

DRINKS BOTTLES



MANTAMAR
BEACH CLUB



MANTAMAR
BEACH CLUB

COCTELES

MIAMI VICE 360 ml	\$300	MARTINIS 150 ml	\$230
BOB MARLEY 360 ml	\$300	MAI TAY 360 ml	\$230
DREAMS SENSATION 360 ml	\$300	MANHATTAN 240 ml	\$230
APEROL SPRITZ 360 ml	\$250	MEDIAS DE SEDA 360 ml	\$230
LONG ISLAND 360 ml	\$250	MIMOSA 180 ml	\$230
CIELO ROJO 360 ml	\$230	MINT JULEP 360 ml	\$230
CARAJILLO 150 ml	\$250	MOJITO 360 ml	\$230
ESPRESSO MARTINI 150 ml	\$250	MUD SLIDE 360 ml	\$230
NEGRONI 155 ml	\$230	OLD FASHIONED 155 ml	\$230
BLOODY CESAR 360 ml	\$230	PALOMA 360 ml	\$230
BLOODY MARY 360 ml	\$230	PIÑA COLADA 360 ml	\$230

REFRESCOS / SODAS

SODAS 355 ml	\$60	AGUA EMBOTELLADA 400 ml	\$60
CERVEZA 355 ml	\$80	AGUA PERRIER 330 ml	\$85
RED BULL / SUGAR FREE 250 ml	\$100	AGUA SAN PELLEGRINO 250 ml	\$85
RED BULL TROPICAL 250 ml	\$100	AGUA EVIAN 500 ml	\$100
		AGUA EVIAN SIN GAS 750 ml	\$200
		AGUA EVIAN CON GAS 750 ml	\$200

MARGARITAS 360 ML

MARGARITA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT	\$230	MARGARITA DE FRESA / STRAWBERRY	\$230
MARGARITA DE MANGO	\$230	MARGARITA DE PEPINO / CUCUMBER	\$230

NO ALCOHOL 360 ML

FRESADA	\$120	CLAMATO	\$120
NARANJADA	\$120	CONGA	\$120
PIÑADA	\$120	SMOOTHIE FRESA	\$160
LIMONADA	\$120	SMOOTHIE MANGO	\$160

MARGARITAS SIGNATURE

MANTAMARGARITA 360 ml Tequila Patrón Cristalino HpnotiQ Cointreau	\$360	MARGARITA CADILLAC 360 ml Tequila 1800 Añejo Cointreau Grand Marnier	\$360
THE TOP MARGARITA 360 ml Tequila Patrón Cristalino X-RATE Cointreau	\$360	RED WOLF 360 ml Mezcal Montelobos Jamaica Cointreau Hierbabuena	\$360

DESTILADOS

VODKA

TITO'S 45 ml
GREY GOOSE 45 ml

\$260
\$260

ABSOLUT AZUL 45 ml
KETEL ONE 45 ml

\$230
\$260

RON

BACARDI BLANCO 45 ml
MALIBU 45 ml

\$230
\$230

ZACAPA 23 AÑOS 45 ml
HAVANA CLUB 7 AÑOS 45 ml

\$320
\$230

GINEBRA

HENDRICK'S 45 ml
TANQUERAY 45 ml

\$350
\$240

BOMBAY SAPPHIRE 45 ml
BEEFEATER 45 ml

\$240
\$240

WHISKY

JACK DANIEL'S 45 ml
FIREBALL 45 ml

\$240
\$240

MAKER'S MARK 45 ml
JOHNNIE WALKER RED LABEL 45 ml

\$260
\$240

MEZCAL

UNIÓN 45 ml

\$300

MONTELOBOS ESPADÍN 45 ml

\$350

BRANDYS AND COGNAC

BRANDY TORRES 5 45 ml
BRANDY TORRES 10 45 ml
BRANDY TORRES 20 45 ml

\$200
\$220
\$280

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL 45 ml
COGNAC HENNESSY VSOP 45 ml
COGNAC REMY MARTIN VSOP 45 ml

\$300
\$380
\$380

TEQUILA

PATRON CRISTALINO 45 ml
DON JULIO 70 45 ml
DON JULIO BCO 45 ml
PATRON BCO 45 ml
CASAMIGOS BCO 45 ml
7 LEGUAS BCO 45 ml
HERRADURA BCO 45 ml

