

MANCAVE

SPORTS BAR & GRILL

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

Aguacate machacado, sazonado con sal, limón y aceite de oliva, coronado con 120 g de chicharrón de la Ramos, tomate cherry, cebolla y cilantro, acompañado de tortillas.

\$280.00

MANCAVE FRIES

Francesa de papa y camote a fritura profunda, sazonadas con sal y pimienta limón, coronadas con queso de cabra y parmesano.

\$199.00

PANELA GRILL

Queso panela al grill, verduras salteadas con un toque de albahaca fresca, acompañado de tortillas mixtas.

\$249.00

BONELESS MANCAVE (400g)

Salsa especial a base de buffalo y morrón, acompañados de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$439.00

BONELESS BBQ MACHA (400g)

Nuestra salsa BBQ, una mezcla de salsa ahumada con salsa macha, acompañada con aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$479.00

BONELESS ROASTED GARLIC (400g)

Salsa picante y cremosa a base de ajo, chile de árbol con mantequilla, acompañado de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$469.00

BONELESS CHEESY JALAPEÑO (400g)

Una salsa cremosa a base de queso cheddar con un toque picante a jalapeño, queso parmesano, acompañado de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$449.00

CORN RIBS (450g)

Costillas de elote fritas, bañadas en aderezo de la casa, cubiertas de queso parmesano y peperoncino.

\$279.00

QUESO FUNDIDO

Mezcla de tres quesos horneada hasta fundir, acompañado de tortillas de maíz y de harina.

\$200.00

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑÓN

Mezcla de tres quesos horneada hasta fundir con champiñones salteados acompañado de tortillas de maíz y harina.

\$229.00

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

Mezcla de tres quesos horneada hasta fundir, con chistorra planchada, acompañado de tortillas de maíz y harina.

\$249.00

QUESO FUNDIDO CON CARNE SECA

Mezcla de tres quesos horneada hasta fundir con carne seca, acompañada de tortillas de maíz y harina.

\$249.00

CASCADAS MANCAVE

Papa confitada con romero y laurel, bañadas en mayonesa brava, acompañadas con chicharrón, Rib Eye y paprika.

\$329.00

WINGS MANCAVE (400g)

Salsa especial a base de buffalo y morrón, acompañados de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$339.00

WINGS BBQ MACHA (400g)

Nuestra salsa BBQ, una mezcla de salsa ahumada con salsa macha, acompañada de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$399.00

WINGS CHEESY JALAPEÑO (400g)

Salsa cremosa a base de queso Cheddar, con un toque picante a jalapeño y queso parmesano, acompañados de aderezo ranch, zanahoria y apio.

\$359.00

WINGS ROASTED GARLIC (400g)

Salsa picante y cremosa a base de ajo, chile de árbol con mantequilla, acompañados de aderezo ranch, apio y zanahoria.

\$379.00

TUNA SHASHIMI (250g)

Láminas de atún fresco postradas sobre una cama de aguacate, bañado con salsa ponzu y decorado con cebolla morada, tomate cherry, chile serrano y cilantro, acompañado de tostadas horneadas.

\$329.00

CEVICHE DE FILETE

Filete de res sazonado con salsas negras, cebolla, tomate, cilantro y toque de chile serrano. Todo montado dentro de un cinturón de aguacate, acompañado de tostadas horneadas.

\$399.00

TUNA SHELLS

Atún fresco en cubos sazonados con sal, pimienta, aceite de ajonjolí, mayonesa de chipotle y paprika. Montado sobre concha crocante de arroz y aguacate cremoso, decorado con poro frito, ajonjolí y rodajas de chile serrano.

\$289.00

TARTAR DE SALMÓN TRUFADO

Salmón picado en cubos perfumado con aceite de trufa negra, montado sobre relish de verduras frescas con hierbabuena, coronado con aguacate y cilantro criollo.

\$289.00

PASTAS

SPAGUETTI A LA BOLOÑESA

Spaghetti montado sobre nuestras exquisita boloñesa, coronado con tomate, albahaca y parmesano.

\$379.00

FETUCCINI AL PEPERONCINO

Fetuccini salteado con camarón, champiñón, cebolla, ajo, peperoncino y chile jalapeño. Una deliciosa pasta con un toque picante.

\$389.00

LINGUINI ALFREDO

Linguini cremoso, previamente salteado con cebolla, ajo, jamón serrano, coronado con queso parmesano y perejil.

