradura Blanco	45ml	\$140
Espolón Añejo	45ml	\$160	Herradura Reposado	45ml	\$180
Clase Azul Plata	45ml	\$300	Herradura Ext. Añejo Selección Suprema	45ml	\$650
Clase Azul Reposado	45ml	\$400	Maestro Tequilero Blanco	45ml	\$150
Cazadores Reposado	45ml	\$120	Maestro Tequilero Reposado	45ml	\$190
Cazadores Blanco	45ml	\$110	Maestro Tequilero Añejo	45ml	\$240
7 Leguas Blanco	45ml	\$120	Patrón Platinum Silver	45ml	\$750
7 Leguas Reposado	45ml	\$140	Patrón Silver	45ml	\$220
Cuervo 1800 Añejo	45ml	\$180	Patrón Reposado	45ml	\$250
Cuervo Tradicional	45ml	\$120	Patrón Añejo	45ml	\$275
Cuervo Rva. de la Familia	45ml	\$400	Volcán de mi tierra Blanco	45ml	\$320
Cuervo Tradicional Plata	45ml	\$120	Volcán de mi tierra Cristalino	45ml	\$495
Don Julio Bco	45ml	\$180	San Matías Cristal Añejo	45ml	\$260
Don Julio Reposado	45ml	\$180	San Matías G. Rva Blanco	45ml	\$155
Don Julio Añejo	45ml	\$220	San Matías G. Rva E. Añejo	45ml	\$180
Don Julio 70	45ml	\$220	Centinela Eterno Cristalino	45ml	\$265

MEZCALES & RAICILLA

Los Danzantes Joven	45ml	\$280	Aguardiente Cachaza Pitu	45ml	\$150
Los Danzantes Reposado	45ml	\$280	Raicilla El Divisadero	45ml	\$195
Unión	45ml	\$220	Montelobos Espadín Joven	45ml	\$250

RON · RUM

Flor de Caña G. Rva. 7 años	45ml	\$140	Havana Club 7 Años	45ml	\$130
Appleton State	45ml	\$110	Matusalem Clasico	45ml	\$110
Bacardi Limón	45ml	\$110	Matusalem Platino	45ml	\$110
Bacardi Solera	45ml	\$110	Matusalem Grand Reserva	45ml	\$130
Bacardi Gran Rva. 8 años	45ml	\$150	Ron Zacapa 23 Años	45ml	\$240
Bacardi Añejo	45ml	\$110	Captain Morgan White	45ml	\$110
Bacardi Blanco	45ml	\$110	Malibu	45ml	\$110
Captain Morgan	45ml	\$110			



WHISKEY & BUBBONS

Buchanan's 18 Años	45ml	\$ 350	J. Walker Green Label	45ml	\$ 320
Buchanan's 12 Años	45ml	\$ 240	J. Walker Gold Label	45ml	\$ 320
Buchanan's Master	45ml	\$ 270	J. Walker Double Black Label	45ml	\$ 250
Chivas Regal 12 Años	45ml	\$ 240	Glenfiddish 12	45ml	\$ 235
Chivas Regal 18 Años	45ml	\$ 350	Glenmorangie 10	45ml	\$ 210
Canadian Club	45ml	\$ 120	The Glenlivet	45ml	\$ 275
Crown Royal	45ml	\$ 195	The Macallan 12	45ml	\$ 275
Dewar's 12 años	45ml	\$ 270	Jack Daniel's	45ml	\$ 165
Wild Turkey	45ml	\$ 120	Jim Beam 4 Años White Label	45ml	\$ 135
J. Walker Blue Label	45ml	\$ 650	Maker's Mark	45ml	\$ 175
J. Walker Black Label	45ml	\$ 270	Forty Creek Barrel Sel.	45ml	\$ 275
J. Walker Red Label	45ml	\$ 195			

GINEBRA · GIN

Hendrick's	45ml	\$ 230	Mom	45ml	\$ 210
Beefeater	45ml	\$ 150	Tanqueray	45ml	\$ 180
Bombay Sapphire	45ml	\$ 175	Tanqueray Ten	45ml	\$ 210
Bulldog	45ml	\$ 210	The Botanist 22	45ml	\$ 260

LICORES · LIQUORS

Amaretto DiSaronno	45ml	\$ 140	Baileys	45ml	\$ 120
Rum Chata	45ml	\$ 120	Ancho Reyes	45ml	\$ 120
Fireball	45ml	\$ 155	Ancho Reyes Verde	45ml	\$ 120
St. Germain	45ml	\$ 190	Fernet Branca	45ml	\$ 110
Cointreau	45ml	\$ 155	Grand Marnier Cordon Rouge	45ml	\$ 185
Aperol	45ml	\$ 155	X Rated	45ml	\$ 160
Campari	45ml	\$ 95	Kahlúa	45ml	\$ 110
La Pinta Pomegranate	45ml	\$ 220	Licor 43	45ml	\$ 130
Chambord	45ml	\$ 220	Jagermeister	45ml	\$ 140



