



MANTELA
BRASA & MAR





“UN VIAJE GASTRONÓMICO UNIENDO BRASA Y MAR”

Un espacio donde los recuerdos se transforman en sabores y las experiencias en platillos únicos. Desde las calles de Lima, hasta los rincones de Ecuador, la sazón de México y Colombia, viajes que marcaron la esencia de lo que hoy llamo **MANTELA**.

GOLD

ENTRADA

A ELEGIR

EMPANADAS MIXTAS 2 pzas

Carne Picante,
Queso con rajas

SOPA DE TORTILLA

Chips de tortilla, queso panela, chicharrón de cerdo, aguacate, chile pasilla, crema, cilantro, rábano y ceniza de tortilla

ENSALADA DE PALMITO

Palmitos, aguacate, espárragos, jitomate y brotes de chícharo, con vinagreta de olivo

PLATO FUERTE

A ELEGIR

HAMBURGUESA DE RES 200 gr

Con queso, jitomate, mermelada de tocino y aderezo especial, acompañado de papas a la francesa

RIGATONI ARRABIATA 200 gr

Servido con queso parmesano y espinacas

MILANESA DE POLLO 170 gr

Acompañada de papas a la francesa

PESCADO AL MOJO DE AJO 200 gr

Con ensalada de la casa y puré de papa

POSTRES

A ELEGIR

CHURROS 5 pzs

Con canela, salsa de ate de guayaba con queso, salsa especial de leche

PASTEL DE ELOTE 1 pz

Con salsa de cajeta, helado de vainilla y obleas de colores

\$700 MXN

PRECIO POR PERSONA





PLATINUM

ENTRADA

A ELEGIR

CROQUETAS DE FIDEO SECO

Chorizo, cremoso de aguacate y jocoque ahumado

CEVICHE PERUANO 100 gr

Pesca del día, con chips de camote dulce, maíz pozolero, pepino, cebolla morada, coliflor, aguacate, alga wakame, aceite de oliva y ajonjolí, servido con leche de tigre con chile güero

ENSALADA DE AGUACATE A LAS BRASAS

Lechuga orejona, pico de gallo de pimientos, queso feta, furikake, arúgula baby, aceite de olivo, jugo de limón, pesto de cilantro y salsa zarandeada. Con pan tostado

PLATO FUERTE

A ELEGIR

PEPITO DE SHORT RIB 200 gr

En pan baguette, pimientos, aguacate, cebolla asada y queso mozzarella fundido, acompañado de jugo de carne y papas a la francesa

FETUCCINI ALFREDO DE POLLO 120 gr

Acompañado de pan baguette

FILETE CHEMA 200 gr

Cilantro, puré de papa y jugo de carne

SALMÓN A LA BRASA

En adobo de ají panca. Con tabulé, salsa huancaina, cilantro y limón amarillo, acompañada de ensalada mixta

POSTRE

A ELEGIR

CHURROS 5 pzs

Con canela, salsa de ate de guayaba con queso, salsa especial de leche

PASTEL DE ELOTE 1 pz

Con salsa de cajeta, helado de vainilla y obleas de colores

\$850 MXN

PRECIO POR PERSONA



BLACK

ENTRADA

A ELEGIR

CARPACCIO DE FILETE DE RES 90 gr

Aceite de trufa, queso parmesano, arugula baby, aderezo César, mostaza, salsa bruja trufada, acompañado de pan pita tostado

TIRADITO DE ATÚN SELLADO 100 gr

En salsa ponzu, nabo blanco, chile serrano verde, cebollín y aceite de trufa

ENSALADA CÉSAR

Queso parmesano y crotones al ajo

PLATO FUERTE

A ELEGIR

MILANESA DE RES 170 gr

Acompañada de papas a la francesa

PECHUGA DE POLLO EN MOLE DE TAMARINDO 200 gr

Ajonjolí blanco tostado, crema, cilantro, zanahorias y calabazas italianas salteadas

PICAÑA AL CARBÓN 300 gr

POSTRE

A ELEGIR

CHEESECAKE VASCO 1 pz

Base de galleta, cacahuates miméticos, compota de zarzamora cubierta de chocolate blanco y crema de vainilla

PASTEL DE CHOCOLATE 1pz

Bizcocho suave de chocolate, trufa de chocolate y crema de avellana, decorado con frutos rojos frescos

\$1,000 MXN

PRECIO POR PERSONA

Incluye IVA. No incluye bebidas Propina No Incluida El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú sólo aplica para grupos de más de 10 personas.

