



La **Mantarraya** alimento de los nativos del Caribe Mexicano, es un pez de carne blanca de excelente calidad, baja en grasa. Contiene todos los aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales para una sana alimentación.

Aquí en **La Casa de la Mantarraya**, nuestra receta tiene los secretos de tres generaciones familiares de la Península de Yucatán. Es un placer compartir nuestra pasión a través de nuestros platillos. Esperamos que tengan una experiencia memorable en nuestro ambiente totalmente caribeño.

¡BIENVENIDOS! ENTRADAS

Tapas de Salmón Fresco

Salmón fresco montados sobre un mousse de queso de cabra en crutones.

\$189

Tapas de Serrano

Jamón serrano sobre queso feta en crutones.

\$191

Tapas de Bacalao

Vizcaina de bacalao sobre crutones.

\$180

Tapas de Mantarraya

Mantarraya a la vizcaina sobre crutones y mayonesa de mostaza.

\$169

Tartara de Salmón Fresco

Salmón fresco troceado y marinado con aceite de ajonjolí, mayones y salsa soya.

\$291

Tartara de Atún Fresco

Atún fresco troceado y marinado con aceite de ajonjolí, cebolla, tomate montado sobre aguacate y zanahoria rayada.

\$289

Tartara de Pulpo Enamorado

Pulpo mixeado, cebolla, tomate, mayonesa y un toque de crema.

\$320

Carpaccio de Pulpo Fresco

Lamina de pulpo marinado con aceite de oliva, limón y cebolla morada, coronado con chile habanero.

\$340

Carpaccio de Salmón Fresco

Laminas de salmón fresco marinado con aceite de oliva, limón y cebolla morada.

\$260

Carpaccio de Atún

Laminas de atún marinado con aceite de oliva, limón y cebolla morada, coronado con chile habanero.

\$259

Copa de Aceltunas de la Casa

Marinadas en salsa de chirimico.

\$160

Guacamole

\$109



P E S C A D I L L A S

TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS Y FRITAS

Mantarraya (orden de 3)	\$ 139
Mantarraya (1 pza)	\$ 54
Bacalao (1 pza)	\$ 54

T A C O S

Mantarraya al Tamarindo	\$ 51
Mantarraya a la Vizcaina	\$ 49
Bacalao a la Vizcaina	\$ 56
Camarón Capeado	\$ 51
Pescado al Tamarindo	\$ 53
Carnitas de Atún (Orden 3 pzas)	\$ 160
Tacos Gobernador de Camarón (Orden 2 pzas)	\$ 175

T O S T A D A S

Mantarraya	\$ 65
Bacalao	\$ 98
Camarón	\$ 78
Pescado	\$ 78
Atún	\$ 89
Pulpo [Guisado / Ceviche]	\$ 98
Ceviche negro	\$ 89

S O P A S

Sopa de camarón	\$ 190
Camarón, fume de camarón, apio y zanahoria.	

M E N Ú D E N I Ñ O S

Dedos de pescado o pollo (con papas fritas y fruta)	\$ 120
¡NUEVO! Mini Hamburguesa (con papas fritas)	\$ 120



ESPECIALIDADES DE LA CASA

CEVICHER

Ceviche de Pescado	\$ 260
Mero marinado con limón, trozos de tomate, cebolla y cilantro.	
Camarón	\$ 280
Pulpo	\$ 359
Pescado	\$ 280
Mixto (pescado y camarón)	\$ 290

Ceviche Negro de Pescado	\$ 290
Trozos de dorado, cebolla, tomate y cilantro en salsa de varios chiles tatemados.	
Camarón	\$ 290
Mixto (pescado y camarón)	\$ 290

¡NUEVO! Ceviche Mar Caribe	
Marinados con limón, cebolla morada y pepino.	
Pescado	\$ 260
Camarón	\$ 260
Mixto (pescado y camarón)	\$ 260

🍷 Aguachiles	\$ 239
Camarones preparados con cebolla, ajo, jugo de limon, aguacate y chille serranos	

¡NUEVO! Aguachile de Maracuya	\$ 269
🍷 Camarones preparados con cebolla, ajo, jugo de limón, aguacate, chile serrano y salsa de maracuya.	