\$350
\$350
\$280
\$280
\$280
\$280
\$280

CLASE AZUL REPOSADO 45 ml
DON JULIO 1942 45 ml
CLASE AZUL PLATA 45 ml
PATRON AÑEJO 45 ml
DON JULIO AÑEJO 45 ml
PATRON REPOSADO 45 ml
HERRADURA REPOSADO 45 ml

\$700
\$650
\$500
\$350
\$350
\$295
\$295

BOTELLAS

TEQUILA

PATRON CRISTALINO 700 ml
DON JULIO 70 700 ml
DON JULIO BCO 700 ml
PATRON BCO 700 ml
CASAMIGOS BCO 750ml
7 LEGUAS BCO 700 ml
HERRADURA BCO 700 ml

\$4,500
\$5,000
\$3,900
\$3,900
\$4,100
\$3,900
\$3,900

CLASE AZUL REPOSADO 750 ml
DON JULIO 1942 750 ml
CLASE AZUL PLATA 750 ml
PATRON AÑEJO 750 ml
DON JULIO AÑEJO 700 ml
PATRON REPOSADO 700 ml
HERRADURA REPOSADO 700 ml

\$11,000
\$11,000
\$10,500
\$4,200
\$4,800
\$3,900
\$3,900

VODKA

TITO'S 750 ml
ABSOLUT RASPBERRI 750 ml
ABSOLUT MANDARIN 750 ml
GREY GOOSE 700 ml

\$3,500
\$2,500
\$2,500
\$3,500

ABSOLUT AZUL 750 ml
ABSOLUT CITRON 750 ml
ABSOLUT PEARS 750 ml
KETEL ONE 750 ml

\$2,500
\$2,500
\$2,500
\$3,500

BOTELLAS

RON

BACARDI BLANCO 700 ml	\$2,500	HAVANA CLUB 7 AÑOS 700 ml	\$3,200
MALIBU 750 ml	\$2,700	ZACAPA 23 AÑOS 750 ml	\$5,100

GINEBRA

HENDRIX 750 ml	\$3,700	BOMBAY SAPPHIRE 700 ml	\$3,200
TANQUERAY 750 ml	\$3,200	BEEFEATER 750 ml	\$3,200

WHISKY

JACK DANIEL'S 700 ml	\$3,000	FIREBALL 750 ml	\$2,600
MAKER'S MARK 750 ml	\$3,000	JHONNIE WALKER RED LABEL 700 ml	\$2,600
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ml	\$3,950	JIM BEAM 4 AÑOS 700 ml	\$2,600

MEZCAL

UNION 700 ml	\$3,200	MONTELOBOS ESPADÍN 750 ml	\$3,500
OJO DE TIGRE 750 ml	\$3,500	DANZANTES JOVEN 750 ml	\$4,100
DANZANTES REP. 750 ml	\$4,800		

BRANDYS AND COGNAC

BRANDY TORRES 5 700 ml	\$1,400	COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL 700 ml	\$4,000
BRANDY TORRES 10 700 ml	\$1,800	COGNAC HENNESSY VSOP 700 ml	\$4,500
BRANDY TORRES 20 700 ml	\$3,500	COGNAC REMY MARTIN VSOP 700 ml	\$4,800

CHAMPAGNES

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ml Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$4,500
MOET CHANDON NECTAR IMPERIAL 750 ml Pinot Noir & Chardonnay	FRANCIA	\$4,500
MOET CHANDON ROSE IMPERIAL 750 ml Pinot Noir & Chardonnay	FRANCIA	\$5,000
MOET CHANDON ICE IMPERIAL 750 ml Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$5,500
MOET CHANDON ICE ROSE IMPERIAL 750 ml Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$6,200
MOET CHANDON NECTAR ROSE IMPERIAL 750 ml Pinot Noir & Chardonnay	FRANCIA	\$5,500
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 1.5 lt Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$9,800
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 3 LT 3lt Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$18,500
VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ml Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$4,500
VEUVE CLICQUOT ROSE BRUT 750 ml Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$5,500
VEUVE CLICQUOT RICH BRUT 750 ml Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	FRANCIA	\$6,200
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT 750 ml Pinot Noir & Chardonnay	FRANCIA	\$9,800
DOM PERIGNON ROSE BRUT 750 ml Pinot Noir & Chardonnay	FRANCIA	\$14,500

