

# MANATACO



password:  
chingondenomames

## ANTOJITOS

	CRUJIENTE DE COLIFLOR	8.50		ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE	7.50
	Coliflor en Tempura con Aioli de Chile Serrano y Lima			Tomate, Aguacate, Lechuga, Cebolla Yuca y Vinagreta de Lima Picante	
	NACHOS CON QUESO	9.50		FLAUTAS DE POLLO	10
	Totopos, Salsa de Queso, Frijoles Guacamole, Jalapeños Encurtidos Pico de Gallo, Cilantro y Crema Fresca			CON SALSA MORITA Y ANCHO Tortilla de Maíz, Pollo, Queso Fresco, Crema Agria, Chile Morita y Ancho, Cilantro y Cebolla	
	GUACAMOLE CON TOTOPOS	9		QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES	8.50
	Aguacate, Cilantro, Cebolla Pico de Gallo, Jalapeños y Lima			Nuestra Combinacion de Quesos Fundidos Champiñones y Totopos	
	TOSTADA DE TARTAR DE ATÚN ROJO	7.50		CEVICHE ACAPULCO	13
	Tartar de Atún, Aguacate, Rabanitos Cilantro, Cebolla y Aioli de Chipotle			Hamachi (Pez Cola Amarilla), Langostinos Cebolla Morada, Cilantro, Cítricos, Especies Chile Serrano, Tomate, Aguacate y Totopos	

## TACOS

Se sirven en tortilla de maíz con cilantro y cebolla

	AL PASTOR	4.70		CARNE ASADA ESTILO SONORA	4.90
	Cerdo Marinado con Adobo y Especies Servido con Cebolla, Cilantro y Piña			Arrachera de Ternera Salteada Salsa de Aguacate	
	PASTOR DE POLLO LIBANÉS	4.90		BARBACOA DE CORDERO	4.90
	Pollo Marinado con Cítricos y Especies Aguacate, Servido con Cebolla y Cilantro			Cordero Estofado con Garbanzos y Chile Guajillo	
	COCHINITA	4.90		CARNITAS ESTILO MICHOACAN	4.90
	Guiso de Cerdo con Achiote y Especies Frijoles y Cebolla Encurtida			Panceta de Cerdo Confitada con Ralladura de Naranja y Especies	
	SUADERO (TACO CHILANGO)	4.90		BIRRIA (COSTILLA COCIDA 12 HORAS)	4.90
	Carne de Suadero (Ternera) Confitada Guacamole, Salsa de Chile de Arbol			Guiso de Costilla de Ternera con Chile Ancho, Especies y Cebolla Encurtida	
	PESCADO ESTILO BAJA CALIFORNIA	4.90		CAMOTE ASADO (Boniato)	4.70
	Pescado en Tempura, Aioli de Chipotle Aguacate, Pepino y Col Morada Encurtida			Boniato Asado, Queso Fresco y Cebollino	
	LANGOSTINO	4.90		ASADO DE BERENJENA	4.70
	Langostino con Emulsión Cítrica Picante Cebolla encurtida y Rabanitos			Berenjena Asada, Queso Fresco Salsa de Tomate Asado	

## QUESADILLAS

Se sirven en tortilla de trigo con cilantro y cebolla

	LA GRINGA	5.50		QUESADILLA DE ASADA	5.50
	Pastor de Cerdo Adobado, Piña con Queso Fundido			Carne de Ternera Asada, Queso Fundido, Cebolla y Cilantro	
	LA GRINGA DE POLLO	5.50		QUESADILLA DE CHAMPIÑONES	4.90
	Pastor de Pollo Adobado y Cítricos con Queso Fundido			Queso Fundido y Champiñones Salteados	
	RAJAS DE CHILE POBLANO	4.90		QUESADILLA DE FRIJOLES	4.70
	Rajas de Chile Poblano, Maíz Crema Agria y Queso Fundido			Queso Fundido, Crema Agria y Frijoles Negros	

