

COCINA A
FUEGO ABIERTO
INSPIRADA EN LAS
COSTAS COLOMBIANAS

OPEN-FIRE COOKING
INSPIRED BY THE
COLOMBIAN COASTS



MANGLAR

S N A C K S

PAPAS CRUJIENTES

Crunchy Potatoes

\$48.900

Alioli de trufa, chalaquita de mejillones.
Truffle alioli, mussel chalaquita (mussel relish).

COCTEL DE LANGOSTINOS

Prawn cocktail

\$98.900

Salsa Mil Islas infusionada con mezcal.
Mezcal infused Thousand Island dressing.

CRUDO DE ATÚN

Tuna crudo

\$36.900

Mousse de aguacate parrillado, cebollín, botarga de pesca de temporada.
Grilled avocado mousse, chives, botarga (dried fish roe).

TARTAR DE SOLOMITO

Beef tartar

\$36.900

Bollo de mazorca, alioli de ajo, alcaparras fritas, yema curada.
Corn muffin wrapped in corn leave, garlic aioli, fried capers, cured egg yolk.

CARIMAÑOLAS DE JAIBA

Zeppelin-shaped yuca fritter

\$48.900

Confitura de tomates secos, suero costeño.
Stuffed with crab, sun-dried tomato jam, Caribbean cream cheese.

CHIPS & DIPS

\$39.900

Trío de hummus, crujientes de tubérculos andinos.
Hummus trio, Andean root crisps.

OSTRAS FRESCAS

Fresh oysters

\$69.900

(3 Uds. - sujeto a disponibilidad / subject to availability.)
Limón, mignonette, nuestra famosa "Aletosa"
(Sriracha de coco).
Lemon, mignonette, our famous "Aletosa" sauce (Coconut Sriracha).

CRISPETAS DE QUESO COSTEÑO

Costeño cheese popcorn.

\$19.900

AJÍ TOPITO SALTEADO CON

BABAGANUSH

Sauteed chili topito with babaganoush.

\$19.900



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR

LIGEROS

KEEP IT LIGHT

ENSALADA FRESCA
Fresh salad

\$24.900

Sandía, pomelo, tomate, rúgula, menta, queso feta.
Watermelon, grapefruit, tomato, arugula, mint, feta cheese.

CEVICHE DE PESCA DE TEMPORADA \$45.900
Seasonal fish ceviche

Aguacate parrillado, leche de tigre, cilantro, achiote.
Grilled avocado, leche de tigre, cilantro, achiote.

ENSALADA CESAR
Cesar salad

\$36.900

Crotones de mejillones y queso costeño.
Croutons of mussels and Costeño cheese.

SATAY DE POLLO \$45.900
Chicken satay (grilled chicken skewers)

Babaganoush
Babaganoush

CEVICHE AL COCO
Coconut ceviche

\$54.900

Pesca fresca, camarones, calamares, mango pintón, leche de tigre al coco.
Seasonal fish, shrimp, squid, tangy mango, coconut leche de tigre.

AGUACATE A LA PARRILLA \$24.900
Grilled avocado

Semillas de calabaza, tzatziki caribeño, crotones de queso costeño.
Pumpkin seeds, Caribbean tzatziki, Costeño cheese, popcorn.

TATAKI DE ATÚN
Tuna tataki

\$48.900

Gremolata, salsa de hierbas de azotea.
Gremolata, sauce made with herbs from the Colombian Pacific.

PESCA A LA LEÑA \$49.900
Grilled fish

Bisque de langostinos y coco, escabeche de zapallo.
Prawns and coconut bisque, pickled squash.



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR

LIGEROS

KEEP IT LIGHT

*TIRADITO DE PESCA FRESCA
Y PULPO AL FUEGO*
Grilled octopus and fresh fish tiradito

\$59.900

Leche de tigre de ají amarillo, picadillo caribeño.
Yellow chili pepper leche de tigre, Caribbean relish.

COLA DE LANGOSTA PARRILLADA
Grilled lobster

\$98.900

Mantequilla avellanada.
Brown butter.

PULPO AL FUEGO
Fire-roasted octopus

\$59.900

Chimichurri al vino tinto, sal de chorizo antioqueño.
Red wine chimichurri, Antioquian chorizo salt.