BARRA LIBRE REGULAR

\$600 MXN

\$300 MXN HORA ADICIONAL

INCLUYE:

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's, Bulleit, Jameson

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Herradura Blanco

Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Jovén, 400 Conejos Reposado

Brandy: Torres 10, Baileys

Cerveza: Nacional e internacional

Mixología: Coctelería de la casa



BARRA LIBRE PREMIUM

\$800 MXN

\$400 MXN HORA ADICIONAL

INCLUYE:

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's, Bulleit, Jameson, JW Black Label, Buchanan's 12, Bushmills, Black Bush, Dewar's 12

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, Don Julio Reposado, Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Don Julio Blanco, Casamigos Blanco

Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendrick's

Cognac: Hennessy VS

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Jovén, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

Brandy: Torres 10, Baileys

Cerveza: Nacional e internacional

Mixología: Coctelería de la casa

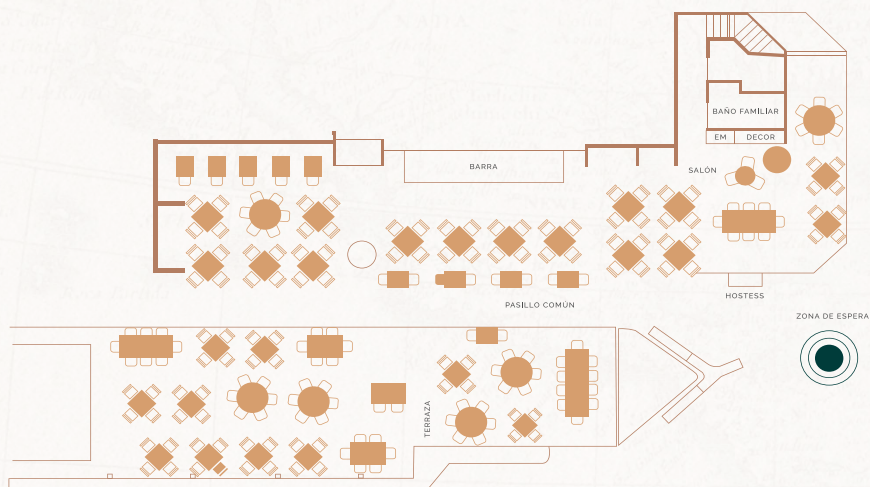


*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes.

2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye propina. Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú aplica para grupos de más de 10 personas. Evita el exceso.



CAPACIDAD



TOTAL: 210 personas

1 TERRAZA
80 personas

2 SALÓN
120 personas

3 BAR
10 personas



TODOS LOS DÍAS DE 1:00 PM A 1:00 AM

ESTACIONAMIENTO DENTRO DE LA PLAZA

Deleita tus sentidos con un menú inspirado en los vastos sabores e ingredientes de la alta cocina latinoamericana

CENTRO COMERCIAL ANDARES

BLVRD PUERTA DE HIERRO 4965, PUERTA DE HIERRO,
44100 GUADALAJARA, JALISCO

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com
TEL. 998 840 7183 / 84

JUAN CARLOS GARZA

juancarlos.garza@grupoandersons.com

📍 MANTELARESTAURANT

📍 MANTELARESTAURANTE

mantela.com.mx

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1962

PORTENO

TILOS

HARRY'S

PORFIRIO'S

BAC

CAO

STUBBY

LA VICENTA

TIROOF

STREETBOSS

STREETBOSS

MANTELA

STREETBOSS

Nicoletta

ARMANDO GILUM

ERIZO