🍷 ¡NUEVO! Aguachile Molcajetead	\$ 360
🍷 Camarones con base de chiles tatemados, ajo, naranja agria, cebolla morada, pepino y cubos de aguacate	

Cóctel de Camarón Tradicional	\$ 195
Camarones en salsa cátsup con cebolla, tomate y cilantro	
Pulpo	\$ 289

ENSALADAS

Jardín de Atún con Nueces Caramelizadas	\$ 280
Lechuga, queso feta, cebolla morada, nueces caramelizadas, zanahoria, tomate, atún cellado con ajonjoli.	

Ensalada Cesar con Pollo	\$ 260
Jardín de lechuga con aderezo Cesar hecho en la casa y pechuga marinada a la plancha con rayadura de queso parmesano fresco y croton.	
(Con Salmón Cocido)	\$ 290
(Con Camarón)	\$ 280

Ensalada del Bosque	\$ 260
Lechuga, espinaca, arugula, champiñones, manzana, alcachofa, nueces, tomate, queso de cabra, aguacate y balsámico cortado.	

Ensalada del Campo	\$ 280
Lechuga, espinaca, arugula, tomate, champiñones, jamón serrano, ajonjolí, nueces y queso de cabra bañada en aderezo balsámico cortado	



PLATOS FUERTES

	Salmón a la Parrilla	\$ 399
	con guarnición, verduras al vapor y papa al horno.	
	Camarones al Gusto	\$ 310
	Empanizados, al mojo de ajo, a la plancha, al ajillo. Guarnición, pasta salteada con pimientos y papa al horno.	
	Pulpo al Ajillo	\$ 490
	Acompañado de arroz y vegetales salteados.	
	Pulpo a la Gallega	\$ 510
	A la parrilla sobre papas salteadas al vino blanco y arroz.	
	Filete de Pescado al gusto	\$ 299
	Al mojo de ajo, a la parrilla, a la mantequilla, a la plancha ó al ajillo.	
¡NUEVO!	Arroz a la Tumbada	\$ 280
	Arroz con marisco estilo veracruz	
	Filete de Pescado a la Veracruzana	\$ 299
	Bañado en salsa veracruzana con arroz.	
	Atún Sellado con Ajonjoli	\$ 320
	Bañado en salsa agri dulce con ajonjoli, vegetales al vapor y papa al horno.	
	Pechuga Napolitana	\$ 260
	Salsa napolitana, gratinada en queso servido con papas salteadas .	
	Pasta al ajo con camarón	\$ 310
	Salsa de mantequilla con pimientos salteados y camarones	
	Espagueti a la Carbonara con Camarones	\$ 360
	Salsa cremosa a base de huevo con tocino y cebolla	
	(Pollo)	\$ 290
	Pasta con Vegetales al olivo	\$ 210
	Zanahoria , calabaza, pimiento morrón	
	Pasta Arrabiata con Camarones.	\$ 360
	Case de tomate con chile de árbol	
	(Pollo)	\$ 290
¡NUEVO!	Pasta de la Casa	Pollo \$260 / Salmón \$320
	Fetuccini en salsa case y perfume de vodka	
¡NUEVO!	Camarones Momia	\$ 330
	Camarones al grill envueltos en tocino y queso, acompañados de pure y vegetales salteados	
	Alitas	\$ 215
	Orden de 8 piezas. Naturales, Bufalo y BBQ.	
	Mariscada	\$ 1,500
	Pulpo, pescado empanizado, pasta, atún camarones acompañados con guacamole, papas a la francesa y arroz (Para 3 personas)	
🍷🍷🍷	Camarones a la Diabla	\$ 310
	Bañados de salsa diablo acompañados con arroz y guacamole	