HONGOS AL FUEGO
Charred mushrooms

\$46.900

Dashi de hongos y algas, puré de marañón, aceite de trufa y achiote, menta fresca.
Mushrooms and seaweed dashi, cashew puree, truffle and annatto oil, fresh mint.



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR

PRINCIPALES MAIN COURSE

MANGLAR

\$145.900

Solomito, cola de langosta, espuma de cayeye, habichuela costeña, espárragos de mar, mantequilla avellanada.

Beef tenderloin, lobster tail, cayeye (Colombian Caribbean mashed semi-ripened banana) foam, coastal green beans, sea asparagus, brown butter.

PESCADO CON COLIFLOR A LA BRASA \$79.900
Fish and cauliflower on the grill

Beurre blanc de viche, coliflor rostizada, pico de gallo de tomatillo.
Viche's (traditional moonshine from Colombia's Pacific Coast) infused beurre blanc, fire-roasted cauliflower, tomatillo pico de gallo.

PULPO Y MAÍZ \$98.900
Octopus and corn

Teriyaki de viche y panela, cremoso de peto, cogollos europeos parrillados.
Viche (traditional moonshine from Colombia's Pacific Coast) and panela (raw cane sugar) teriyaki, creamy corn porridge, grilled European lettuce hearts.

GAMBAS ROSTIZADAS \$74.900
Fire-roasted prawns

Miel de ajo negro, puré de camote, chontaduro infusionado con albahaca y limón mandarino.
Black garlic honey, sweet potato puree, chontaduro (peach palm fruit) infused with basil and tangerine - lemon.

ARROZ CARIBEÑO \$179.900
Caribbean rice

(Para compartir / To share)

Camarones, calamar, pulpo, langostinos, mejillones, limoncillo, titoté.
Shrimps, squid, octopus, prawns, mussels, lemongrass, titoté (concentrated coconut paste).



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR

PRINCIPALES MAIN COURSE

ENTRAÑA - Certified Angus Beef®
Skirt steak - Certified Angus Beef®

\$187.900

Chimichurri al vino tinto, boronía (puré de berenjena con plátano pintón, queso costeño).
Red wine chimichurri, boronía (eggplant and semi-ripe plantain puree with coastal cheese).

PESCADO FRITO
Fried whole fish

\$138.900

Branzino (cultivo de mar) con arroz de coco, ensalada y patacones.
Whole fish (ocean farmed Branzino) with a side of coconut rice, fresh salad and fried plantains.

NO ME LLAMES ENTRECÔTE
Don't call me Entrecôte

\$89.900

Solomito de res, mantequilla Café de París de pipilongo (*Piper tuberculatum*), cebollitas rostizadas, muselina de papa trufada con Grana Padano y queso costeño.
Beef tenderloin, pipilongo (Piper tuberculatum) infused Café de Paris butter, roasted onions, truffled potatoes mousseline with Grana Padano and Costeño cheese.



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR

POSTRES DESSERTS

¡CIPOTE PIE DE COCO!

\$36.900

¡Cipote coconut pie!*

**Adjective. (colloquial) (used for emphasis) (Colombian Caribbean)*

Pronunciation: see-poh-teh

*Meaning = Fabulous, extraordinary, amazing,
something of great size.*

Con gelato de limón.

With lemon gelato.

SGROPPINO

Gelato de limón, vodka, Chandon Extra Brut.

Lemon gelato, vodka, Chandon Extra Brut.

Cocktail

\$29.900

Mocktail

\$19.900

ENYUCADO COSTEÑO

Yuca and coconut sticky pudding

**Caramelo salado, crema de queso,
nibs de cacao colombiano.**

Salted caramel, cheese cream,

Colombian cocoa nibs.

\$24.900

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

\$24.900

Moist chocolate cake

**Embebida en ron Baluarte, ganache de corozo
costeño.**

Soaked in Baluarte rum, coastal corozo ganache.

FLAN DE AREQUIPE

\$24.900

Caramel flan

**Ganache de chocolate blanco y titoté, tierra de
chocolate y café colombiano.**

**Titoté (concentrated coconut paste) and white
chocolate ganache, chocolate and Colombian
coffee crumble.**



*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.

*Advertencia propina: el establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, es opcional.

MANGLAR



**Todos nuestros precios incluyen el Impuesto al Consumo o IVA.*

**Los gramajes de las proteínas hacen referencia a su estado crudo.*

**Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.*

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.

Por las características de instalación, manipulación y elaboración en nuestra cocina, TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.