

MENÚ

Los MAMBO

RESTAURANT MAHAHUAL

DESAYUNOS - BREAKFAST

Todos nuestros paquetes incluyen Café o Té,
Plato de Fruta, Platillo a Elegir con Dos guarniciones.

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevo estrellado, plátano macho, frijol, jamón.
Fried eggs, plantain, beans, ham.

\$260

CHILAQUILES CON HUEVO

(+30 mxn Opcional Pollo o Arrachera)
Totopos, salsa roja o verde, crema, queso.
Corn chips, red or green salsa, cream, cheese,
optional chicken or meat.

\$260

ENCHILADAS SUIZAS

Tortillas, with green sauce, cream, cheese.

\$260

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Tortillas, red or green sauce, cream, cheese.

\$240

CLUB SÁNDWICH

Pan, jamón, huevo estrellado, pollo, ensalada,
tomate en rodajas y queso.
Bread, ham, fried egg, chicken, salad,
sliced tomato and cheese.

\$250

OMELLETE AL GUSTO

3 HUEVOS + 2 INGREDIENTES A ESCOGER:
CHAMPIÑONES / CHORIZO / ESPINACAS /
JAMÓN ó QUESO. Acompañado con ensalada.
3 Eggs with 2 ingredients to choose (served with salad):
MUSHROOMS / CHORIZO / SPINACH / HAM / CHEESE

\$260

3 HUEVOS AL GUSTO

CON PAPAS SALTEADAS O FRIJOL,
TOCINO / MEXICANA / JAMÓN / SALCHICHA.
Eggs, sautéed potatoes,
BACON / MEXICAN STYLE / HAM / SAUSAGE.

\$260

HUEVOS BENEDICTINOS

2 °Huevos Pochados, Salmón, Aguacate,
Salsa Holandesa
Poached Eggs, Salmon, Avocado,
Hollandaise Sauce

\$270

WAFFLE CON FRUTA ORGÁNICA

1 pzs Waffle con Fresa y Nutella.
1 pzs Waffle with Strawberry and Nutella.
CON 2 HUEVOS / WITH 2 EGGS.

\$220

\$260

PREMIUM HOTCAKES

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.

\$280

AVOCADO TOAST

+ 2 EGGS ANY STYLE
Pan tostado, aguacate, 2 huevos estilo a elegir.
Toast, avocado, 2 eggs anystyle.

\$240

COCTAIL DE FRUTA DE TEMPORADA

Seasonal fruit cocktail

\$140



PULPO A LA PARRILLA

Con chile chiltepin , con 2 guarniciones .
With chiltepin chili, with 2 side dishes.

\$350

CORTE RIBEYE

Ribeye (300g) con sal de mar y mantequilla de ajo.
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
(300g) Ribeye steak with sea salt and garlic butter.
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

\$480

ARRACHERA A LA PARRILLA

Arrachera (300g) con sal de mar y mantequilla de ajo.
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
Steak 300g with sea salt and garlic butter.
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

\$380

PECHUGA A LA PLANCHA

Pechuga a la Plancha, sal de mar, finas hierbas (300g)
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
Grilled Chicken, sea salt, fine herbs (300g)
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

\$280

LOCAL LOBSTER

Langosta Local (Preguntar a su mesero
nuestras opciones)

Local Lobster (Please ask your Waiter for our options)

\$2.5 x GR

FETTUCCHINE ALFREDO

(POLLO O SALMÓN)

Pasta fettuccine, salsa alfredo ligera, parmesano
acompañado con ensalada.

Fettuccine pasta, light alfredo sauce, parmesan & salad.

\$220

PARRILLADAS

(2-4 PERSONAS)

GRILL PLATTERS

(2-4 PERSONS)

(ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE,
QUESADILLAS, FRIJOL Y NOPALES)

PARRILLADA MAMBOS

Arrachera, pollo, chorizo, vegetales a la parrilla y frijoles.
(Served with guacamole, quesadillas, beans and nopales)

Arrachera steak, chicken, chorizo, grilled vegetables and beans.

2 PERSONAS
2 PERSONS

\$800

4 PERSONAS
4 PERSONS

\$1,400

PARRILLADA MAR Y TIERRA

Pescado, camarón, pulpo, langosta, arrachera, chorizo,
pollo, vegetales.

Fish, shrimp, octopus, lobster, steak, chorizo, chicken,
vegetables.

2 PERSONAS
2 PERSONS

\$900

4 PERSONAS
4 PERSONS

\$1,700



¡Delicioso y fresco!