## POSTRES CASEROS

	COULANT DE CHOCOLATE	7		TARTA 3 LECHE	7
	Con Sorbete de Mango Picante			Merengue y Frutos Rojos de Temporada	
	CANELÓN DE PLÁTANO CON CAJETA	6		FLAN DE QUESO CREMOSO	6
	Con Dulce de Leche y Helado de Vainilla			Frutos Rojos de Temporada y Crumble	



## COCTELES

MARGARITA DE NO MAMES	8.50	LA LLORONA	9
Tequila Reposado, Cointreau, Lima y Sirope de Agave		Tequila Blue, Especies, Lima Jugo de Pina y Ginger Ale	
AHÍ NOS VIDRIOS	9	PALOMA	9.50
Tequila, Mezcal, Ginger Beer Sirope de Piña Asada y Lima		Tequila Curado, Zumo de Lima Pomelo	
PISCO SOUR	9	PORNSTAR MARTINI	9.50
Pisco Peruano, Lima Sirope, Clara de Huevo		Vodka, Licor de Maracuya (Passionfruit) Pure de Maracuya, Zumo de Lima	

## MICHELADAS

MICHELADA DE LA CASA	6.50	MICHELADA BLACK	6.50
Cerveza, Jugo de Lima, Tomate Especies, Picante y Sal		Cerveza, Jugo de Lima Salsas Negras, Picante y Sal	

## CHELAS CHINGONAS

PACIFICO	4	MODELO	4
CORONITA	4	NEGRA MODELO	4
CAÑA	3.50	JARRA	6

## TEQUILA

CLANDESTINA	5	PATRON SILVER	7
CURADO BLUE AGAVE	5	DON JULIO AÑEJO	7
OCHO 8	6	HERRADURA REPOSADO	7
FORTALEZA	8	DON JULIO 70	9

## MEZCAL

AMOR DE MAGÜEY	5	SIETE MISTERIOS	6
ALIPUS	5	BURRITO FIESTERO	8
DANZANTES	6	MONTELOBOS (Espadín)	9

## VINO BLANCO

	Copa	Botella		Copa	Botella
S-Naia Sauvignon Blanc	4	17	Bicicletas Y Peces (Eco) D.O. Rueda - Verdejo	4.50	18
Ava Blanc I.G.P. Mallorca		23	Alba Martin Albariño		21

## VINO TINTO

	Copa	Botella		Copa	Botella
Proelio Rioja	4	17	Austum (Eco) Ribera del Duero	4.50	18
Hermanos Lurton Toro		19	Km 1 VT Mallorca		22

## VINO ROSADO

	Botella		Botella
Chivite Navarra ( Palido )	4.50	19	Viña Pomal Rioja
			22

## VINO PREMIUM

Mar de Frades Albariño - Rías Baixas	25	Marqués de Murrieta Rioja	31
Chablis Long-Depaquit Chardonnay - Chablis	33	Pago de Carraovejas Ribera del Duero	40
Miraval Rosé Francia / Alpes - Côtes de Provence AOP	34	Veuve Clicquot Rosé Francia - Ponsardin a Remis	88

