Crudos y Frescos
RAW & FRESH

Todos nuestros ingredientes son frescos y locales.*

Ceviche Clásico
$300 MEDIANO
$450 GRANDE
Pescado fresco, camarón, pulpo, mango, limón, cebolla morada, cilantro, jitomate.
Fresh fish, Shrimp, Octopus, mango, lime, red onion, cilantro, tomato.

Aguachile Verde o Clásico
$250 MEDIANO
$450 GRANDE
Camarón, salsa verde de cilantro y limón, pepino, cebolla morada.
Shrimp, green cilantro-lime sauce, cucumber, red onion.

3 Tostadas de Atún Fresco o Camarón
$340
Atún fresco o camarón, aguacate, soya, limón, ajonjolí.
Fresh tuna or Shrimp, avocado, soy, lime, sesame.

Tacos (3 pzas)
Tacos (3 pcs)

Acompañados con pico de Gallo y Guacamole.*

Fish Baja o Pollo (capeado o parrilla)
$220
with Special Handmade Tortilla
$240
Pescado o pollo, tortilla de maíz hecha a mano, col, pico de gallo, salsa cremosa.
Fish, corn tortilla handmade, cabbage, pico de gallo, creamy sauce.

Camarón al Ajo con pico de gallo
Camarón salteado, ajo, mantequilla, tortilla de maíz.
Garlic butter shrimp, corn tortilla.

Pulpo con pico de gallo
$260

Taco Gobernador
$280
con Tortilla a Mano (camarón + queso)
Camarón, queso fundido, cebolla salteada, tortilla de maíz.
Shrimp, melted cheese, sautéed onion, corn tortilla.

Tacos de Arrachera
$280
Tacos Grilled Steak



Mezze y Verdes
MEZZE & GREENS

Sopa de Mariscos
$290
Seafood soup.

Cazuela de Mariscos
$380
Seafood soup.

Paella mediana
$300
Rice with seafood

Ensalada Mambos Tropical
$240
Lechugas, mango, tomate cherry, aguacate, vinagreta cítrica, cebollines , queso panela.
Mixed greens, mango, cherry tomato, avocado, citrus dressing, panela cheese.

Vegetales a la Parrilla
$200
Portobello, calabaza italiana, berenjena, jitomate y zanahoria. 2 Panes Tostados con Aguacate.
Portobello, zuchinni, egg plant, tomato and carrot. 2 Slices of bread with avocado.

Ensalada Griega
$240
Lechuga, queso panela, tomates grandes, pepinos, cebolla morada, pimiento y aceitunas.
Lettuce, panela cheese, large tomatoes, cucumbers, red onion, bell pepper, and olives.

Orden de Totopos y Salsa
$80
Order of tortilla chips and sauce.

Mar y Parrilla
Sea & Grill

Salmón a la Parrilla
$380
Salmón con mantequilla de ajo, limón, finas hierbas, con una guarnición a elegir; vegetales asados o papas salteadas.
Grilled Salmon with garlic butter, lemon, fine herbs, with a choice of side dish; grilled vegetables or sautéed potatoes.

Pesca del Día
$450
Pescado fresco del día, preparado a la parrilla, a las finas hierbas.
Fresh daily catch, grilled with Fine Herbs.

Filete de Pescado
$300
Empapelado
Pescado, con arroz y vegetales; a la mantequilla, hierbas o limón.
Fish, with rice, vegetables; butter, herbs, lime.

Camarón al gusto
$320
Camarón acompañado con arroz:
AJO / NAPOLITANO / FINAS HIERBAS / COCO.
Shrimp served with rice: GARLIC / NEAPOLITAN / FINE HERBS / COCONUT.

MENÚ MAMBO
RESTAURANT MAHAHUAL

¡Delicioso y fresco!

PULPO A LA PARRILLA — $350
Con chile chiltepin , con 2 guarniciónes .
With chiltepin chili, with 2 side dishes.

CORTE RIBEYE — $480
Ribeye (300g) con sal de mar y mantequilla de ajo.
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
(300g) Ribeye steak with sea salt and garlic butter.
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

ARRACHERA A LA PARRILLA — $380
Arrachera (300g)con sal de mar y mantequilla de ajo.
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
Steak 300g with sea salt and garlic butter.
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

PECHUGA A LA PLANCHA — $280
Pechuga a la Plancha, sal de mar, finas hierbas (300g)
Dos guarniciones a elegir: Papas, arroz o verduras.
Grilled Chicken, sea salt, fine herbs (300g)
Choice of two side dishes: Potatoes, rice, or vegetables.