TEX-MEX (PORCIONES GRANDES)

TEX-MEX (LARGE PORTIONS)

TEX MEX BURRITO

\$260

2 GUARNICIONES

Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso,
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Flour tortilla, beans, rice, cheese,
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

NACHOS

\$240

Totopos, queso fundido, frijoles,
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Corn chips, melted cheese, beans,
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

FAJITAS

\$340

Pico de gallo, guacamole, frijoles, crema,
pimiento, cebolla, tortillas de harina
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Pico de gallo, guacamole, beans, sour cream,
bell pepper, onion, flour tortillas
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

GUACAMOLE DELUX

\$180

Aguacate, limón, cilantro, queso panela
Avocado, lime, cilantro, panela cheese

QUESADILLAS 2 GUARNICIONES

\$220

SIN CARNE / WITHOUT MEAT
Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso
Flour tortilla, beans, rice, cheese

CON CARNE / WITH MEAT

\$270

Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Flour tortilla, beans, rice, cheese
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

Si desea factura se le agregará el IVA 16 %



CRUDOS Y FRESCOS RAW & FRESH

Todos nuestros ingredientes son frescos y locales.*

CEVICHE CLÁSICO

Pescado fresco, camarón, pulpo, mango, limón, cebolla morada, cilantro, jitomate.
Fresh fish, Shrimp, Octopus, mango, lime, red onion, cilantro, tomato.

\$300 MEDIANO

\$450 GRANDE

AGUACHILE VERDE O CLÁSICO

Camarón, salsa verde de cilantro y limón, pepino, cebolla morada.
Shrimp, green cilantro-lime sauce, cucumber, red onion.

\$250 MEDIANO

\$450 GRANDE

3 TOSTADAS DE ATÚN FRESCO O CAMARÓN

Atún fresco o camarón, aguacate, soya, limón, ajonjolí.
Fresh tuna or Shrimp, avocado, soy, lime, sesame.

\$340

TACOS (3 PZAS)

TACOS (3 PCS)

Acompañados con pico de Gallo y Guacamole.*

FISH BAJA O POLLO (CAPEADO O PARRILLA)

WITH SPECIAL HANDMADE TORTILLA
Pescado o pollo, tortilla de maíz hecha a mano, col, pico de gallo, salsa cremosa.
Fish, corn tortilla handmade, cabbage, pico de gallo, creamy sauce.

\$220

\$240

CAMARÓN AL AJO CON PICO DE GALLO

Camarón salteado, ajo, mantequilla, tortilla de maíz.
Garlic butter shrimp, corn tortilla.

PULPO CON PICO DE GALLO

\$260

TACO GOBERNADOR

CON TORTILLA A MANO (CAMARÓN + QUESO)
Camarón, queso fundido, cebolla salteada, tortilla de maíz.
Shrimp, melted cheese, sautéed onion, corn tortilla.

\$280

TACOS DE ARRACHERA

Tacos Grilled Steak

\$280

MEZZE Y VERDES MEZZE & GREENS

SOPA DE MARISCOS

Seafood soup.

\$290

CAZUELA DE MARISCOS

Seafood soup.

\$380

PAELLA MEDIANA

Rice with seafood

\$300

ENSALADA MAMBOS TROPICAL

Lechugas, mango, tomate cherry, aguacate, vinagreta cítrica, cebollines, queso panela.
Mixed greens, mango, cherry tomato, avocado, citrus dressing, panela cheese.

\$240

VEGETALES A LA PARRILLA

Portobello, calabaza italiana, berenjena, jitomate y zanahoria. 2 Panes Tostados con Aguacate.
Portobello, zucchini, egg plant, tomato and carrot.
2 Slices of bread with avocado.

\$200

ENSALADA GRIEGA

Lechuga, queso panela, tomates grandes, pepinos, cebolla morada, pimienta y aceitunas.
Lettuce, panela cheese, large tomatoes, cucumbers, red onion, bell pepper, and olives.

\$240

ORDEN DE TOTOPOS Y SALSA

Order of tortilla chips and sauce.

\$80

MAR Y PARRILLA SEA & GRILL

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón con mantequilla de ajo, limón, finas hierbas, con una guarnición a elegir; vegetales asados o papas salteadas.
Grilled Salmon with garlic butter, lemon, fine herbs, with a choice of side dish: grilled vegetables or sautéed potatoes.

\$380

PESCA DEL DÍA

Pescado fresco del día, preparado a la parrilla, a las finas hierbas.
Fresh daily catch, grilled with Fine Herbs.

\$450

FILETE DE PESCADO

EMPAPELADO
Pescado, con arroz y vegetales; a la mantequilla, hierbas o limón.
Fish, with rice, vegetables; butter, herbs, lime.

\$300

CAMARÓN AL GUSTO

Camarón acompañado con arroz:
AJO / NAPOLITANO / FINAS HIERBAS / COCO.
Shrimp served with rice: GARLIC / NEAPOLITAN / FINE HERBS / COCONUT.

\$320