\$399.00

ENSALADAS

CAESAR SALAD

Lechuga orejona, aderezo Caesar hecho en casa, crutones de pan brioche al mojo y finas hierbas, láminas de pollo (150g) y queso parmesano.

\$279.00

GARDEN SALAD (150g)

Lechuga orejona troceada, granos de elote amarillo, tomate cherry, vinagreta de mostaza con orégano, arrachera (150g), poro frito y parmesano.

\$289.00

MANCAVE SALAD

Betabel perfectamente cocido, tomate, zanahoria baby, arúgula, nuez y arándano, balanceados con vinagreta balsámica, coronados con queso de cabra.

\$299.00

PIZZAS

PIZZA IBÉRICA

Masa hecha en casa, deliciosa pomodoro, mezcla de quesos, jamón serrano, arúgula y reducción de balsámico, terminada con paprika y orégano.

\$379.00

PIZZA ALL MEAT

Masa hecha en casa, delicioso pomodoro, mezcla de quesos, tocino, peperoni, salami, chistorra, aceituna y jalapeño. Terminada con paprika y orégano.

\$439.00

PIZZA QUATTRO CHEESE

Masa hecha en casa, deliciosa pomodoro, mezcla de quesos, blue cheese, queso de cabra y parmesano. Terminada con paprika y orégano.

\$459.00

PIZZA MARGARITA

Masa hecha en casa deliciosa pomodoro, mezcla de queso burrata, tomate cherry, albahaca italiana y pesto de albahaca. Terminada con paprika y orégano.

\$499.00

PIZZA HAWAIANA

Masa hecha en casa deliciosa pomodoro, mezcla de quesos, jamón virginia y piña.

\$409.00

GRILL

RIB EYE (650g)

Rib eye de pulgada y media al grill, en termino a elegir.

\$1.650.00

CHEMITA FILET (200g)

Filete de res a la brasa, bañado en salsa de mantequilla y vino tinto, acompaño de puré de papa trufado con queso parmesano.

\$699.00

BUTTER SALMÓN (200g)

En termino al gusto, montado sobre brócoli, coliflor, zanahoria baby salteado con mantequilla y romero. Coronado con pistache quebrado, perejil, limón Eureka fermentado. Acompañado con una salsa cremosa de mantequilla y vino blanco.

\$479.00

FILET (400g)

Filete de res al grill, en termino a elegir.

\$599.00

CHAMORRO ADOBADO (750g)

Chamorro de cerdo en adobo de chiles secos, especias, tomate montado con cebolla morada y cilantro, acompañado con tortillas de maíz.

\$979.00

DIJON CHICKEN (300g)

Jugosa pechuga de pollo al grill, adobada con mostaza dijon y finas hierbas, acompañada con pimientos, calabaza, y zanahoria salteados con mantequilla y romero.

\$349.00

TACOS

TACOS DE ARRACHERA (4 PZ)

Arrachera en su punto, cocida con cebolla blanca y champiñón, montada en tortilla amarilla nixtamalizada, cremoso de aguacate con cilantro, acompañado de pico de gallo y limón asado.

\$370.00

TACOS DE ARRACHERA CON QUESO (4 PZ)

Arrachera en su punto, cocida en cebolla blanca y champiñón, montada en tortilla nixtamalizada y costra de queso, cremoso aguacate y cilantro. Acompañado de pico de gallo y limón asado.

\$400.00

TACOS DE RIB EYE (4 PZ)

Rib eye cocido en cebolla blanca y champiñón montado en tortilla amarilla nixtamalizado, cremoso de aguacate y cilantro, acompañado de pico de gallo y limón asado.

\$459.00

TACOS DE RIB EYE CON QUESO (4 PZ)

Rib eye cocido con cebolla blanca, champiñón, montado en tortilla amarilla nixtamalizada y costra de queso con cremoso aguacate y cilantro, acompañado con pico de gallo y limón asado.

\$479.00

TACOS GOBERNADOR (3PZ)

Salteado de camarón, cebolla y pimientos, bañado en salsa gober, montado sobre tortilla de harina y costra de queso, acompañado de limón asado.

\$330.00

GAONERAS DE RIB EYE (4 PZ)

Gaoneras de Rib Eye montadas sobre tortilla de maíz nixtamalizada y costra de queso, acompañado de limón asado y cebolla planchada.

\$429.00

HAMBURGUESAS

GRILLED CHICKEN

Pan brioche artesanal, jugosa pechuga de pollo (200g), aderezo a base de queso crema, queso derretido, lechuga, tomate, cebolla caramelizada con jalapeño, acompañado de French fries.

