

COCINA A
FUEGO ABIERTO
INSPIRADA EN LAS
COSTAS COLOMBIANAS

OPEN-FIRE COOKING
INSPIRED BY THE
COLOMBIAN COASTS



MANGLAR

PARA COMPARTIR SHARE IT WITH YOUR CREW

CRISPETAS DE QUESO COSTEÑO \$22.900
Costeño cheese popcorn.

*AJÍ TOPITO SALTEADO CON
BABAGANUSH* \$19.900
Sauteed chili topito with babaganoush.

CARIMAÑOLAS DE JAIBA \$49.900
Zeppelin-shaped yuca fritter

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

TARTAR DE SOLOMITO \$39.900
Beef tartar

Bollo de mazorca, suero costeño, alcaparras
fritas, yema curada.
*Corn muffin wrapped in corn leave, Caribbean
cream cheese, fried capers, cured egg yolk.*

CHIPS & DIPS \$39.900
Trío de hummus, crujientes de tubérculos andinos.
Hummus trio, Andean root crisps.

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

Babaganoush, titoté.
Babaganoush, titoté (concentrated coconut paste).

PAPAS CRUJIENTES \$48.900
Crunchy potatoes

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



*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

BARRA FRESCA

RAW BAR

OSTRAS FRESCAS

\$69.900

Fresh oysters

(3 Uds. - sujeto a disponibilidad / subject to availability)

Limón, mignonette, nuestra famosa "Aletosa"
(Sriracha de coco).

Lemon, mignonette, our famous "Aletosa"
sauce (Coconut Sriracha)

CEVICHE DE PESCA DE TEMPORADA

\$58.900

Seasonal fish ceviche

Aguacate parrillado, leche de tigre, cilantro,
achiote.

Grilled avocado, leche de tigre, coriander, achiote.

CRUDO DE ATÚN

\$49.900

Tuna crudo

Mousse de aguacate parrillado, cebollín,
botarga de pesca de temporada.

Grilled avocado mousse, chives, botarga
(dried fish roe).

CEVICHE DE COCO

\$58.900

Coconut ceviche

Pesca fresca, camarones, calamares, mango
pintón, leche de tigre al coco.

Seasonal fish, shrimp, squid, tangy mango,
coconut leche de tigre.

TATAKI DE ATÚN

\$63.900

Tuna tataki

Gremolata, salsa de hierbas de azotea.

Gremolata, sauce made with herbs from the
Colombian Pacific.

CEVICHE AL MARACUTÁ Y CHILES DULCES

\$65.900

Passion fruit and sweet chili ceviche

Langostinos, calamar, pulpo, pesca fresca.

Prawns, squid, octopus, seasonal fish.

TIRADITO DE PESCA FRESCA Y PULPO AL FUEGO

\$187.900

Grilled octopus and fresh fish tiradito

Leche de tigre de ají amarillo, picadillo caribeño.

Yellow chili pepper leche de tigre,
Caribbean relish.

CEVICHE PICOSO AL TAMARINDO

\$58.900

Tamarind and smoked chili ceviche

Pesca fresca, camarones, calamar, salsa de
tamarindo y chiles ahumados.

Seasonal fish, shrimp, squid, tamarind and
smoked chili sauce.



*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

BARRA FRESCA

RAW BAR

CEVICHE AL PESTO DE AZOTEA \$74.900
Rooftop pesto ceviche

Pulpo, pesto de hierbas de azotea, cebolla, alcaparras crocantes, queso parmesano. (Contiene nueces).
Octopus, pesto made with herbs from the Colombian Pacific, onion, crispy capers, Parmesan cheese. (Contains nuts).

CEVICHE POSEIDÓN \$175.900
Poseidon Ceviche

Langosta a la parrilla, calamares, camarones, langostinos, mejillones, pesca fresca, mejillones, pulpo, vieiras, aguacate, maíz cancha, mango, cebolla, leche de tigre.
Grilled lobster, squid, shrimp, prawns, mussels, seasonal fish, octopus, scallops, avocado, cancha corn, mango, onion, leche de tigre.

MUELAS DE CANGREJO \$217.900
Snow crab claws

Mantequilla clarificada, vino espumante, peperoncino, rayadura de limón.
Clarified butter, sparkling wine, chili pepper, lemon zest.

COCTEL DE LANGOSTINOS \$98.900
Prawn cocktail

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



*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

ENSALADA CESAR CON POLLO \$54.900

A LA BRASA

Cesar salad with grilled chicken

Pechuga de pollo a la brasa, crotones de mejillones y queso costeño.

Grilled chicken, croutons of mussels and Costeño cheese.

ARROZ DE CAMARÓN PICOSITO \$83.900

Spicy shrimp rice

Arroz con sofrito de ají amarillo, camarones, queso parmesano, cilantro.

Yellow chilli pepper rice, shrimps, Parmesan cheese, cilantro.

ARROZ TRUFADO CON HONGOS \$99.900

T LOMO

Truffled rice with mushrooms and beef tenderloin

Cremoso arroz de setas, queso parmesano, solomito de res.

Creamy mushroom rice, Parmesan cheese, beef tenderloin.

ARROZ CARIBEÑO

\$179.900

Caribbean rice

(Para compartir / To share)

Langotinos, Camarones, calamar, pulpo, jaiba, mejillones, limoncillo, titoté.

Prawns, shrimps, squid, octopus, crab, mussels, lemongrass, titoté (concentrated coconut paste).

PESCADO FRITO

\$138.900

Fried whole fish

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.

PESCADO CON COLIFLOR

\$83.900

A LA BRASA

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.