LOCAL LOBSTER — $2.5 x GR
Langosta Local (Preguntar a su mesero nuestras opciones)
Local Lobster (Please ask your Waiter for our options)

FETTUCCINE ALFREDO — $220
(POLLO O SALMÓN)
Pasta fettuccine, salsa alfredo ligera, parmesano acompañado con ensalada.
Fettuccine pasta, light alfredo sauce, parmesan & salad.

PARRILLADAS
(2–4 PERSONAS)
GRILL PLATTERS
(2–4 PERSONS)

(ACOMPAÑADA DE GUACAMOLE, QUESADILLAS, FRIJOL Y NOPALES)

PARRILLADA MAMBOS
Arrachera, pollo, chorizo, vegetales a la parrilla y frijoles.
(Served with guacamole, quesadillas, beans and nopales)
Arrachera steak, chicken, chorizo, grilled vegetables and bzeans.

2 PERSONAS / 2 PERSONS — $800
4 PERSONAS / 4 PERSONS — $1,400

PARRILLADA MAR Y TIERRA
Pescado, camarón, pulpo, langosta, arrachera, chorizo, pollo, vegetales.
Fish, shrimp, octopus, lobster, steak, chorizo, chicken, vegetables.

2 PERSONAS / 2 PERSONS — $900
4 PERSONAS / 4 PERSONS — $1,700

TEX-MEX
(PORCIONES GRANDES)
TEX-MEX
(LARGE PORTIONS)

TEX MEX BURRITO — $260
2 GUARNICIONES
Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso,
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Flour tortilla, beans, rice, cheese,
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

NACHOS — $240
Totopos, queso fundido, frijoles,
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Corn chips, melted cheese, beans,
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

FAJITAS — $340
Pico de gallo, guacamole, frijoles, crema, pimiento, cebolla, tortillas de harina
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Pico de gallo, guacamole, beans, sour cream, bell pepper, onion, flour tortillas
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

GUACAMOLE DELUX — $180
Aguacate, limón, cilantro, queso panela
Avocado, lime, cilantro, panela cheese

QUESADILLAS 2 GUARNICIONES — $220
SIN CARNE / WITHOUT MEAT
Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso
Flour tortilla, beans, rice, cheese

CON CARNE / WITH MEAT — $270
Tortilla de harina, frijoles, arroz, queso
ARRACHERA / CAMARÓN / POLLO
Flour tortilla, beans, rice, cheese
BEEF / SHRIMP / CHICKEN

Si desea factura se le agregará el IVA 16 %



MENÚ

MAMBO

RESTAURANT MAHAHUAL

DESAYUNOS - BREAKFAST

Todos nuestros paquetes incluyen Café o Té,
Plato de Fruta, Platillo a Elegir con Dos guarniciones.

HUEVOS MOTULEÑOS — $260
Huevo estrellado, plátano macho, frijol, jamón.
Fried eggs, plantain, beans, ham.

CHILAQUILES CON HUEVO — $260
(+30 mxn Opcional Pollo o Arrachera)
Totopos, salsa roja o verde, crema, queso.
Corn chips, red or green salsa, cream, cheese, optional chicken or meat.

ENCHILADAS SUIZAS — $260
Tortillas,with green sauce, cream, cheese.

ENCHILADAS VERDES O ROJAS — $240
Tortillas, red or green sauce, cream, cheese.

CLUB SÁNDWICH — $250
Pan, jamón, huevo estrellado, pollo, ensalada, tomate en rodajas y queso.
Bread, ham, fried egg, chicken, salad, sliced tomato and cheese.

OMELLETE AL GUSTO — $260
3 HUEVOS + 2 INGREDIENTES A ESCOGER:
CHAMPIÑONES / CHORIZO / ESPINACAS / JAMÓN ó QUESO. Acompañado con ensalada.
3 Eggs with 2 ingredients to choose (served with salad):
MUSHROOMS / CHORIZO / SPINACH/ HAM /CHEESE

3 HUEVOS AL GUSTO — $260
CON PAPAS SALTEADAS O FRIJOL,
TOCINO / MEXICANA / JAMÓN / SALCHICHA.
Eggs, sautéed potatoes,
BACON / MEXICAN STYLE / HAM / SAUSAGE.

