

M

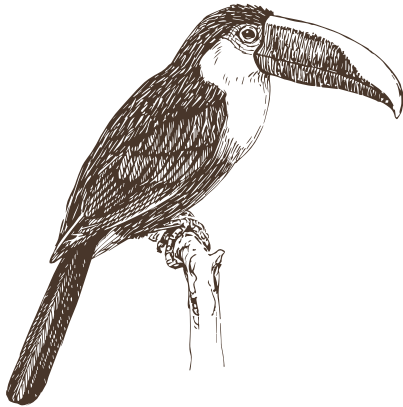
E

N

Ú



RESTAURANTE



## DESAYUNOS

### TÍPICO COSTEÑO..... \$35.000

Arepa de huevo, palitos de yuca, mini carimañolas o mini empanadas, suero y jugo natural.

### LIGHT ..... \$29.000

Yogur natural con granola, frutas, huevo duro o claras de huevo.

### AMERICANO ..... \$34.000

Huevos con jamón, pan tostado, fruta, jugo de naranja y café.

### ENSALADA DE FRUTA ..... \$27.000

Variedad de fruta picada, según la selección del día.

## ENTRADAS

### {CALIENTES}

### IMPUSI ..... \$38.500

Langostinos encocados con chutney de mango.

### CHUKUNA ..... \$36.000

Mix de mariscos en leche de coco con calamar, camarón, langostinos, palmitos de cangrejo.

### TIERRA SAGRADA ..... \$27.000

Crema de ahuyama, papa amarilla y jengibre.

### FRUTOS

### TERRENALES ..... \$69.000

Picada de carne de res, pollo, cerdo, chorizo, morcilla, papas a la francesa y patacones. *(para 2 personas)*

### {FRÍAS}

### COSMOGONÍA ..... \$37.500

Ceviche de pulpo con cebolla, pimentón, cilantro, perejil y limón.

### LEY DIVINA ..... \$38.500

Cóctel de camarones con cebolla, cilantro, salsa de tomate y chips de plátano.

### CONCIENCIA PURA..... \$27.000

Ceviche de mango con cilantro, cebolla, perejil, salsa de tomate, limón y chips de yuca. *(opción vegana)*

### ETNIA..... \$34.000

Ceviche de chicharrón con cebolla, cilantro, perejil, leche de coco y limón.



## PLATOS FUERTES

### {RES}

**EXÓTICO** ..... \$53.000  
Medallones de lomo al pesto.

**FILET MIGNON MAMANCANA** ..... \$59.000  
Lomo fino envuelto en tocineta con salsa de queso azul y hongos de la sierra.

**MADRE TIERRA** ..... \$55.500  
Solomito la pimienta

### {AVES}

**AVE DEL PARAÍSO** ..... \$46.500  
Suprema de pollo con salsa de uchuvas.

**AVE EN EL BOSQUE** ..... \$44.000  
Pechuga de pollo, tocineta y salsa de limón.

### {CERDO}

**VIDA SILVESTRE** ..... \$36.500  
Costilla de cerdo ahumadas con salsa de tamarindo.

**YOBURO** ..... \$47.500  
Lomo de cerdo con salsa de maracuyá de la casa.

### {PESCADOS Y MARISCOS}

**JANTANA** ..... \$54.000  
Filete de róbalo a la plancha con chutney de carambolo.

**MAMÁ GRANDE** ..... \$61.000  
Róbalo mediterráneo, salsa de tomate fresco, albahaca, camarones y anillos de calamar.

**SINTANA** ..... \$55.500  
Salmón con pesto de hierbas silvestres o salsa de maracuyá.

**MITOLOGÍA TAYRONA** ..... \$76.000  
Pargo frito, arroz con coco y patacones.





## OPCIONES VEGETARIANAS

*ORIGEN* ..... \$34.000

Causa Vegetariana : puré de papa criolla, quinoa con pesto, champiñones y aguacate.

*EVOLUCIÓN* ..... \$36.000

Rollos de berenjena rellenos de hummus con salsa de tamarindo.

## ENSALADAS

*ENERGÍA* ..... \$40.000

Ensalada César con pollo, lechuga romana, queso parmesano y crutones.

## ADICIONES

Cayeye.....	\$11.500
Ensalada de la casa .....	\$11.600
Puré de papa amarilla .....	\$12.500
Vegetales salteados .....	\$12.500
Arroz con coco.....	\$11.500
Arroz blanco .....	\$10.000
Papas a la francesa.....	\$12.500
Porción de patacón.....	\$11.500



## BEBIDAS

Limonada .....	\$15.000
<i>(Coco, cerezada, hierbabuena, durazno)</i>	
Jugos naturales .....	\$16.000
Agua .....	\$7.000
Agua con gas .....	\$7.000
Agua Detox.....	\$9.000
Gaseosas.....	\$8.000
Café .....	\$7.000

### {ENERGIZANTES}

Red Bull .....	\$ 12.000
Red Bull <i>Sugar free</i> .....	\$ 13.000

### {CERVEZAS}

Cerveza artesanal.....	\$14.000
Cerveza nacional .....	\$10.000
<i>(Club Colombia, Águila / light)</i>	
Cerveza importada .....	\$12.000
<i>(Heineken, corona)</i>	

### {BEBIDAS FUNCIONALES}

MAMANCANA DETOX .....	\$14.000
Agua de pringamosa (ortiga), piña y aloe vera con limón.	

## POSTRE DE LA CASA

\$15.000

\*Todos los precios mencionados en este portafolio no incluyen I.V.A imponible



MAMANCANA

RESERVA NATURAL PRIVADA

RRSS

📷 @mamancana

📌 mamancana.privategamerreserve

🌐 www.mamancana.co