SPARKLING/PROSECCO

CASA DEFRA 750 ml Prosecco Rose	ITALIA	\$1,500
RICCADONNA 750 ml Prosecco	ITALIA	\$1,400
DOC CASA DEFRA 750 ml Prosecco Oro	ITALIA	\$1,500

BY THE GLASS / COPA 180ML

EL MOLINO 180 ml Chardonnay	ARGENTINA	\$240
WILLIAM COLE RESERVE 180 ml Sauvignon Blanc	CHILE	\$240
CASA DEFRA 180 ml Pinot Grigio	ITALIA	\$240
ROSE CASA DEFRA 180 ml Pinot Grigio	ITALIA	\$240
RICADONNA 180 ml Prosecco	ITALIA	\$240
EL MOLINO 180 ml Cabernet Sauvignon	ARGENTINA	\$240

WHITE WINE / VINO BLANCO

CASA DEFRA 750 ml Pinot Grigio	ITALIA	\$1,200
CASA MADERO 750 ml Chardonnay	MÉXICO	\$1,500
WILLIAM COLE RESERVE 750 ml Sauvignon Blanc	CHILE	\$1,400
DOMAINE DU MOULIN CAMUS 750 ml Sauvignon Blanc "La Muse"	FRANCIA	\$1,500
EL MOLINO 750 ml Chardonnay	ARGENTINA	\$1,200

RED WINE / VINO TINTO

EL MOLINO 750 ml Cabernet Sauvignon	ARGENTINA	\$1,100
EL MOLINO 750 ml Uva Malbec	ARGENTINA	\$1,100
3V CASA MADERO 750 ml Cabernet Sauvignon, Merlot	MÉXICO	\$1,800

ROSÉ WINE / VINO ROSADO

MINUTY ROSÉ 750 ml Grenache Noir	ARGENTINA	\$2,100
CASA MADERO 750 ml Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon	MÉXICO	\$1,500
CASA DEFRA ROSÉ 750 ml Pinot Grigio	ITALIA	\$1,200



MANTAMAR

B E A C H C L U B

Malecón 169
Col. Emiliano Zapata
Puerto Vallarta, Jal. México

+52 322 222 6260
mantamarvallarta.com





MANTAMAR
BEACH CLUB

LUNCH • COMIDA

SNACKS PARA COMPARTIR

SNACKS TO SHARE

GUACAMOLE 250 g / 8.8 oz

\$240 MXN

Aguate, sal, limón, pico de gallo, servido con totopos.

Avocado, salt, lime, pico de gallo, served with tortilla chips.

GUACAMOLE MANTAMAR

\$450 MXN

Acompañado con pulpo (60 g), camarón cocido (50 g), chicharrón de pescado (70 g), pico de gallo y totopos.

With octopus (60 g), steamed shrimp (50 g), crispy fish chicharrón (70 g), pico de gallo, and tortilla chips.

NACHOS

Frijoles y totopos gratinados con queso mozzarella, queso cotija, guacamole, jalapeños, crema ácida y pico de gallo.

Beans and tortilla chips baked with mozzarella, cotija cheese, guacamole, jalapeños, sour cream, and pico de gallo.

- Naturales / *Plain*
- Pollo / *Chicken (150 g)*
- Camarón / *Shrimp (150 g)*
- Arrachera / *Skirt Steak (150 g)*

\$290 MXN

\$320 MXN

\$360 MXN

\$350 MXN

CRUDITES

\$120 MXN

Jícama, pepino, apio, zanahoria, piña en bastones, servida con aderezo ranch, limón y Tajín.

Jicama, cucumber, celery, carrot, and pineapple sticks served with ranch dressing, lime, and Tajín.

CAMARON BOTANERO (180 g)

\$420 MXN

Camarón cocido, coco fresco, salsa de Tajín, limón y salsa aguachile.

Steamed shrimp with fresh coconut, Tajín sauce, lime, and aguachile sauce.

BOWLS Y ENSALADAS

BOWLS & SALADS

BORU MANTAMAR

\$280 MXN

Tazón de arroz con 100 g de salmón marinado en salsa de chile dulce, nori, cebollín, 2 g de massago, aguacate, ajonjolí y hojuelas de pescado, con aderezo spicy.