\$369.00

CRISPY & SPICY

Pan brioche artesanal, jugosa pechuga de pollo empanizada (200g), aderezo a base de queso crema, queso derretido, lechuga, tomate, cebolla caramelizada con jalapeño y aderezo escorpión, acompañada con French fries.

\$389.00

MELTED BACON

Pan brioche artesanal, carne de res sazonada en casa (180g), aderezo a base de queso crema, queso derretido y tocino ahumado planchado, acompañada de French fries.

\$399.00

SIDES

MASH POTATO

Puré de papa rústico con mantequilla y crema, sazonado con sal y pimienta. Terminado con aceite de trufa negra y queso parmesano.

\$210.00

FRENCH FRIES

Crujientes por fuera y suave por dentro.

\$200.00

GRILL VEGGIES

Pimientos, calabaza, zanahoria con mantequilla y romero.

\$200.00

CORN RIBS

Costillas de elote (250g) fritas, bañadas en aderezo de la casa, cubiertas de queso parmesano y peperoncino.

\$220.00

POSTRES

CHEESECAKE

Cheesecake cremoso con base de galleta y mantequilla, cubierta de compota casera de frutos rojos.

\$249.00

CHOCOLATE TRUFFLE

Trufa de chocolate semi-amargo, coronada con frambuesa, acompañada de crumble de vainilla.

\$200.00

BUÑUELO CON HELADO

Buñuelo crujiente, azúcar, canela, helado de vainilla y guayaba caramelizada con reducción de jerez.

\$165.00

COCONUT CAKE

Bizcocho de vainilla humectado con leche dulce, montado con merengue a base de queso y coco tatemado, acompañado con crumble de vainilla.

\$229.00

BEBIDAS

DE AUTOR

GOLD METAL Tequila, guayaba con un toque de Sprite.	\$219.00	MVP Mezcal, tamarindo con un toque de piña.	\$329.00
RED CARD Mezcal, jamaica con un toque de limón.	\$219.00	GOAT Ginebra, maracuyá con un toque de cerveza.	\$249.00
HOME- RUN Ron, fresa con un toque de hierbabuena.	\$219.00	END ZONE Bourbon, jengibre con un toque de naranja.	\$249.00
HALL OF FAME Mezcal, naranja con un toque de Aperol.	\$279.00	HOCKEY STICK Tequila, fresa con un toque de jalapeño.	\$219.00
FINISH LINE Mezcal, piña con un toque de chipotle.	\$249.00		

CLÁSICOS

MOSCOW MULE Vodka, jengibre con un toque de hierbabuena.	\$219.00	HOLE IN ONE Licor 43, ristretto, frangélico con un toque de mazapán.	\$289.00
APEROL SPRITZ Aperol con un toque de vino espumoso.	\$279.00	CARAJILLO MAZAPAN Licor 43, ristretto con un toque de Rum Chata.	\$219.00
OLD FASHIONED Bourbon, naranja con un toque de angostura.	\$279.00	TOUCHDOWN Ron, crema de coco con un toque de kiwi y piña.	\$269.00
MARTIN SECO Ginebra, aceituna con un toque de Vermouth.	\$279.00	WHISKEY SOUR Whiskey con un toque de limón y algo dulce.	\$269.00
VESPER MARTINI Vodka, ginebra con un toque de Vermouth seco.	\$309.00	ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua y ristretto.	\$289.00
CLERICOT Vino tinto, manzana, fresa con un toque de Vermouth rosso.	\$279.00	CARAJILLO Licor 43 con ristretto.	\$199.00
NEGRONI Ginebra, Campari con un toque de Vermouth rosso.	\$239.00	CAVE Ron, tamarindo, fresa con un toque de Sprite.	\$219.00
MARGARITA Tequila con un toque de contreau.	\$249.00	CLOVER CLUB Ginebra, frutos rojos con un toque de limón.	\$259.00
ST GERMAIN SPRITZ ST. Germain, vino espumoso con un toque de cardamomo.	\$289.00		

MOCKTAILS

BROWN MULE Limón, naranja con un toque de cerveza de jengibre.	\$129.00
NBA Limón, jengibre con un toque de agua mineral.	\$129.00
FÓRMULA 1 Fresa, arándano con un toque de granadina.	\$129.00
NFL Maracuyá, limón con un toque de agua mineral.	\$129.00