CORTES

	Arrachera a la Parrilla	\$ 390
	Acompañado de papa al horno con crema y cebolla toreada.	
	Rib Eye ^{453gr.} Premium Angus Beef	\$ 698
	Acompañado de papa al horno con crema y cebolla toreada.	
	New York ^{380gr.} Premium Angus Beef	\$ 690
	Acompañado de papa al horno con crema y cebolla toreada.	
¡NUEVO!	Fajitas de	Pollo \$ 230 / Arrachera \$390 / Camarón y Arrachera \$380
	Plato de hierro, con pimientos y cebolla al grill	
¡NUEVO!	Pollo a la Leña	\$ 298
	Con ajo mantequilla, acompañados de papas a la francesa y arroz	
¡NUEVO!	Nachos Mar y Tierra	\$ 290
	Totopos bañados con frijoles, con arrachera, camarones, queso y crema.	



BAGUETTES

Baguette de Mantarraya Aderezo de mostaza y Raya a la viscaína.	\$ 150
Baguette de Bacalao Aderezo de mostaza y Bacalao a la viscaína.	\$ 210
Baguette Pechuga de Pollo Aderezo de la casa, pechuga de pollo, lechuga, tomate y queso manchego.	\$ 179
Baguette de Salmón Con queso de cabra y aderezo de la Casa.	\$ 190

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Atún o Salmón Medallón de salmón al grill acompañado con papas.	\$ 280
Hamburguesa de Res Carne hecha en casa, al grill acompañada con papas.	\$ 210

PIZZA

Reyna del Caribe Langosta sarteada al vino blanco, queso mozzarella y pimienta de colores.	\$ 495
Marea Roja Camarón, chile guajillo, ajo, cebolla, mantequilla y queso mozzarella.	\$ 279
Champtomona Camarón, arúgula marinada, aceite de olivo y queso.	\$ 278
Reyna Noruega Laminas de salmón, queso de cabra y queso mozzarella.	\$ 280
Princesa Española Jamón Serrano, arúgula marinada, aceite de oliva y queso mozzarella.	\$ 279
Cuatro Estaciones Queso mozzarella, crema, roquefort y gouda.	\$ 219
Pizza de la Casa Mantarraya y queso mozzarella.	\$ 209
Caprichos del Mar Pulpo, aceite de ajo y pimientos de colores.	\$ 310
La Navideña Bacalao y queso mozzarella.	\$ 235
Reyna del Norte Arachera, Cebolla toreada y pimientos de colores.	\$ 315
La Italiana Pepperoni y queso mozzarella.	\$ 169
Princesa Inglesa Queso mozzarella y mozzarella fresco, tomate y albahaca.	\$ 198
¡NUEVO! Ajo Ajo confitado y mix de cuatro quesos.	\$ 205
¡NUEVO! Vegetariana Pimiento, calabazas, espinacas, cebolla, alcachofa.	\$ 230
¡NUEVO! Hawaina Jamón con Piña Asada.	\$ 189



POSTRES

Strudel de manzana con helado de vainilla	\$ 110
Brownie con helado de vainilla	\$ 95
Copa de helado de vainilla	\$ 83
Cheescake de temporada	\$ 97
Flan de la casa	\$ 91

BEBIDAS

Agua de pepino con moringa	\$ 39
Agua de Jamaica	\$ 39
Limonada	\$ 39
Naranjada	\$ 39
Refrescos	\$ 40
Coca-Cola (regular, light y sin azúcar), Sidral Mundet, Sprite, Fresca y Fanta.	
Botella de agua	\$ 28
Agua Mineral	\$ 35
Agua Perrier	\$ 85
Aguas de Sabor (Maracuya, Pepino Limón) ^{Grande}	\$ 79
Jarra de Naranjada	\$ 209
Jarra de Limonada	\$ 209
Jarra de Maracuya	\$ 215

CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$ 49
Capuchino	\$ 70
Expreso	\$ 43
Variedad de Tes	\$ 51