Rice bowl with 100 g of salmon marinated in sweet chili sauce, nori, scallions, 2 g of masago, avocado, sesame seeds, and fish flakes, with spicy dressing.

BOWLS Y ENSALADAS

BOWLS & SALADS

BOWL JAPONES

\$360 MXN

Salmón (100 g), atún (100 g), alga marinada, arroz gohan, aguacate, pepino, mango, ajonjolí tostado y cebollín.

Salmon (100 g), tuna (100 g), marinated seaweed, gohan rice, avocado, cucumber, mango, toasted sesame seeds, and scallions.

BOWL MEDITERRANEO (150 g)

\$295 MXN

Pechuga de pollo a la plancha, chícharos y ajo, ensalada de cous-cous, tomates, pepino, cebolla morada, aceitunas Kalamata, queso feta y vinagreta de vino tinto.

Grilled chicken breast, peas and garlic, couscous salad, tomatoes, cucumber, red onion, Kalamata olives, feta cheese, and red wine vinaigrette.

BOWL VEGANO

\$245 MXN

Trigo farro, aguacate, tomates cherry, elote tierno, espinacas, hongos, aceitunas negras, brócoli, vinagreta de limón real y pesto.

Farro wheat, avocado, cherry tomatoes, sweet corn, spinach, mushrooms, black olives, broccoli, royal lemon vinaigrette, and pesto.

YAQUIMESHI BOWL

\$320 MXN

Arroz frito, pollo (70 g), arrachera (50 g), camarón (70 g), zanahoria, calabaza italiana, cebolla, pimientos, aguacate y ajonjolí.

Fried rice with chicken (70 g), flank steak (50 g), shrimp (70 g), carrot, zucchini, onion, peppers, avocado, and sesame.

ENSALADA CESAR

CAESAR SALAD

\$180 MXN

Corazón de lechuga, crotones, queso parmesano, tomates cherry y aderezo clásico.

Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, cherry tomatoes, and classic dressing.

• **Con Pollo / with Chicken** (150 g)

\$230 MXN

• **Con Arrachera / with Skirt Steak** (150 g)

\$340 MXN

• **Con Camarón / with Shrimp** (150 g)

\$340 MXN

CAPRESE

\$220 MXN

Tomates orgánicos, queso mozzarella fresco, pesto, hojas de albahaca y pistaches tostados.

Organic tomatoes, fresh mozzarella, pesto, basil leaves, and toasted pistachios.

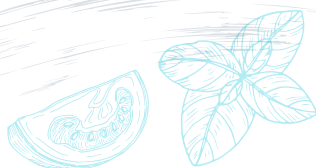
ENSALADA DE PERA Y FRESA

PEAR & STRAWBERRY SALAD

\$200 MXN

Mezcla de lechugas orgánicas, peras pochadas, fresas, nuez caramelizada, queso azul y vinagreta balsámica.

Organic lettuce mix, poached pears, strawberries, caramelized walnuts, blue cheese, and balsamic vinaigrette.



TACOS, SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

TACOS, SANDWICHES & BURGERS

HAMBURGUESA CLASICA (220 g) **\$380** MXN

Carne Black Angus marinada en casa con champiñones, queso cheddar, tocino, aros de cebolla y papas a la francesa.

House-marinated Black Angus beef with mushrooms, cheddar cheese, bacon, onion rings, and French fries.

SLIDERS AMERICANAS (220 g) **\$380** MXN

Trío de mini hamburguesas con queso cheddar, servidas con papas a la francesa.

A trio of mini cheeseburgers with cheddar cheese, served with French fries.

SANDWICH FISH & CHIPS (150 g) **\$350** MXN

Pescado rebosado en cerveza negra, pan brioche, aguacate, ensalada de col, mayonesa de chile manzano y chips de camote.

Beer-battered fish (dark beer) on brioche bread with avocado, coleslaw, manzano chili mayo, and sweet potato chips.

SANDWICH DE ATUN SELLADO (150 g) **\$320** MXN

Atún sellado, alioli de jengibre, láminas de aguacate, jitomate, lechuga, acompañado de papas a la francesa.

Seared tuna, ginger aioli, avocado slices, tomato, lettuce, served with French fries.

