

Nuestro menú nace de la riqueza del trópico y la biodiversidad de Colombia. De sus mares, selvas, desiertos, páramos y manglares surgen sabores y aromas únicos que transformamos en platos exóticos y coctelería de talla mundial. Invitamos a compartir en el centro de la mesa, donde la parrilla al carbón y el sushi son el corazón de nuestra cocina. Un verdadero lujo tropical.

- - -

Our menu is born from the richness of the tropics and Colombia's biodiversity. From its seas, jungles, deserts, paramos, and mangroves come unique flavors and aromas that we transform into exotic dishes and world-class cocktails. We invite you to share at the center of the table, where charcoal grilling and sushi are the heart of our kitchen. A true tropical luxury.



MANGLAR

APERITIVO EN LA TERRAZA ROOFTOP BAR SNACKS

CRISPETAS DE QUESO COSTEÑO
Costeño cheese popcorn

\$24.000

CUCHARAS DE ATÚN FRESCO
Fresh tuna spoons

\$49.900

Mousse de aguacate, cebollín, bottarga.
Avocado mousse, chives, bottarga.

CARIMAÑOLAS DE JAIBA
Zeppelin-shaped yuca fritter

\$49.900

Confitura de tomates secos, suero costeño.

Stuffed with crab, sun-dried tomato jam, Caribbean cream cheese.

BUÑUELOS DE PULPO Y PAPA
Potato & octopus fritters

\$29.900

Servidos con mayonesa japonesa.
Served with Japanese mayo.

EDAMAMES TRUFADOS
Truffled edamame

\$29.900

TARTAR DE SOLOMITO
Beef tartar

\$39.900

Bollo de mazorca, alioli, alcaparras fritas, yema curada.
Corn cake wrapped in corn husk, alioli, fried capers, cured egg yolk.

PINCHO DE LOMO A LA PARRILLA
Grilled beef tenderloin skewer

\$39.900

Baba ganoush, titoté.

Baba ganoush, titoté (concentrated coconut paste)..

ENSALADA FRESCA
Fresh salad

\$26.900

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

**PATACONCITOS CON GUACAMOLE
DE COCTEL DE CAMARÓN**
Crispy plantain bites with shrimp cocktail guacamole

\$42.900

OSTRAS FRESCAS
Fresh oysters

\$49.900

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

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

Lemon, mignonette, our famous "Aletosa" sauce (coconut sriracha).

AGUACATE AL FUEGO
Charred avocado

\$26.900

Semillas de calabaza, tzatziki caribeño, crotones de queso costeño.

Pumpkin seeds, Caribbean tzatziki, Costeño cheese popcorn.

OSTRAS CROCANTES
Hot & crispy oysters

\$49.900

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

Apanadas en panko y sumaq, alioli, alcaparras fritas.

Panko and sumaq crust, alioli, crispy capers.





BRISA DE SELVA

MANGLAR

PARA COMPARTIR FOR SHARING

BOCADOS DE PESCADO FRITO

\$74.900

Fried fish bites

Salsa de chile dulce, melao de tamarindo, alioli caribeño. Chips de plátano.

Sweet chili sauce, tamarind glaze, Caribbean alioli. Green plantain chips.

PAPAS CRUJIENTES

\$39.900

Crunchy potatoes

Alioli de trufa, chalaquita de mejillones.

Truffle alioli, mussel chalaquita (mussel relish).

TRILOGÍA DE CEVICHE

\$98.900

Ceviche trilogy

Un piqueo para probar lo mejor de nuestra barra fresca: ceviche de pesca de temporada, al maracuyá y chiles dulces, y el picoso al tamarindo.

Seasonal fish ceviche, Passion fruit and sweet chili ceviche and Tamarind and smoked chili ceviche.

PAPITAS CRIOLLAS BRAVAS

\$54.900

T ESTRELLADAS

Bravas and estrelladas "criollas" potatoes

Entraña a la parrilla, alioli, nuestra famosa "Aletosa" (Sriracha de coco).

Grilled skirt steak, alioli, our famous "Aletosa" sauce (Coconut Sriracha)

** (Con colita de langosta a la parrilla /
With grilled lobster mini tail + \$39.900)

CALAMARES APANADOS

\$36.900

Crispy calamari

Salsa roja coctelera, alioli.

Cocktail sauce, alioli.

MUELAS DE CANGREJO

\$98.900

Crab claws

Mantequilla avellanada, vino espumante, peperoncino, ralladura de limón.

Brown butter, sparkling wine, peperoncino (chili pepper), lemon zest.



MANGLAR

CRUDO, CÓCTELES & CÉVICHES

COCTEL CARTAGENERO *Cartagena-style seafood cocktail*

Con la tradicional salsa rosada de las playas del Corralito de Piedra.