## REFRESCO/AGUA

COCA-COLA	3	AGUA	2.70
JARRITOS	3.50	AGUA GAS	2.70
NESTEA	3	LIMONADA	4

## CAFE

CAFE SOLO	1.90	CAFE CORTADO	2.20
CAFE AMERICANO	2.50	CAFE CON LECHE	3
CAFE DE OLLA	3	CAPPUCCINO	3
CAFE LATTE	2.90		

# MANATACO



password:  
chingondenomames

## ANTOJITOS

<b>CRUNCHY CAULIFLOWER</b> 8.50	<b>TOMATO AND AVOCADO SALAD</b> 7.50
Cauliflower in Tempura with Serrano Chilli & Lime Aioli	Tomato, Avocado, Lettuce, Onion Yuca Chips & Spicy Lime Vinaigrette
<b>NACHOS WITH CHEESE</b> 9.50	<b>CHICKEN FLUTES</b> 10
Totopos, Cheese Sauce, Beans Guacamole, Pickled Jalapeños Pico de Gallo, Coriander & Creme Fraiche	Corn Tortillas, Chicken, Cheese Morita & Ancho Sauce, Sour Cream Coriander & Onion
<b>GUACAMOLE WITH TOTOPOS</b> 9	<b>MELTED CHEESE &amp; MUSHROOMS</b> 8.50
Avocado, Coriander, Onions Jalapeños & Lime	House Cheese Blend & Mushrooms Served with Totopos
<b>RED TUNA TARTARE TOSTADA</b> 7.50	<b>ACAPULCO CEVICHE</b> 13
Tuna Tartare, Avocado, Raddish Coriander & Chipotle Aioli	Hamachi, Shrimp, Red Onion, Coriander Citrus, Spices, Tomato, Avocado & Totopos

## TACOS

Served on corn tortillas with coriander and onions

<b>PASTOR</b> 4.70	<b>SONORA STYLE GRILLED MEAT</b> 4.90
Pork Marinated with Adobo and Spices Served with Onions, Coriander & Pineapple	Grilled Beef Steak & Avocado Sauce
<b>LEBANESE CHICKEN PASTOR</b> 4.90	<b>LAMB BARBACOA</b> 4.90
Chicken Marinated with Citrus and Spices Avocado & Lime Aioli	Lamb Cooked at Low Temperature with Chickpeas & Guajillo Chili
<b>COCHINITA</b> 4.90	<b>MICHOACAN STYLE CARNITAS</b> 4.90
Pork Stew Cooked with Anchiote & Spices Beans & Pickled Red Onions	Confit Pork Belly with Orange Zest & Spices
<b>SUADERO</b> 4.90	<b>BIRRIA (SLOW COOKED BEEF RIB)</b> 4.90
Confit Beef Skirt Meat, Guacamole & Tree Chili Sauce	Beef Rib, Ancho Chile, Spices & Pickled Red Onions
<b>BAJA CALIFORNIA FISH</b> 4.90	<b>ROASTED SWEET POTATO</b> 4.70
Fish in Tempura, Chipotle Aioli, Avocado Cucumber & Pickled Red Cabbage	Roasted Sweet Potato, Fresh Cheese & Onion
<b>PRAWN</b> 4.90	<b>ROASTED AUBERGINE</b> 4.70
Prawn with Citrus Spicy Emulsion Pickled Onion & Radishes	Roasted Aubergine, Fresh Cheese & Roasted Tomato Sauce

## QUESADILLAS

Served on wheat tortillas with coriander and onions

<b>GRINGA</b> 5.50	<b>BEEF QUESADILLA</b> 5.50
Pork Pastor Meat, Pineapple with Melted Cheese	Grilled Beef, Melted Cheese Onions & Coriander
<b>CHICKEN GRINGA</b> 5.50	<b>MUSHROOMS QUESADILLA</b> 4.90
Chicken Pastor Meat, Citrus Marinade with Melted Cheese	Melted Cheese & Grilled Mushrooms
<b>POBLANO CHILLI PEPPERS</b> 4.90	<b>BLACK BEAN QUESADILLA</b> 4.70
Sliced Poblanos Chillies, Corn Sour Cream with Melted Cheese	Melted Cheese, Sour Cream & Black Beans

## HOMEMADE DESSERTS

<b>CHOCOLATE COULANT</b> 7	<b>TART WITH 3 MILKS</b> 7
With Spicy Mango Sorbet	Meringue & Seasonal Berries
<b>BANANA CANELON WITH CAJETA</b> 6	<b>CREAMY CHEESE CUSTARD</b> 6
Filled With Banana with Caramel & Vanilla Ice Cream	Seasonal Berries & Crumble



