



# 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

### EMPAÑADAS 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 1pz

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  
zarandeadita. 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 AL FREDO 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

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

### PICAÑA AL CARBÓN 300 gr

## POSTRE

A ELEGIR

### CHEESECAKE VASCO 1pz

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

## 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:

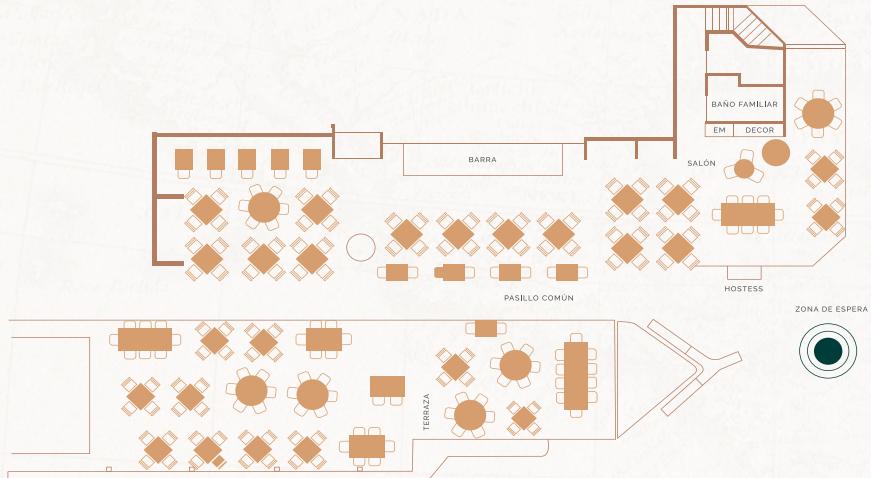
- Ron:** Bacardi Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar
- Vodka:** Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc
- Whisky:** JW Red Label, Jack Daniel's, Bulleit, Jameson, JW Black Label, Buchanan's 12, Bushmills, 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 Joven, 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](http://mantela.com.mx)

**ORGULLOSO MIEMBRO**

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

PORTENO TLTOS Harry's

PORFIRIO'S

B&K

CAO

WEEED LEAF

LA VICENTA

IROOF

SisterPoke

MANTELA

DONNA

Nicoletta

monolith TULUM

ERIZO