CLUB SANDWICH **\$290** MXN

Pechuga de pollo (80 g), jamón de pavo (40 g), tocino, queso gouda, aguacate, cebolla, lechuga, papas francesas y salsa tártara.

Chicken breast (80 g), turkey ham (40 g), bacon, gouda cheese, avocado, onion, lettuce, French fries, and tartar sauce.

CIABATTA VEGETARIANA **\$240** MXN

Vegetales mixtos asados, queso mozzarella fresco, pesto, pimientos marinados con mostaza Dijon, chips de camote.

Roasted mixed vegetables, fresh mozzarella, pesto, peppers marinated in Dijon mustard, served with sweet potato chips.

TACOS BAJA DE PESCADO (150 g) **\$320** MXN

Filete de pescado capeado estilo Ensenada, tortilla de harina, ensalada de col y aderezo de chipotle.

Battered fish filet Ensenada-style, flour tortilla, coleslaw, and chipotle dressing.

TACOS DE CAMARON A LA PLANCHA (150 g)

Guisado de camarón con pimientos, cebolla, ajo, tomate, queso mozzarella, tortilla de harina, aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

Shrimp sautéed with peppers, onion, garlic, tomato, mozzarella, served on flour tortillas with avocado, pickled onion, and cilantro.

\$290 MXN



TACOS, SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

TACOS, SANDWICHES & BURGERS

TACOS DE ARRACHERA (150 g) **\$320** MXN

Arrachera asada con cebolla y cilantro en tortilla de maíz, salsa suave, guacamole y salsa mexicana.

Grilled flank steak with onion and cilantro on corn tortillas, mild salsa, guacamole and Mexican salsa.

TACOS THE TOP (150 g) **\$290** MXN

Camarones estilo zarandeado con panceta de cerdo, salsa agri dulce, col morada, tortilla de harina.

Zarandeado-style shrimp with pork belly, sweet and sour sauce, purple cabbage, served on flour tortillas.

PESCA DEL DIA (200 g) **\$380** MXN

Salsa a elección: mantequilla, ajillo, ajo y vino blanco o cítricos. Con arroz jazmín y vegetales al vapor.

Choice of sauce: butter, garlic-chili, garlic & white wine, or citrus. Served with jasmine rice and steamed vegetables.

CAMARONES AL GUSTO (200 g) **\$370** MXN

Salsa a elección: mantequilla, ajillo, ajo y vino blanco o cítricos. Con arroz jazmín y vegetales al vapor.

Choice of sauce: butter, garlic-chili, garlic & white wine, or citrus. Served with jasmine rice and steamed vegetables.

ATUN SELLADO (200 g) **\$350** MXN

Atún fresco de la bahía con salsa de sake y soya, puré de papa y verduras de temporada.

Fresh local tuna with sake-soy sauce, mashed potatoes, and seasonal vegetables.

FILETE DE SALMON (200 g) **\$350** MXN

Salmón a la plancha, salsa cremosa de espinacas, tomates cherry y champiñones, con espárragos, arroz y farro.

Grilled salmon with creamy spinach, cherry tomato & mushroom sauce, served with asparagus, rice, and farro.

ARRACHERA BLACK ANGUS (250 g) **\$450** MXN

Con verduras asadas, cebolla cambray, puré de papa y salsa chimichurri con pimientos.

Accompanied by roasted vegetables, spring onions, mashed potatoes, and chimichurri with peppers.

PECHUGA DE POLLO (250 g) **\$320** MXN

Horneada con arroz jazmín y verduras salteadas.

Oven-baked, served with jasmine rice and sautéed vegetables.



BURRITOS

Queso mozzarella, aguacate, jitomate, cebolla, lechuga, aderezo chipotle.
Mozzarella cheese, avocado, tomato, onion, lettuce, chipotle dressing.

- **Pollo / Chicken** (150 g) **\$290** MXN
- **Camarón / Shrimp** (150 g) **\$360** MXN
- **Arrachera / Flank Steak** (150 g) **\$350** MXN
- **Mixtos / Mixed** (190 g) **\$320** MXN

PIZZAS

PIZZA DE CAMARONES **\$360** MXN

Camarones (150 g) al ajillo, queso mozzarella y salsa de mango.
Shrimp (150 g) sautéed with garlic-chili, mozzarella cheese, and mango sauce.