*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

PESCA A LA LEÑA *Wood-Fired Fish*

\$83,900

Puré de ñame morado (por temporada), láminas de zapallo escabechado.
Purple yam puree (seasonal), pickled butternut squash

GAMBAS ROSTIZADAS *Fire-roasted prawns*

\$86.900

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.

PULPO Y MAÍZ *Octopus and corn*

\$98.900

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

LANGOSTA DON ALEJANDRO *Fried whole fish*

\$239.900

Langosta pescada artesanalmente en la alta Guajira colombiana pochada en mantequilla de coco, cilantro y ron. Acompañada de cucayo tostado con jengibre y marañones; ensalada fresca de yacón y naranja.
Lobster caught by hand in the Colombian Upper Guajira poached in coconut butter, cilantro and rum. Served with toasted rice (a.k.a. "Cucayo") with ginger and cashews, and fresh yacón (peruvian ground apple) and orange salad.

PULPO AL FUEGO *Fire-roasted octopus*

\$98.900

Tentáculos de pulpo a la parrilla bañados con chimichurri de vino tinto, acompañados de unas papas criollas balin con queso grana padano y tomates confitados.
Grilled octopus tentacles drizzled with red wine chimichurri, accompanied by criollo potatoes with Grana Padano cheese and confit tomatoes.



*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 A FUEGO ABIERTO -
CERTIFIED ANGUS BEEF®
Grilled skirt steak - Certified Angus Beef®*

\$187,900

*NO ME LLAMES ENTRECÔTE
Don't call me Entrecôte*

\$89,900

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

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.*

MANGLAR

\$175.900

Solomito al fuego, cola de langosta, espuma de cayeye, habichuela costeña, espárragos de mar, mantequilla avellanada.
Grilled beef tenderloin, lobster tail, cayeye (Colombian Caribbean mashed semi-ripened banana) foam, coastal green beans, sea asparagus, brown butter.

Recomendado con



*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

ACOMPANAMIENTOS SIDES

ENSALDA FRESCA

\$24,900

Fresh salad

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

MUSELINA DE PAPA TRUFADA

\$24.900

Truffled potatoes mousseline

Con Grana Padano y queso costeño.
With Grana Padano and Costeño cheese.

BORONÍA

\$24.900

Puré de berenjena con plátano pintón,
queso costeño
*Eggplant and semi-ripe plantain puree with
coastal cheese*

AGUACATE AL FUEGO

\$24,900

Chard avocado

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

ARROZ DE COCO

\$19.900

Coconut rice

PURÉ DE ÑAME MORADO

\$19,900

(POR TEMPORADA)

Purple yam puree (seasonal)

HONGOS AHUMADOS

\$46.900

Smoked mushrooms

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.*

PURÉ DE CAMOTE

\$19,900

Sweet potato puree



*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

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

Moist chocolate cake

Embebida en ron Baluarte, ganache de corozo costeño.

Soaked in Baluarte rum, coastal corozo ganache.

\$35.900

ENTUCADO COSTEÑO

Yuca and coconut sticky pudding

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

Salted caramel, cheese cream, Colombian cocoa nibs.

\$32.900

FLAN DE AREQUIPE

Dulce de leche 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.

\$32.900

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

\$38.900

Torta de queso y arequipe

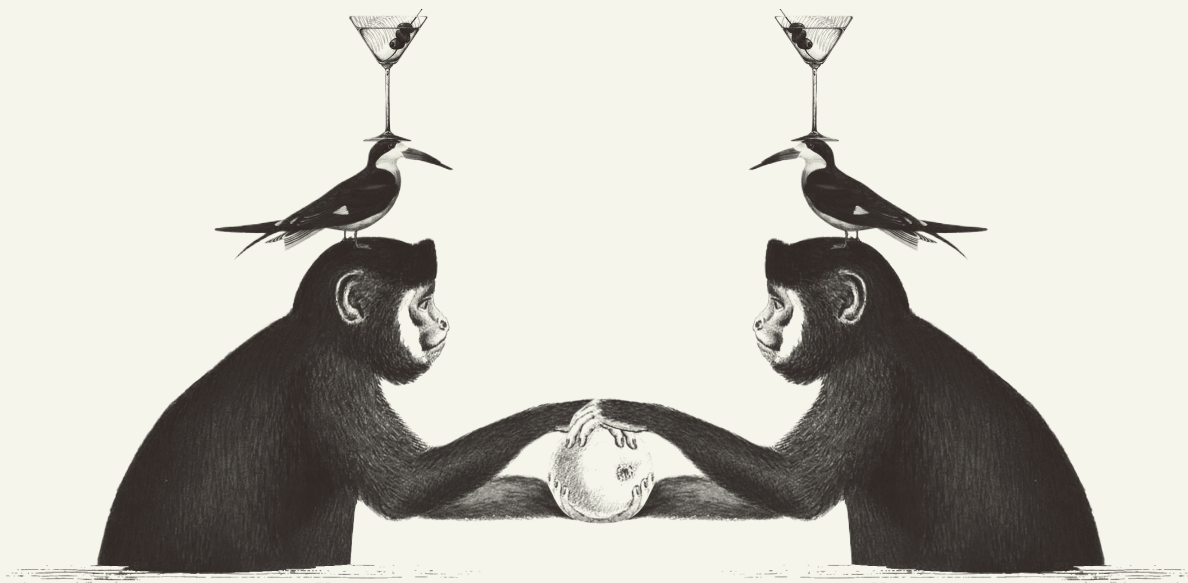


*TODOS nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

*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.