REFRESCOS

COCA COLA	\$55.00
COCA COLA LIGHT	\$55.00
COCA COLA ZERO	\$55.00
SPRITE	\$55.00
FRESCA	\$55.00
TOPO CHICO	\$65.00
JOYA DE MANZANA	\$55.00
JOYA TÓNICA PEÑAFIEL	\$65.00
PERRIER	\$55.00
BOOST	\$75.00
ST PELLEGRINO	\$65.00
SCHWEPPE\$	\$55.00
AGUA MINERAL CIEL	\$55.00

BOTELLAS EN MESA

Todas las botellas incluyen mezcladores de 255ML (Coca Cola Regular, Zero, Light, agua mineral y Fresca)

TEQUILA	
DON JULIO 70	\$2800.00
1800 CRISTALINO	\$2800.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$2600.00
CUERVO TRADICIONAL	\$1900.00
7 LEGUAS TRADICIONAL	\$2500.00

WHISKY	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$2900.00
BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS	\$3400.00
MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS	\$5500.00

RON	
BACARDI BLANCO	\$1400.00
APPLETON STATE	\$1400.00
CAPITAN MORGAN SPICED	\$1300.00

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	\$70.00
LIMONADA MINERAL	\$80.00
LIMONADA FRESA NATURAL	\$80.00
LIMONADA FRESA MINERAL	\$90.00
LIMONADA FRUTOS ROJOS NATURAL	\$85.00
LIMONADA FRUTOS ROJOS MINERAL	\$95.00
LIMONADA PEPINO NATURAL	\$80.00
LIMONADA PEPINO MINERAL	\$90.00

CAFÉ

AMERICANO	\$70.00
LATTE	\$85.00
ESPRESSO SENCILLO	\$60.00
ESPRESSO DOBLE	\$120.00
ESPRESSO CORTO	\$60.00
MOCHA	\$130.00
AFOGATTO	\$160.00
CAPUCHINO	\$110.00
ESPRESSO TONIC	\$220.00

CERVEZAS

AMSTEL ULTRA	\$70.00
TECATE LIGHT	\$55.00
XX LAGER	\$58.00
XX LAGER ULTRA	\$58.00
MILLER HIGH LIFE	\$58.00
CARTA BLANCA CAGUAMITA	\$58.00
BOHEMIA CRISTAL	\$70.00
BOHEMIA OSCURA	\$70.00
BOHEMIA CLARA	\$70.00
HEINEKEN	\$70.00
INDIO	\$55.00

CERVEZA ARTESANAL

RED LAGER	\$105.00
MEXICAN LAGER	\$105.00
BROWN ALE	\$105.00

TARROS

CLAMATO PREPARADO	\$99.00
CHELADA	\$45.00
MICHELADA	\$75.00

GINEBRA

HENDRICKS	\$2600.00
TANQUERAY LONDON DRY	\$2400.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$2400.00

VODKA

ABSOLUT BLUE	\$1500.00
GRAY GOOSE	\$2700.00

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$2800.00
OJO DE TIGRE JOVEN	\$2700.00
AMARAS ESPADIN JOVEN	\$2800.00

SERVICIOS (INCLUYE 4 REFRESCOS DE 355ML)	\$250.00
--	----------

DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA

DON JULIO 70	\$250.00
1800 CRISTALINO	\$190.00
DON JULIO BLANCO	\$170.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$220.00
TRADICIONAL PLATA	\$150.00
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$600.00
CUERVO TRADICIONAL	\$150.00
HERRADURA PLATA	\$220.00
HERRADURA REPOSADO	\$230.00
CUERVO 1800 BLANCO	\$240.00
DON JULIO 1942	\$600.00
CASA DRAGONESBLANCO	\$320.00
PATRON SILVER	\$260.00
PATRON REPOSADO	\$280.00
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$750.00
7 LEGUAS BLANCO	\$170.00
CASCAHUIL	\$230.00
CLASE AZUL REPOSADO	\$800.00
CLASE AZUL BLANCO AHUMADO	\$990.00

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$230.00
BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS	\$220.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$240.00
MAKERS MART	\$190.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$1500.00
BUCHANANS 18 AÑOS	\$490.00
CHIVAS REGAL CRISTAL GOLD	\$260.00
GENFIDDICH SINGLE MALT 12 AÑOS	\$320.00
BALVENIE SINGLE MALT 12 AÑOS	\$380.00
BUSHMILLS MALT 12 AÑOS	\$320.00
GLENLIVET SINGLE MALT FOUNDERS	\$320.00
CHIVAS REGAL 15 AÑOS	\$360.00
MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS	\$380.00
MACALLAN DOUBLE CASK 15 AÑOS	\$900.00

