

MENÚ



MANTRAS
INTERNATIONAL CUISINE



CARTA DE VINOS

Mantras International Cuisine

TINTO

Carmen Insigne, Carmenere (Valle Central, Chile)

Botella US\$34 Copa US\$8

Ideal para Ensaladas, quesos suaves, pescados y mariscos

Paul Mas Réserve, Pinot Noir (Languedoc, Francia)

Botella US\$50 Copa US\$10

Ideal para Embutidos, carnes a la parrilla, guisos y quesos suaves

Care Nativa Viñas Añejas. Garnacha (Cariñena, España) **Botella US\$50 Copa US\$10**

Ideal para Pastas, pollo y cordero

Viña Pomal Crianza, Tempranillo (Rioja, España)

Botella US\$50 Copa US\$10

Ideal con arroces, quesos, verduras y pescados

Legaris Crianza Tinto Ribera del Duero

Botella US\$55 Copa US\$12

Pechuga de pollo en salsa de hongos, Costilla de cerdo, New York Steak, Lomito a la parrilla acompañado de camarones

Lagarde, Malbec (Mendoza, Argentina) **US\$60**

Ideal para acompañar con carnes rojas y pastas con salsas rojas

Odfjell Armador, Merlot Orgánico (Valle del Maipo, Chile) **US\$50**

Ideal acompañar pastas

Callya, Syrah (San Juan, Argentina) **US\$45**

Ideal con carnes rojas y especias fuertes

Altanza, Tempranillo Gran Reserva (Rioja, España) **US\$90**

Carnes rojas, estofados, postres con chocolate.

Arrocal, Tempranillo Reserva (Ribero del Duero, España) **US\$110**

Ideal con carnes rojas maduradas

Tomero, Cabernet Franc (Mendoza, Argentina) **US\$60**

Ideal con pizzas, pastas, vegetales asados

Honoro Vera, Garnacha (Calatayud, España) **US\$45**

Arroces, carnes, legumbres, hongos

Terre, Montepulciano (Abruzzo, Italia) **US\$50**

Carnes rojas, pastas en salsa roja

La Playa, Cabernet Sauvignon (Valle del Colchagua, Chile) **Botella US\$34 Copa US\$8**

Pastas con salsas rojas y quesos fuertes

BLANCO

William Cole, Chardonnay (Valle Casa Blanca, Chile) **US\$45**

Ideal para acompañar con mariscos, pescado, carnes blancas, pastas con salsas blancas.

Terre, Pinot Grigio (Delle Venezie, Italia) **US\$55**

Ideal con pollo a la parrilla, queso mozzarella fresco y pescados

La Playa, Sauvignon Blanc (Valle Central, Chile) **Botella US\$34 Copa US\$8**

Pescados, mariscos, carnes blancas

Legaris, Verdejo, Ribera del Duero, Pais España, 100% Verdejo **Botella US\$45 Copa US\$10**

Maridaje: Arroces, ensaladas Pescados y pastas

ROSADO

Santalba, Tempranillo Rosé (Rioja, España) **US\$45**

Ensaladas, platos con soya, carnes blancas, salmón, mariscos, postres

ESPUMOSO

Más Fi, Cava Blanco (España) **US\$45**

Más Fi, Cava, Rosé (España) **US\$50**

Ideal para acompañar con postres, snacks, mariscos, pescados.