## COCKTAILS

<b>MARGARITA DE NO MAMES</b> 8.50	<b>LA LLORONA</b> 9
Tequila Reposado, Cointreau, Lime & Agave Syrup	Tequila Blue, Spices, Lime Pineapple Juice & Ginger Ale
<b>AHÍ LOS VIDRIOS</b> 9	<b>PALOMA</b> 9.50
Tequila, Mezcal, Ginger Beer Roasted Pineapple Syrup & Lime	Tequila Curado, Lime Juice & Grapefruit
<b>PISCO SOUR</b> 9	<b>PORNSTAR MARTINI</b> 9.50
Peruvian Pisco, Lime, Syrup & Egg White	Vodka, Passionfruit Liqueur Passionfruit Pure, Lime Juice

## MICHELADAS

<b>MICHELADA DE LA CASA</b> 6.50	<b>MICHELADA BLACK</b> 6.50
Beer, Lime Juice, Tomato Spices, Hot Spicy & Salt	Beer, Lime Juice, Black Sauces Hot Spicy & Salt

## CHELAS CHINGONAS

<b>PACIFICO</b> 4	<b>MODELO</b> 4
<b>CORONITA</b> 4	<b>NEGRA MODELO</b> 4
<b>CAÑA</b> 3.50	<b>JARRA</b> 6

## TEQUILA

<b>CLANDESTINA</b> 5	<b>PATRON SILVER</b> 7
<b>CURADO BLUE AGAVE</b> 5	<b>DON JULIO AÑEJO</b> 7
<b>OCHO 8</b> 6	<b>HERRADURA REPOSADO</b> 7
<b>FORTALEZA</b> 8	<b>DON JULIO 70</b> 9

## MEZCAL

<b>AMOR DE MAGÜEY</b> 5	<b>SIETE MISTERIOS</b> 6
<b>ALIPUS</b> 5	<b>BURRITO FIESTERO</b> 8
<b>DANZANTES</b> 6	<b>MONTELOBOS (Espadín)</b> 9

## WHITE WINE

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
<b>S-Naia</b>	4	17	<b>Bicicletas Y Peces (Eco)</b>	4.50	18
Sauvignon Blanc			D.O. Rueda - Verdejo		
<b>Ava Blanc</b>	23		<b>Alba Martin</b>		21
I.G.P. Mallorca			D.O. Rias Baixas - Albariño		

## RED WINE

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
<b>Proelio</b>	4	17	<b>Austum</b>	4.50	18
Rioja			Ribera del Duero		
<b>Hermanos Lurton</b>		19	<b>Km 1</b>		22
Toro			VT Mallorca		

## ROSE WINE

	Glass	Bottle		Bottle
<b>Chivite</b>	4.50	19	<b>Viña Pomal</b>	22
Navarra ( Palido )			Rioja	

## PREMIUM WINE

<b>Mar de Frades</b>	25	<b>Marqués de Murrieta</b>	31
Albariño - Rias Baixas		Rioja	
<b>Chablis Long-Depaquit</b>	33	<b>Pago de Carraovejas</b>	40
Chablis - Chardonnay		Ribera del Duero	
<b>Miraval Rosé</b>	34	<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	88
Francia / Alpes - Côtes de Provence AOP		Francia - Ponsardin a Remis	

## OTHER BEVERAGES

<b>COCA-COLA</b>	3	<b>WATER</b>	2.70
<b>JARRITOS</b>	3.50	<b>SODA WATER</b>	2.70
<b>NESTEA</b>	3	<b>LEMONADE</b>	4

## COFFEE

<b>CAFE SOLO</b>	1.90	<b>CAFE CORTADO</b>	2.20
<b>CAFE AMERICANO</b>	2.50	<b>CAFE CON LECHE</b>	3
<b>CAFE DE OLLA</b>	3	<b>CAPPUCCINO</b>	3
<b>CAFE LATTE</b>	2.90		