With the traditional pink sauce from the beaches of the Corralito de Piedra.

Camarón / Shrimps	\$39.900
Langostinos / Prawns	\$48.900
Bomba (Camarones y calamar coronado con ostras crocantes / <i>Shrimp and squid topped with crispy oysters</i>)	\$54.900

TATAKI DE ATÚN *Tuna tataki*

\$63.900

Gremolata, salsa de hierbas de azotea.

Gremolata, sauce made with herbs from the Colombian Pacific.

TIRADITO DE PESCA FRESCA Y PULPO AL FUEGO

\$64.900

Grilled octopus and fresh fish tiradito

Leche de tigre de ají amarillo, picadillo caribeño.

Yellow chili pepper leche de tigre, Caribbean relish.

CÉVICHE AL COCO *Coconut ceviche*

\$58.900

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

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

CÉVICHE POSEIDÓN (PARA COMPARTIR) \$175.900 *Poseidon ceviche (for sharing)*

Calamares, camarones, almejas, mejillones, pulpo, pescado, langostinos a la brasa, aguacate, maíz cancha, cebolla, leche de tigre.

Squid, shrimp, clams, mussels, octopus, fish, grilled prawns, avocado, cancha corn, onion, and leche de tigre.

******(Con colita de langosta a la parrilla /
With grilled lobster mini tail + \$39.900)

CÉVICHE DE PESCA FRESCA *Fresh catch ceviche*

\$58.900

Aguacate parrillado, leche de tigre, cilantro, achiote.

Grilled avocado, leche de tigre, cilantro, achiote.

CÉVICHE AL MARACUTÁ Y CHILES DULCES

\$65.900

Passion fruit and sweet chili ceviche

Langostinos, calamar, pulpo, pesca fresca.

Prawns, squid, octopus, seasonal fish.

CÉVICHE PICOSO AL TAMARINDO *Tamarind and smoked chili ceviche*

\$58.900

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

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

CÉVICHE MAR DE BRASAS *Sea of Fire ceviche*

\$66.900

Pesca fresca, camarones, pulpo, salsa criolla, cebolla encurtida, bollo de mazorca caramelizado en mantequilla avellanada y leche de tigre de ají amarillo tatamado.

Fresh catch, shrimp, octopus, creole sauce, pickled onions, caramelized corn cake in brown butter, and roasted yellow chili leche de tigre.





MANGLAR

TROPICAL SUSHI BAR

ROLLOS / MAKI ROLLS

(8 bocados / 8 pieces)

MANGLAR
¡CUL'E ROLLO TROPICAL!
¡The most tropical roll!

\$54.900

Relleno de camarón, calamar y piña asada. Laminado con mango biche escabechado y coronado con crispy kanikama. Lo acevichamos en mesa con nuestra leche de tigre al coco y jengibre.

Filled with shrimp, squid, and roasted pineapple. Topped with pickled green mango slices and crispy kanikama. Finished tableside with our coconut and ginger leche de tigre.

VOLCÁN SUBMARINO

\$58.900

Submarine Volcano

Montaña de bocados rellenos de kanikama y aguacate. Laminados con masago y bañados con lava de mayonesa de langosta, maíz y queso Grana Padano. Servido con reducción de viche y panela.

Mountain of bites filled with kanikama and avocado. Topped with masago and finished with a lava of lobster, corn, and Grana Padano cheese mayonnaise. Served with a reduction of viche (traditional sugarcane spirit) and panela (raw cane sugar).

JALAPEÑO AL FUEGO

\$54.900

Jalapeño on fire

Roll crocante relleno de salmón y ají amarillo tatemados. Coronado con tartar de langostinos, masago en mayonesa japonesa con togarashi y lasca de jalapeño.

Crispy roll filled with salmon and roasted yellow chili. Topped with shrimp tartare, masago in Japanese mayonnaise with togarashi, and a slice of jalapeño.

BLACK SAKE TUNA ROLL

\$54.900

Black sake tuna roll

Relleno de queso Philadelphia, salmón y cebollín; laminado con atún fresco y coronado cada bocado con miel de ajos negros y germinados frescos.

Filled with cream cheese, salmon, and scallions; topped with fresh tuna and finished with black garlic honey and fresh sprouts.

MEXI-TORO

\$54.900

Mexi-toro

Relleno de aguacate y langostino tempura. Laminado con atún fresco del Pacífico colombiano y coronado con pico de gallo de tomatillo y Tajín. Servido sobre salsa picosa, verde y tatemada.

Filled with avocado and shrimp tempura. Topped with fresh Colombian Pacific tuna and finished with tomatillo pico de gallo and Tajín. Served over a fire-roasted green chili sauce.