MARGARITAS SIGNATURE

Mantamargarita	360ml	\$295	San Romerita	360ml	\$295
The Top Margarita	360ml	\$295	Astro Rita	360ml	\$295
Margarita Reyes	360ml	\$295	Red Wolf	360ml	\$295
Pepper Rita	360ml	\$295	Grand Coffee	360ml	\$295
Margarita Scruff	360ml	\$295	Cadillac	360ml	\$295

COCTELES · COCKTAILS

Alfonso XIII	360ml	\$120	Manhattan	240ml	\$120
Amaretto Sour	360ml	\$160	Miami Vice	360ml	\$120
Aperol Spritz	360ml	\$175	Mimosa	180ml	\$120
Bahama mama	360ml	\$120	Mint Julep	360ml	\$120
Bellini	180ml	\$180	Mojito	360ml	\$120
Bloody Caesar	360ml	\$140	Mojito de fresa	360ml	\$140
Bloody Mary	360ml	\$140	Mojito de zarzamora	360ml	\$140
Blue Hawaiiin	360ml	\$140	Mud Slide	360ml	\$120
Caipirinha	360ml	\$120	Negroni	360ml	\$120
Caipiroska	360ml	\$120	Old Fashion	360ml	\$120
Chango Sucio	360ml	\$120	Piña Colada	360ml	\$120
Cielo rojo	360ml	\$120	Rey Alfonso	360ml	\$120
Clericot	360ml	\$120	Ron Punch	360ml	\$120
Cosmopolitan	240ml	\$120	Ruso Blanco	360ml	\$120
Daikiri Frutas	360ml	\$120	Ruso Negro	360ml	\$120
Desarmador	360ml	\$120	Sangria	360ml	\$120
Dreams Sensation	360ml	\$140	Sea Breze	360ml	\$120
Gin Tonic	360ml	\$120	Sex on the Beach	360ml	\$120
Kamikase	360ml	\$120	Tequila Sunrise	360ml	\$120
Kir Royal	180ml	\$180	Tom Collins	360ml	\$120
Laguna Azul	360ml	\$120	Vodka Collins	360ml	\$120
Long Island	360ml	\$120	Whisky Sour	360ml	\$120
Mai Tay	360ml	\$120			



CERVEZAS · BEERS

Heineken 355ml.	\$60	Tecate original 355ml.	\$45
Coors Light 355ml.	\$60	XX Lager 355ml.	\$45
Artesanal Ticus Porter 355 ml.	\$95	Indio 355ml.	\$45
Artesanal Colimita Lager 355 ml.	\$95	Bohemia Clásica 355ml.	\$50
Artesanal Páramo Pale ale 355 ml.	\$95	Bohemia oscura 355ml.	\$50
Tecate light 355ml	\$45		

AGUA / SODAS · WATER / SODAS

Agua Pellegrino 500 ml.	\$90	Coca Cola Light Lata 355 ml.	\$45
Agua Pellegrino 250 ml.	\$45	Sprite Lata 355ml.	\$45
Agua Perrier 330 ml.	\$60	Fresca Lata 355 ml.	\$45
Agua Perrier 750 ml.	\$95	Ginger Ale Lata 355 ml.	\$45
Agua Zoe 500 ml.	\$50	G. Pride Lata 355ml.	\$80
Agua Zoe Cristal 750 ml.	\$95	Red Bull Original Lata 250 ml.	\$80
Agua Quina 355 ml.	\$40	Red Bull Sugar Free Lata 250 ml.	\$80
Coca Cola Lata 355 ml.	\$45		

BEBIDAS · NON ALCOHOLIC SIN ALCOHOL · DRINKS

Daikiri frutas virgen	360ml	\$75	Clamato	360ml	\$75
Fresada	360ml	\$75	Smoothie fresa	360ml	\$90
Naranjada	360ml	\$60	Smoothie mango	360ml	\$90
Piñada	360ml	\$90	Mojito Virgen	360ml	\$60
Vaso de leche	360ml	\$30	Conga	360ml	\$60
Té helado	360ml	\$30	Shirley Temple	360ml	\$60
Jugos	360ml	\$30	Miami Vice Virgen	360ml	\$75
Chocomilk	360ml	\$30	Rusa Blanca	360ml	\$60
Limonada	360ml	\$60			



#LOVE
MANTAMAR