VINOS

Vinos Tintos

	Copa	Botella
Alto Tinto Primeros Pasos / Valle de Santo Tomas B.C. Cabernet Sauvignon-Merlot	\$ 180	\$ 540
Corona del Valle / Valle de Guadalupe B.C. Cabernet Sauvignon-Merlot		\$ 750
Xtinto / Valle de Guadalupe B.C. Cabernet Sauvignon-Merlot		\$ 620
Alto Tinto Selección / Valle de Santo Tomas B.C. Cabernet Nebbilo - Petit Verdot		\$ 1050

Vinos Blancos

Blanco de Blancos / Valle de Guadalupe B.C. Chardonay-Sauvignon Blanc	\$ 800
Alto Tinto / Valle de Guadalupe B.C. Chardonay	\$ 740

Vinos Rosados

Xtinto / Valle de Guadalupe B.C. Cabernet-Sauvignon-Merlot	\$ 560
--	--------



BEBIDAS ALCOHOLICAS

CERVEZA

	Heineken 355ml	\$ 51
	Bohemia Pilsner 355ml	\$ 50
	Bohemia Vienna 355ml	\$ 50
	Bohemia Cristal 355ml	\$ 49
	Amstel Ultra 355ml	\$ 49
	XX Lager y Ambar 355ml	\$ 46
	Indio 355ml	\$ 45
	Tecate Light 325ml	\$ 43
	Tecate Roja 325ml	\$ 44
	Sol 355ml	\$ 42

SIN ALCOHOL

	Heineken 0.0 250ml	\$ 44
---	--------------------	-------

SIDRAS

Strongbow Red Berries 330ml	\$ 50
Strongbow Rosé 330ml	\$ 50
Strongbow Honey 330ml	\$ 50

PREPARADOS

Chelada	\$ 29
Michelada	\$ 33
Ojo Rojo	\$ 44

RON

Havana Club 3 años	\$ 129
Havana 7 años	\$ 159
Capitan Morgan	\$ 97
Matusalen Clásico	\$ 125
Matusalen Platino	\$ 126
Appleton Blanco	\$ 119
Appleton State	\$ 145
Zacapa 12	\$ 165
Zacapa 23	\$ 217
Bacardi blanco	\$ 109

LICOR

Carajillo	\$ 155
Frangelico	\$ 145
Kalua	\$ 125
Licor 43	\$ 125
Baileys	\$ 125
Anis Mico licor dulce	\$ 110
Chinchón Seco o Dulce	\$ 129
Xtabentun	\$ 120
Grand Marnier	\$ 186
Disaronno	\$ 145
Sambuca	\$ 139



WHISKY

Chivas	\$ 179
Whisky etiqueta roja	\$ 135
Whisky etiqueta negra	\$ 191
Jack Daniel's	\$ 163
Buchanans	\$ 189
Buchanans 18	\$ 275
Macallan Gold	\$ 209
Oldparr	\$ 169

VODKA

Absolut	\$ 125
Smirnoff	\$ 110
Stolichnaya	\$ 125
Grey Goose	\$ 208

BRANDY

Torres 10	\$ 135
Torres 15	\$ 165
Torres 20	\$ 195

MEZCAL

Mezcal Montelobos	\$ 180
Mezcal Amores	\$ 150
Mezcal 400 conejos	\$ 150

TEQUILA

Don Julio 70	\$ 195
Don Julio Reposado	\$ 165
1800	\$ 175
Herradura Resposado	\$ 161
Herradura Plata	\$ 160
Herradura Blanco	\$ 163
Centenario	\$ 125
Tradicional	\$ 155
Maestro Tequilero doble diamante	\$ 170

GINEBRA

Beefeater	\$ 161
Tanqueray	\$ 165
Bombay	\$ 189
Hendricks	\$ 210

CÓCTELES

Sangría	\$ 155
Clericot	\$ 165
Jarra de Clericot	\$ 480
Mojito	\$ 150
Margaritas	\$ 160
Martini (Vodka o Ginebra)	\$ 160
Gin Maracuyá	\$ 180
Gin de Frutos Rojos	\$ 180
Aperol Spritz	\$ 165
Negroni	\$ 190
Mezcal de Sabores	\$ 175