PIZZA MARGARITA **\$280** MXN

Queso mozzarella, tomate, albahaca y queso Grana Padano.
Mozzarella cheese, tomato, basil, and Grana Padano cheese.

PIZZA FUNGI **\$280** MXN

Queso mozzarella, salsa de tomate y champiñones.
Mozzarella cheese, tomato sauce, and mushrooms.

PIZZA PROSCIUTTO **\$340** MXN

Prosciutto (30 g), arúgula, peras, nuez y queso de cabra.
Prosciutto (30 g), arugula, pears, walnuts, and goat cheese.

PIZZA DE PEPPERONI **\$310** MXN

Queso mozzarella, salsa de tomate y pepperoni (50 g).
Mozzarella cheese, tomato sauce, and pepperoni (50 g).

PIZZA HAWAIANA **\$290** MXN

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo (50 g) y piña.
Tomato sauce, mozzarella cheese, turkey ham (50 g), and pineapple.

PIZZA MANTAMAR **\$320** MXN

Pimientos, cebolla morada, aceitunas negras, salchicha italiana (50 g).
Peppers, red onion, black olives, Italian sausage (50 g).

PIZZA DE POLLO BBQ **\$320** MXN

Queso mozzarella, salsa BBQ casera, pollo (150 g) asado y pimientos.
Mozzarella cheese, homemade BBQ sauce, grilled chicken (150 g), and peppers.

TOSTADAS Y CEVICHE

TOSTADAS & CEVICHE

CEVICHE PESCA DEL DÍA (150 g)

Pesca de la bahía marinada en limón, aguacate, cebolla morada, pepino y cilantro.

Fresh bay catch marinated in lime with avocado, red onion, cucumber, and cilantro.

\$295.00

CEVICHE PERUANO (150 g)

Pesca del día marinada en leche de tigre, camote horneado, elote, cebolla morada, pimiento rojo, cilantro.

Catch of the day marinated in leche de tigre with baked sweet potato, toasted corn, red onion, red pepper, and cilantro.

\$350.00

CEVICHE EDÉN (150 g)

Camarón (70 g), pulpo (70 g), callo (50 g), marinado con salsa de maracuyá, acompañado de pepino, tomate cherry, cebolla morada y cilantro.

Shrimp (70 g), octopus (70 g), scallops (50 g), marinated in passion fruit sauce with cucumber, cherry tomato, red onion, and cilantro.

\$350.00

CEVICHE VALLARTA (150 g)

Pesca del día marinada en limón, zanahoria, cebolla morada, pepino, cilantro y un toque de mayonesa.

Catch of the day marinated in lime with carrot, red onion, cucumber, cilantro and a touch of mayonnaise.

\$295.00

TOSTADAS DE ATÚN SELLADO (120 g) **\$260.00**

Tostada horneada, base de guacamole, atún sellado marinado en salsa de soya, pepino, cebolla morada y cilantro.

Baked tostada with guacamole base, seared tuna marinated in soy sauce, cucumber, red onion, and cilantro.





TOSTADAS Y CEVICHE TOSTADAS & CEVICHE

TOSTADAS DE CAMARÓN MANTAMAR (150 g)

\$290.00

Camarón cocido, salsa especial de la casa, aguacate, cilantro, chile serrano, jitomate y cebolla morada.

Steamed shrimp, house special sauce, avocado, cilantro, serrano chili, tomato, and red onion.

TOSTADAS DE ATÚN WON-TON (120 g)

Tartar de atún marinado en salsa soya, aguacate, alcaparras, pimientos, aceite de chiles, cebolla y cilantro, servidas sobre won-ton crujientes.

Tuna tartar marinated in soy sauce, avocado, capers, peppers, chili oil, onion, and cilantro, served over crispy won-ton.

CÓCTEL DE CAMARÓN (150 g)

\$320.00

Camarón cocido, salsa clásica coctelera, aguacate, pico de gallo y un toque de chile serrano.