COPEO

3V CASA MADERO	\$350.00
ERRASURIZ MAX CAB SAUVIGNON	\$240.00
LATEUR PINOT NOIR	\$260.00
2V CASA MADERO	\$220.00
LATOUR CHARDONNAY ARDECHE	\$230.00
BERINGER ZINFANDEL	\$170.00

BOTELLAS DE VINO

EMILIO MORO	\$3200.00
MALLEOULUS	\$4500.00
AVION JUGUETTE	\$2200.00
CATENA ZAPATA MALBEC	\$9500.00
3V CASA MADERO	\$2000.00
DON LEO ENSAMBLE CAB. SAUV/SHIRAZ/MALBEC	\$2200.00
MUGA RESERVA RIOJA	\$2800.00
TROMPO JUGUETTE	\$1900.00
ERRASURIZ MAX CAB SAUVIGNON	\$1200.00
ERRASURIZ MAZ SHIRAZ	\$1400.00
3V CASA MADERO GRAN RESERVA	\$4300.00
GRAN RICARDO	\$8800.00
BODEGAS DEL VIENTO PINOT NOIR	\$2900.00
DON LEO CAB. SAUV/SHIRAZ	\$2500.00
DON LEO PINOT NOIR	\$2500.00
NAPA VALLEY PETITE SHIRAZ	\$5100.00
LATEUR PINOT NOIR	\$1400.00

VINO ESPUMOSO

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	\$2100.00
MOET & CHANDON IMPERIAL ICE	\$3500.00

VODKA

ABSOLUT BLUE	\$120.00
SMIRNORFF #21	\$120.00
STOLICHNAYA	\$220.00
TITOS	\$220.00
GREY GOOSE	\$240.00

MEZCAL

400 CONEJOS	\$190.00
OJO DE TIGRE JOVEN	\$180.00
MONTELOBOS ESPADIN	\$190.00
MEZCAL 33 JOVEN	\$330.00
400 CONEJOS TOBALA	\$280.00
AMARAS ESPADIN JOVEN	\$230.00
UNION JOVEN	\$210.00
BRUXO ESPADIN	\$270.00
AMARAS ESPADIN REPOSADO	\$250.00
MEZCAL 33 REPOSADO	\$390.00
CREYENTE TOBALA	\$350.00
MEZCAL CLASE AZUL SAN LUIS	\$1800.00
MEZCAL CLASE AZUL GUERRERO	\$1800.00
400 CONEJOS REPOSADO	\$290.00
400 CONEJOS AÑEJO	\$320.00

BRANDY & COGNAC

HENNESSY VSOP	\$450.00
TORRES 10 AÑOS	\$220.00
MARTELL VSOP	\$320.00
TORRES 15 AÑOS	\$280.00
CARLOS 1 GRAN RESERVA	\$390.00

LICORES

LICOR 43	\$120.00
CAMPARI	\$120.00
AMERETTO DISARONNO	\$180.00
BAILEYS	\$130.00
JAGGERMEISTER	\$140.00
FRANGELICO	\$190.00
RUMCHATA	\$160.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$130.00
SAMBUCA VACCARI	\$110.00
KALHUA	\$90.00
CINZANO BLANCO SECO	\$90.00
CINZANO ROSSO	\$90.00
CHINCHON DULCE LA ALCOLERA	\$90.00
CHINCHON SECO LA ALCOLERA	\$90.00
OPORTO TAYLOR	\$280.00
HYPNOTIC	\$180.00
CONTREAU	\$180.00
FERNET BRANCA	\$190.00
VIUDA SANCHEZ	\$20.00

VINO BLANCO

MONTEXANIC CHARDONNAY	\$2600.00
2V CASA MADERO	\$900.00
VELERO JUGUETTE	\$1200.00
LATOUR CHARDONAY ARDECHE	\$1200.00
DON LEO SAUVIGNON BLANC	\$1400.00
DON LEO STELLAR	\$1200.00
NAPA VALLEY SAVIGNON BLANC	\$5400.00

VINO ROSADO

PIÑATA JUGUETTE	\$1100.00
DON LEO ZINFANDEL	\$1200.00
BERINGER ZINFANDEL	\$860.00