MANGLAR

TROPICAL SUSHI BAR

UMAMI POWER

\$56.900

Umami power

Relleno de kanikama crocante, langostino y queso Philadelphia. Cubierto de pesca blanca, furikake, sriracha y chimichurri japonés. Sobre teriyaki de viche y servido con infusión de salsa soya, vinagre de arroz y aceite de ajonjolí.

Filled with crispy kanikama, shrimp, and cream cheese. Covered with white fish, furikake, sriracha, and Japanese chimichurri. Served over viche teriyaki with a soy sauce, rice vinegar, and sesame oil infusion.

YUZU TAMARINDO ROLL

\$56.900

Yuzu tamarindo roll

Relleno de atún fresco del Pacífico colombiano, pepino y langostinos. Laminado en pesca blanca y barnizado con miel de tamarindo y yuzu, con togarashi cítrico.

Filled with fresh Colombian Pacific tuna, cucumber, and shrimp. Topped with white fish, glazed with tamarind and yuzu honey, and finished with citrus togarashi.

PERSEA (VEGETARIANO)

\$39.900

Vegetarian

Cubierto de aguacate y relleno de hongos a las brasas y habichuelines costenos. Terminado con mayonesa japonesa y semillas de calabaza.

Topped with avocado and filled with grilled mushrooms and coastal green beans. Finished with Japanese mayonnaise and pumpkin seeds.

JUNGLA ROLL

\$55.900

Jungle roll

Relleno de tartar ahumado de atún, salmón y aguacate. Encostrado en migas crocantes de plátano verde. Acompañado de salsa de gulupa y limón mandarina.

Filled with smoked tuna tartare, salmon, and avocado. Crusted with crunchy green plantain crumbs. Served with gulupa (purple passion fruit) and mandarin lime sauce.

ROLLO DE ENTRAÑA

\$74.900

PREMIUM CERTIFIED ANGUS BEEF®

Skirt steak roll

Flameado con mantequilla avellanada y terminado con bottarga, yema curada, mayonesa japonesa y jalapeño. Relleno de habichuelines costenos a las brasas.

Flame-seared with brown butter and finished with bottarga, cured egg yolk, Japanese mayonnaise and jalapeño. Filled with grilled coastal green beans.

JAIBA EN LLAMAS

\$73.900

Crab on fire

Rollo relleno de salmón fresco y tempura de espinaca. Con cremoso de jaiba y lluvia de cebollín y Grana Padano dorado al fuego.

Roll filled with fresh salmon and spinach tempura. Finished with creamy crab, sprinkled with scallions and flame-seared Grana Padano.



MANGLAR

TROPICAL SUSHI BAR

SASHIMI

<i>ATÚN DEL PACÍFICO COLOMBIANO</i> <i>Colombian Pacific Tuna</i>	\$36.900	<i>PESCA BLANCA</i> <i>White fish</i>	\$36.900
<i>SALMÓN</i> <i>Salmon</i>	\$29.900	<i>MIXTO</i> <i>Mixed</i>	\$36.900

NIGUIRI

(2 bocados / 2 pieces)

<i>ATÚN DEL PACÍFICO COLOMBIANO</i> <i>Colombian pacific tuna</i> Barnizados con mantequilla avellanda. Terminados con furikake. <i>Glazed with brown butter. Topped with furikake.</i>	\$32.900	<i>SALMÓN</i> <i>Salmon</i> Barnizados con reducción de gulupa con limón mandarina. Terminados con mayonesa japonesa picante. <i>Glazed with gulupa (purple passion fruit) and mandarin lime reduction. Topped with spicy Japanese mayonnaise.</i>	\$28.900
<i>LANGOSTINOS A LA BRASA</i> <i>Grilled prawns</i> Barnizados con miel de tamarindo y yuzu. Terminado con gelificación de limón. <i>Glazed with tamarind and yuzu honey. Topped with lemon gel.</i>	\$29.900	<i>PESCA BLANCA</i> <i>White fish</i> Barnizado con chimichurri japonés. Terminados con masago. <i>Glazed with Japanese chimichurri. Topped with masago..</i>	\$32.900
<i>ENTRAÑA - Premium Certified Angus Beef®</i> <i>Skirt steak</i> Barnizado con mantequilla avellanada. Terminado con mayonesa de jengibre encurtido (gari), yema curada, bottarga y jalapeño. <i>Glazed with brown butter. Topped with pickled ginger (gari) mayonnaise, cured egg yolk, bottarga and jalapeño.</i>	\$39.900		





OLEAJE DE MAR

MANGLAR

ARROCES, CARNES Y PESCADOS RICE, MEAT AND SEAFOOD

NO ME LLAMES ENTRECÔTE

Don't call me Entrecôte

Mantequilla Café de París de pipilongo (Piper tuberculatum), cebollitas rostizadas, mousseline de papa trufada con Grana Padano y queso costeño.