HUEVOS BENEDICTINOS — $270
2 °Huevos Pochados, Salmón, Aguacate, Salsa Holandesa
Poached Eggs, Salmon, Avocado, Hollandaise Sauce

WAFFLE CON FRUTA ORGÁNICA — $220
1 pzs Waffle con Fresa y Nutella.
1 pzs Waffle with Strawberry and Nutella.

CON 2 HUEVOS / WITH 2 EGGS. — $260

PREMIUM HOTCAKES — $280
ESTILO AMERICANO + 2 HUEVOS
2 Hotcakes con Mantequilla, 2 Huevos, 2 pzs tocino/salchicha, maple, fruta fresca.
2 Buttermilk Pancakes, 2 Eggs, 2 pzs bacon, sausage, maple syrup, fresh fruit.

AVOCADO TOAST — $240
+ 2 EGGS ANY STYLE
Pan tostado, aguacate, 2 huevos estilo a elegir.
Toast, avocado, 2 eggs anystyle.

COCTAIL DE FRUTA DE TEMPORADA — $140
Seasonal fruit cocktail



MENÚ MAMBO

KIDS

ELIGE UNA OPCIÓN
CHOOSE AN OPTION

NUGETTS DE POLLO
**CHICKEN TENDERS*

HAMBURGUESA DE RES
**BEEF BURGER*

ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y RODAJAS DE JITOMATE
SERVED WITH FRENCH FRIES AND TOMATO SLICES

INCLUYE BEBIDA *INCLUDES DRINK* — $180

POSTRES / DESSERTS

HELADO SENCILLO *Icecream*	$60
BROWNIE + HELADO *Brownie de chocolate y helado de vainilla* *Chocolate brownie & vanilla ice cream*	$110
FLAN DE LA CASA *Flan tradicional* *Traditional flan*	$110
PAN DE DULCE *Sweet bread*	$30
PLÁTANOS FRITOS CON CREMA *Fried plantains with cream*	$80
CHEESECAKE *Cheesecake*	$80

Contáctanos

+52 427 119 3480

+52 983 111 5357

BEBIDAS / DRINKS

TÉ HELADO *400 ml.* *ICE TEA 400 ml.*	$50
TÉ HELADO REFILL *ICE TEA REFIL*	$80
AGUA DE FRUTA NATURAL *400 ml.* *NATURAL FRUIT WATER 400 ml.*	$60
JARRA DE AGUA DE FRUTA NATURAL *NATURAL FRUIT WATER PITCHER 400 ml.*	$150
VASO DE LIMONADA O NARANJADA MINERAL *400 ml.* *GLASS OF LEMONADE OR ORANGEADE MINERAL 400 ml.*	$60
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA MINERAL *1 1/2 Litros.* *PITCHER OF LEMONADE OR ORANGEADE MINERAL 1 1/2 litres.*	$160
REFRESCO *Coca Cola, Coca Light, Agua Mineral, Fanta,Sprite, Manzanita* *SOFT DRINKS, coca-cola diet coke, mineral water, fanta, sprite, manzanita*	$45
LICUADO *de Frutas Naturales 400 ml.* *NATURAL FRUIT SMOOTHIE 400 ml.*	$80
CHOCOMILK *400 ml.* *CHOCOMILK 400 ml.*	
MALTEADA CON HELADO *400 ml.* *(VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA)* *Milkshake with Ice Cream 400 ml (VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY)*	$95
VASO DE LECHE *400 ml.* *MILK 400 ml.*	$40
CAFÉ *400 ml.* *COFFE 400 ml.*	$50
CAFÉ CAPUCHINO *400 ml.* *CAPUCHINO COFFE 400 ml.*	$80
CAFÉ EXPESSO. *ESPRESSO COFFEE 400 ml.*	$80
CHOCOLATE *CHOCOLATE 400 ml.*	$80
TÉ CALIENTE *400 ml.* *HOT TEA 400 ml.*	$50

JUGOS Naturales — Natural JUICES

NARANJA *-ORANGE*	$70
VERDE *-GREEN*	$80
MIXTO *-MIXED*	$80