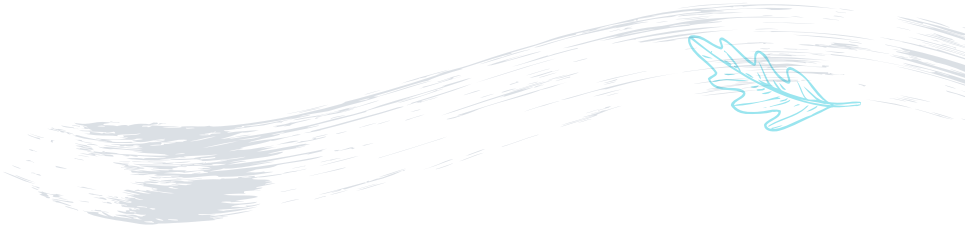
Steamed shrimp, classic cocktail sauce, avocado, pico de gallo, and a touch of serrano chili.

AGUACHILE DE CAMARÓN (150 g)

\$310.00

Camarón marinado en jugo de limón, salsa suave de aguachile verde, aguacate y cebolla morada.

Shrimp marinated in lime juice with mild green aguachile sauce, avocado, and red onion.





MANTAMAR
BEACH CLUB



SUSHI BAR
BARRA DE SUSHI

ENTRADAS APPETIZER



NIGIRIS

Bocado de arroz acompañado de salsa de soya, jengibre, wasabi y la proteína de su elección.

Bite of rice with soy sauce, ginger, wasabi and the protein of your choice.

- Sake Nigiri / *Salmón Fresco 30 g* **\$95** MXN
- Unagi Nigiri / *Anguila Ahumada 30 g* **\$95** MXN
- Tuna Nigiri / *Atún Fresco 30 g* **\$95** MXN
- Ebi Nigiri / *Camarón 30 g* **\$85** MXN

TEMAKIS

Cono de alga con arroz, pepino, aguacate, tampico, ajonjolí tostado, salsa ponzu y aderezo spicy.

Seaweed cone with rice, cucumber, avocado, tampico, toasted sesame, ponzu sauce and spicy dressing.

- Atún Fresco 50 g **\$180** MXN
- Camarón 70 g **\$180** MXN
- Salmón Fresco 50 g **\$180** MXN

TOSUTOS

Tostada crujiente de wontón con 50 g de salmón, atún o pulpo, salsa tampico, aguacate, cebollín, fritura de zanahoria y un toque de aderezo picante.

Crispy wonton toast with 50 g of salmon, tuna or octopus, tampico sauce, avocado, chives, crispy carrot and a touch of spicy dressing.

- Pulpo 60 g **\$180** MXN
- Salmón Fresco 50 g **\$150** MXN
- Atún Fresco 50 g **\$150** MXN

SASHIMIS

120 g de atun o salmon acompañados de salsa ponzu, jengibre y wasabi.

120 g of tuna or salmon with ponzu sauce, ginger and wasabi.

- Atún Fresco 120 g **\$270** MXN
- Salmón Fresco 120 g **\$320** MXN
- Mixto (atún 60 g y salmón 60 g) **\$350** MXN

SUSHI MANTAMAR

CALIFORNIA ROLL

\$190 MXN

Relleno de queso Philadelphia, aguacate, pepino y zanahoria.

Philadelphia roll filled with cream cheese, avocado, cucumber, and carrot.

UNAGI ROLL

\$320 MXN

Relleno de 50 g de camarón, aguacate y queso crema, cubierto con 50 g de anguila, pasta momiji y salsa de anguila.

Shrimp, avocado, and cream cheese filling, topped with eel, momiji paste, and a drizzle of sweet eel sauce.

TAIYO ROLL

\$270 MXN

Relleno de 60 g de camarón, aguacate y queso crema, cubierto con 60 g de salmón, pasta momiji, aderezo de chipotle y salsa dulce.

Stuffed with 60 g shrimp, avocado, cream cheese, topped with 60 g salmon, momiji paste, chipotle dressing and sweet sauce.

BANANA ROLL

\$240 MXN

Relleno de 40 g de camarón, 20 g de anguila, aguacate y queso Philadelphia, cubierto con plátano frito y aderezo de chipotle.

Filled with shrimp 40 g, eel 20 g, avocado, and Philadelphia cream cheese, topped with crispy fried banana and chipotle dressing.

SPICY TUNA ROLL

\$270 MXN

Relleno de 35 g de surimi, pepino y aguacate, cubierto con 60 g de atún, aderezo spicy sriracha y ajonjolí.