CERVEZAS

Imperial **\$4.50**

Imperial Light **\$4.50**

Imperial Silver **\$4.50**

Imperial Ultra **\$4.50**

Pilsen **\$5.50**

Bavaria **\$5.50**

Corona **\$5.50**

Smirnoff Ice **\$5.50**

Stella Artois **\$5.50**

Peroni **\$6**

Heineken **\$5.50**

DESTILADOS

Vodka Absolut **\$5.00**

Vodka Smirnoff **\$3.50**

Jack Daniels **\$5.00**

Chivas Regal 18 **\$10.00**

Chivas Regal 12 Años **\$4.00**

Old Par 12 **\$7.00**

Old Par 18 **\$9.00**

Buchannas 18 **\$10.00**

Buchannas 12 **\$5.00**

Tequila Don Julio **\$9.00**

Tequila 1800 **\$7.00**

Tequila José Cuervo **\$4.00**

Cacique **\$4.00**

Baileys **\$5.00**

Bacardy Claro **\$4.00**

Bacardy Oscuro **\$4.00**

Capitan Morgan **\$5.00**

Flor De Caña 7 **\$5.00**

Johnnie Walker Rojo **\$5.00**

Johnnie Walker Negro **\$7.00**

Flor De Caña 18 Años **\$9.00**

Jägermeister **\$5.00**

Aguardiente **\$5.00**

Glenfiddich 15 Años **\$11.00**

Glenfiddich 18 Años **\$16.00**

Macallan 12 Años **\$13.00**

Campari **\$4.00**

Frangelico **\$4.50**

Limoncello **\$4.00**



ENTRADAS

Sopa azteca - \$10

En base de tomate acompañada de tortillas chips, aguacate y queso fresco

Crema de ayote - \$10

Ayote asado, aromatizado con aceite de eneldo y semillas de pistacho

Bruschetta capresse - \$10

Queso de bufala, tomate fresco, albahaca, reducción de balsámico y aceite de oliva

Funghi gratinado - \$11

Hongos gratinados con variedad de quesos, acompañados con tostadas de pan chiabata

Ceviche de pescado estilo tico - \$11

Limón mesino, cebolla, chile dulce, culantro y chips de la casa

Ceviche de pescado estilo peruano - \$12

Leche de tigre, cebolla morada, chile ají amarillo, culantro, maíz y camote

Tartar de atún - \$14

Estilo asiático, con aceite de sésamo, salsa de soya, sobre aguacate y mango, acompañado con chips de plátano

Ceviche de pulpo estilo peruano - \$18

Leche de tigre, naranja, cebolla morada, chile ají amarillo, culantro, maíz y camote

Carpaccio de res - \$18

Lonjas de lomo, con vinagre balsámico, limón, aceite de oliva, lascas de parmesano y arugula fresca.

Carpaccio de pulpo - \$19

Con mayo de aceituna, cebolla morada, arugula, pistacho y aceite de oliva

Ensalada Cesar con pollo - \$14

Lechuga romana con aderezo cesar, crotones y pechuga de pollo a la parrilla

Ensalada Capresse - \$12

Fresca lonjas de tomate, queso mazarella con albahaca aliñada con aceite extra virgen, cernido con pimienta negra

Ensalada MANTRAS - \$15

Mix de lechugas con arugula, coco tostado, mozzarella fresca, quinoa y fresas, con aderezo tropical

Sopa de cebolla - \$10

Sopa a base de cebolla caramelizada y caldo de ave, cubierta con pan de la casa, queso gratinado y aromatizada con licor de anís

Tabla de Quesos y Fiambres - \$20

GRILL AND SEA FOOD

Pechuga en salsa de hongos mixtos - \$19

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de hongos y 2 acompañamientos a elegir

Hamburguesa Mantras - \$19

Pan artesanal, torta de carne Angus, pepinillos, cebollas y hongos al vino, queso suizo y aderezo de chipotle

Costilla de cerdo en salsa a elegir, BBQ del chef o mago chipotle - \$23

500 g cocida a fuego lento, acompañada por 2 acompañamientos a elegir

New York steak Angus 350 g - \$29

Solicítelo en su término favorito con 2 acompañamientos y salsa a elegir

Lomito al grill Angus 250g - \$32

Solicítelo en su término favorito con 2 acompañamientos y salsa a elegir

Picaña carioca ANGUS 300g - \$33

Solicítelo en su término favorito con 2 acompañamientos y salsa a elegir

Entraña Angus 350g - \$41

Solicítelo en su término favorito con 2 acompañamientos y salsa a elegir

Surf and turf - \$41

Lomito a la parrilla acompañado de camarones a la mantequilla de ajo

Parrillada para compartir 2 pax \$46

NY, costilla de cerdo, camarones, gallos de pollo a la parrilla, choripán, yuca frita, patacones, guacamole, pico de gallo,

Atún sellado con ajonjolí - \$19

Acompañado de vegetales salteados, arroz de sushi y salsa estilo oriental

Chaufa de camarones - \$20

Arroz frito estilo peruano, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa

Chaufa de mariscos - \$21

Arroz frito con nuestra mariscada acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa

Pesca de temporada - \$21

Pesca nacional, en salsa cremosa de hierbas acompañado de 2 guarniciones a elegir

Camarones tempura - \$25

Empanizado estilo japonés, con arroz de sushi, brócoli, aguacate, pepino y piña con salsa de mango y chipotle

Salmón en salsa de naranja y eneldo \$26

Solicítelo en su término favorito con 2 acompañamientos

Pulpo a la parrilla con glaseado balsámico - \$30

Cocido a fuego lento con un sabor ahumado acompañado de 2 guarniciones a elegir

Guarniciones para elegir: papas a la francesa, puré del día, ensalada de la casa, papas gajos, papas minis al romero, arroz blanco. Aplica para cualquier plato.

Salsas para elegir: chimichurri argentino, salsa de hongos, mantequilla parís

PASTAS Y PIZZAS

Pasta al fungi con pollo - \$19

Pechuga de pollo a la parrilla, hongos salteados, crema y parmesano

Pasta Checca - \$19

Salteada con tomates cherry, albahaca y queso de búfala fresco

Tagliata con queso gorgonzola - \$22

Trozos de lomito a la parrilla con pasta en salsa de queso gorgonzola

Gnochis en salsa de ayote - \$21

Salsa cremosa a base de ayote, vino blanco y hierbas

Gnochis con camarones en salsa rosé al vodka - \$28

Camarones salteados al vodka con una salsa rosé cremosa

Risotto de ají amarillo con pulpo - \$30

Arroz cremoso, con ají amarillo un poco picante y pulpo a la parrilla

Risotto de hongos y lomito \$36

Arroz cremoso, con hongos mixtos y trozos de lomito

Pizza margherita - \$19

Clásica con rodajas de tomate Cherry, orégano, albahaca y queso mozzarella

Pizza de jamón y queso - \$19

Queso, jamón y salsa Pomodoro

Pizza jamón y hongos - \$20

Queso, jamón, hongos y salsa Pomodoro

Pizza de tocineta y cebolla balsámica \$22

Queso, tocineta crocante, cebolla balsámica y salsa de queso azul

Pizza Bianca \$22

A base de una mezcla de quesos SIN SALSA

Pizza el escondite - \$23

Queso, pepperoni, tocineta, cebolla y Pomodoro

Pizza con prosciutto - \$25

Queso parmesano, prosciutto y arrúgala

Pizza de churrasco - \$31

Queso, salsa Pomodoro, churrasco de 350 g, hongos y pepperoni.

ELIJE EL ESTILO DE PASTA:

- Spaguetti
- Rigattoni
- Tagliatelle
- Papardelle

MENÚ NIÑOS

Incluye jugo + sorpresa

Disponible solo para menores de 12 años.

Dedos de pollo - \$10

Empanizados y acompañados de papas a la francesa

Dedos de pescado - \$10

Empanizados y acompañados de papas a la francesa

Pizza de jamón y queso - \$10

Queso, jamón y salsa Pomodoro

Pasta con queso - \$10

Espaguetis salteados en mantequilla con queso

Pasta a la mantequilla - \$10

Espaguetis salteados en mantequilla

POSTRES

Cheesecake - \$9

A elegir: frutos rojos, maracuyá, bailes o Nutella

Fresas del Poás flambeadas - \$9

Acompañadas de helado de vainilla

Crepas - \$9

Frutas al gusto, Nutella y helado

Brownie de chocolate - \$9

Acompañadas de helado de vainilla

Crema catalana - \$9

Clásica receta española con caramelo flambeado y salsa de frutos rojos

Piña flambeada en whiskey - \$9

Acompañada de helado de vainilla

CAFÉS

Té de sabores **\$2.50**

Café **\$3.50**

Café Americano

Café con Leche

Café Late

Café Frío **\$5.50**

Frappuccino (Menta O Amareto)

Ice Moca

Ice Irland Coffe

Capuchino **\$5.00**

Capuchino Clásico

Capuchino Menta

Mocacciano

Chocolate **\$4.50**

Chocolate Frío **\$5.50**

Chocomenta

Batido De Oreo



MENÚ



MANTRAS
INTERNATIONAL CUISINE