Pipilongo (Piper tuberculatum) infused Café de Paris butter, roasted onions, truffled potatoes mousseline with Grana Padano and Costeño cheese.

Lomo de atún / Tuna loin

\$89.900

Solomito de res / National beef tenderloin

\$89.900

Entraña Premium Certified Angus Beef / Skirt steak

\$176.900

** Con colita de langosta a la parrilla / With grilled lobster mini tail + \$39.900

ARROZ CARIBEÑO

Caribbean rice

Langostinos, camarones, calamar, pulpo, pescado, mejillones, salsa criolla, titoté.

Prawns, shrimp, squid, octopus, fish, mussels, creole sauce, titote (concentrated coconut paste).

Personal / Personal

\$78.900

Familiar / Family size

\$157.900

** (Con colita de langosta a la parrilla /
With grilled lobster mini tail + \$39.900)

ARROZ TRUFADO CON HONGOS Y LOMO

Truffled rice with mushrooms and beef tenderloin

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

Creamy mushroom rice, Parmesan cheese, beef.

Personal / Personal

\$94.900

ARROZ PICOSITO DE CAMARÓN Y

CALAMARES CRUJIENTES

Spicy shrimp and crispy squid rice

Arroz con sofrito de ají amarillo y chorizo, camarones, calamares apanados, queso parmesano, cilantro, alcaparras fritas.

Rice with yellow chili and chorizo sofrito, shrimp, calamari, parmesan cheese, cilantro, and fried capers.

Personal / Personal

\$69.900

Familiar / Family size

\$139.900

** (Con colita de langosta a la parrilla /
With grilled lobster mini tail + \$39.900)

PESCADO ENCOCADO

\$84.900

Encocado fish

Encocado de camarón y calamar, titoté, cucayo de arroz de coco.

Shrimp and squid encocado (shrimp and squid in a coconut milk stew), titote (concentrated coconut paste), coconut rice cucayo (crispy rice crust).



MANGLAR

ARROCES, CARNES Y PESCADOS RICE, MEAT AND SEAFOOD

PULPO AL FUEGO

Fire-roasted octopus

Tentáculos de pulpo a la parrilla, chimichurri de vino tinto, papitas criollas, queso Grana Padano, tomates confitados.

Grilled octopus tentacles, red wine chimichurri, creole potatoes, Grana Padano cheese, confit tomatoes.

\$98.900

PESCA A LA LEÑA

Wood-fired fish

Chimichurri de vino tinto, vegetales a la parrilla.

Red wine chimichurri, grilled vegetables.

\$79.900

ENSALADA CÉSAR

Caesar salad

Crotones de mejillones y queso costeño.

Croutons of mussels and Costeño cheese.

Pollo a la brasa / Grilled chicken

\$54t.900

Salmon a la brasa / Grilled salmon

\$59.900

Langostinos a la brasa / Grilled prawns

\$75.900

LANGOSTINOS GETSEMANÍ

Getsemaní Prawns

Langostinos y aguacate al fuego relleno de tomatillos, con salsa verde de hierbas de azotea, finalizado con queso costeño frito, miel de ajo negro y cebollitas encurtidas.

Grilled prawns and fire-roasted avocado stuffed with tomatillos, served with a Colombian Pacific herb sauce, and finished with fried Costeño cheese, black garlic honey, and pickled onions.

\$79.900

ACOMPANAMIENTOS SIDES

MOUSSELINA DE PAPA TRUFADA

Truffled potatoes mousseline

Con Grana Padano y queso costeño.

With Grana Padano and Costeño cheese.

\$24.900

ARROZ DE COCO

Coconut rice

\$12.900

PAN DE MAÍZ

Corn bread

\$16.900

PAPITAS CRIOLLAS FRITAS

"Criollas" potatoes

\$14.900



MANGLAR

POSTRES DESSERTS

PIÑA AL FUEGO *Roasted pineapple*

\$32.900

Helado de vainilla, pan de maíz húmedo, miel de canela ahumada.
Vanilla ice cream, moist cornbread, smoked cinnamon honey.

ENTUCADO COSTEÑO *Tuca and coconut sticky pudding*

\$28.900

Caramelo salado, crema de queso, nibs de cacao colombiano.
Salted caramel, cheese cream, Colombian cocoa nibs.

HELADO DE VAINILLA CON NIBS DE CACAO Y ACEITE DE OLIVA

\$18.900

Vanilla ice cream drizzled with extra virgin olive oil and cocoa nibs.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

\$35.900

Torta de queso y arequipe.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE *Moist chocolate cake*

\$29.900

Embebida en ron Baluarte, ganache de corozo costeño.
Soaked in Baluarte rum, coastal corozo ganache.



**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.

Prohíbase 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.