Stuffed with 35 g surimi, cucumber and avocado, topped with 60 g tuna, spicy sriracha dressing and sesame.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

HOUSE SPECIALTIES

MAGURO ESPECIAL

\$270 MXN

Relleno de 40 g de camarón, pepino, aguacate y tampico, cubierto con 60 g de atún, massago, cebollín, ajonjolí y un toque de sriracha.

Filled with 40 g of shrimp, cucumber, avocado, and tampico, topped with 60 g of tuna, masago, scallions, sesame seeds, and a touch of sriracha.

MASSAGO ESPECIAL

\$270 MXN

Relleno de 40g de camarón, 25g de surimi, 15g de salmón y aguacate, cubierto de massago y ajonjolí.

Filled with 40 g of shrimp, 25 g of surimi, 15 g of salmon, and avocado, topped with masago and sesame seeds.

DRAGON ROLL

\$250 MXN

Relleno de 50 g de camarón, queso manchego, queso Philadelphia y aguacate, cubierto con 50 g de mahi mahi empanizado, tampico y aderezo spicy.

Filled with 50 g of shrimp, Manchego cheese, Philadelphia cheese, and avocado, topped with 50 g of breaded mahi mahi, tampico, and spicy dressing.

RAINBOW ROLL

\$250 MXN

Cubierto con 15 g de salmón, 15 g de atún, 15 g de pulpo y 15 g de camarón, con aguacate; relleno de 25 g de surimi, salsa dulce y ajonjolí.

Topped with 15 g each of salmon, tuna, octopus, and shrimp, with avocado; filled with 25 g of surimi, sweet sauce, and sesame seeds.

MANTA ESPECIAL

\$270 MXN

Relleno de 30 g de atún spicy, 30 g de cangrejo, 30 g de salmón, aguacate, salsa tampico, hojuelas de pescado y soya miel.

Filled with 30 g of spicy tuna, 30 g of crab, 30 g of salmon, avocado, tampico sauce, fish flakes, and honey soy sauce.

POSTRES DESSERTS

COPA HELADA MANTAMAR

\$195 MXN

Clásica combinación de helado de vainilla, chocolate y fresa.

BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE **\$195** MXN

Brownie suave y tibio, servido con una bola de helado de vainilla.

PASTEL DE QUESO CON FRAMBUESA **\$195** MXN

Cremoso cheesecake con cobertura de salsa de frambuesa natural.

PASTEL DE CHOCOLATE

\$195 MXN

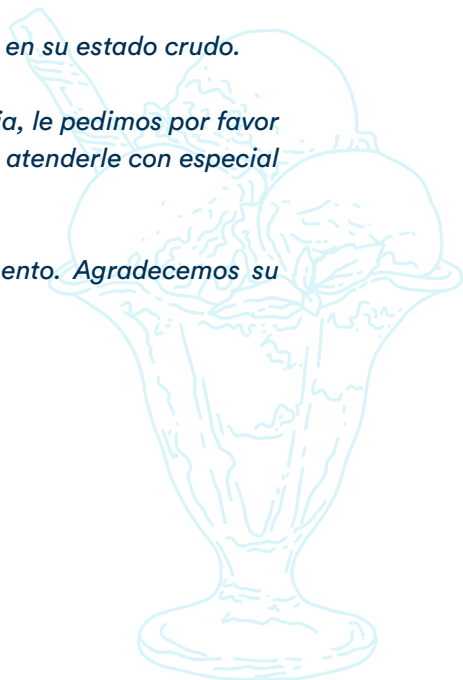
Esponjoso pastel de chocolate con sabor intenso y textura húmeda.

Algunos de nuestros platillos pueden contener ingredientes crudos, los cuales se sirven bajo la responsabilidad del cliente.

Los gramajes indicados corresponden al producto en su estado crudo.

Si presenta alguna alergia o restricción alimentaria, le pedimos por favor informarlo a su mesero; estaremos encantados de atenderle con especial cuidado.

Todos nuestros platillos son preparados al momento. Agradecemos su comprensión y paciencia.





MANTAMAR

B E A C H C L U B

Malecón 169
Col. Emiliano Zapata
Puerto Vallarta, Jal. México

+52 322 222 6260
mantamarvallarta.com

