



## DESAYUNOS — Breakfast

Todos nuestros paquetes incluyen Café o Té,  
Plato de Fruta y Platillo a Elegir

**Huevos Motuleños** \$220.00  
Huevo estrellado, plátano macho, frijol, jamón  
Fried eggs, plantain, beans, ham

**Chilaquiles con Huevo** \$220.00  
(+30 mxn Opcional Pollo o Arrachera)  
Totopos, salsa roja o verde, crema, queso  
Corn chips, red or green salsa, cream, cheese

**Avocado Toast + Boiled Egg** \$220.00  
Pan tostado, aguacate, 2 huevo estilo a elegir  
Toast, avocado, 2 eggs anstyle

**Huevos al Gusto con Hash Brown** \$220.00  
Huevos, Mambos Hash Brown,  
tocino/mexicana/jamón/salchicha  
Eggs, Mambos Hash Brown,  
bacon/mexican style/ham/sausage

**Premium Hotcakes** \$250.00  
**Estilo Americano + 2 Huevos**  
2 Hotcakes con Mantequilla, 2 Huevos,  
2 pzs tocino/salchicha, maple, fruta fresca  
2 Buttermilk Pancakes, 2 Eggs,  
2 pzs bacon/sausage, maple syrup, fresh fruit

**Omelette al gusto** \$220.00  
**+ 2 ingredientes a escoger**  
Huevo, champiñones/chorizo/espinaca/  
jamón/queso  
Egg, mushrooms/chorizo/spinach/  
ham/cheese

**Huevos Benedictinos** \$270.00  
Huevos Pochados, Salmón, Aguacate,  
Salsa Holandesa  
Poached Eggs, Salmon, Avocado,  
Hollandaise Sauce

**Waffle con Fruta Orgánica** \$220.00  
2 pzs Waffle con Fresa y Nutella  
2 pzs Waffle with Strawberry and Nutella



## MEZZE & GREENS — Mezze y Verdes

**Hummus + 2 Pan Pita** \$240.00  
Garbanzos, tahini, aceite de oliva  
Chickpeas, tahini, olive oil

**Ensalada Mambos Tropical** \$240.00  
Lechugas, mango, tomate cherry, aguacate,  
vinagreta citrica, cebollines, queso panela  
Mixed greens, mango, cherry tomato,  
avocado, citrus dressing, panela cheese

**Vegetales a la Parrilla** \$200.00  
Portobello, Calabaza Italiana, Berenjena,  
jitomate y zanahoria. 2 Pan Tostado  
con Aguacate  
Portobello, Zucchini, Egg Plant, Tomato  
and Carrot. 2 Slices of Bread with Avocado



# MAMBOS

BEACH CLUB

MAHAHUAL • COSTA MAYA

Todos nuestras comidas  
incluyen totopos and salsa



## RAW & FRESH — Crudos y Frescos

**Ceviche Clásico** \$280.00  
Pescado fresco, Camarón, Pulpo, mango,  
limón, cebolla morada, cilantro, jitomate  
Fresh fish, Shrimp, Octopus, mango, lime,  
red onion, cilantro, tomato

**Aguachile Verde** \$250.00  
Camarón, salsa verde de cilantro y limón,  
pepino, cebolla morada  
Shrimp, green cilantro-lime sauce,  
cucumber, red onion

**2 Tostadas de Atún Fresco o Camarón** \$220.00  
Atún fresco o Camarón, aguacate, soya,  
limón, ajonjolí  
Fresh tuna or Shrimp, avocado, soy,  
lime, sesame



## TACOS (3 pzas) — Tacos (3 pcs)

**Fish Baja with Special HandMade Tortilla**  
(capeado o parrilla) \$240.00  
Pescado, tortilla de maíz hecha a mano, col,  
pico de gallo, salsa cremosa  
Fish, corn tortilla handmade, cabbage,  
pico de gallo, creamy sauce

**Camarón al Ajo** \$270.00  
Camarón salteado, ajo, mantequilla,  
tortilla de maíz  
Garlic butter shrimp, corn tortilla

**Taco Gobernador con Tortilla a Mano**  
(camarón + queso) \$250.00  
Camarón, queso fundido, cebolla salteada,  
tortilla de maíz  
Shrimp, melted cheese, sautéed onion,  
corn tortilla

**Arrachera 300 grs** \$380.00  
Arrachera a la parrilla con 2 guarniciones  
papa al horno/vegetales salteados/  
cebollines/guacamole  
Grilled steak with 2 sides to choose grilled  
baby onions/baked potato/grilled  
vegetables/guacamole



## POSTRES — Desserts

**Brownie + Helado** \$180.00  
Brownie de chocolate, helado de vainilla  
Chocolate brownie, vanilla ice cream

**Flan de la Casa** \$180.00  
Flan tradicional  
Traditional flan



## MAR Y PARRILLA — Sea & Grill

**Salmón a la Parrilla** \$380.00  
Salmón, pure de camote, verduras asadas,  
mantequilla de ajo, limón, finas hierbas  
Grilled salmon, pumpkin puree, grilled vegetables,  
garlic butter, lime, fine herbs

**Pesca del Día** \$450.00  
Pescado fresco del día, preparado a la parrilla,  
a las finas hierbas  
Fresh daily catch, grilled with Fine Herbs

**Filete de pescado Empapelado** \$280.00  
Pescado, vegetales, mantequilla, hierbas, limón  
Fish, vegetables, butter, herbs, lime

**Camarón Premium al gusto** \$320.00  
Camarón, ajo, napolitano, finas hierbas  
Shrimp anstyle, garlic, lime

**Corte Ribeye, sal de mar,  
mantequilla de ajo (300 grs)** \$480.00  
Ribeye, sal de mar, mantequilla de ajo  
Grilled ribeye, sea salt, garlic butter

**PICANA a la parrilla (300 GR)** \$480.00

**ARRACHERA a la parrilla (300 GR)** \$380.00

**Pechuga a la Plancha (300 grs)** \$280.00  
Pechuga a la Plancha, sal de mar,  
finas hierbas (300 grs)  
Grilled Chicken, sea salt, fine herbs (300 grs)

**Local Lobster** \$2.5 x grs  
Langosta Local (Preguntar a su mesero  
nuestras opciones)  
Local Lobster (Please ask your  
Waiter for our options)

**Fettuccine Alfredo (Pollo o Salmón)**  
Pasta fettuccine, salsa alfredo ligera, parmesano  
Fettuccine pasta, light alfredo sauce, parmesan



## PARRILLADAS (2-4p) — Grill Platters (2-4p)

**Parrillada Mambos**  
(Acompañada de Guacamole,  
Quesadillas, Frijol y Nopales)  
Arrachera, pollo, chorizo, vegetales a la parrilla  
Steak, chicken, shrimp, chorizo,  
grilled vegetables

2 p = \$700  
4 p = \$1,300



**Parrillada Mar y Tierra**  
Pescado, camarón, pulpo, langosta,  
Arrachera, chorizo, pollo, vegetales  
Fish, shrimp, octopus, lobster,  
arrachera, chorizo, chicken, vegetables

2 p = \$800  
4 p = \$1,500



## TEX-MEX (porciones grandes) — Tex-Mex (large portions)

**Tex Mex Burrito + 2 guarniciones** \$250.00

**Nachos** \$220.00

**Fajitas + 2 guarniciones** \$340.00

**Guacamole Deluxe** \$180.00

**Quesadillas + 2 guarniciones** \$220.00

