



MANOUK

Cocina de Brasa

MENÚ

Alimentos

MANOUK

Cocina de Brasa

LA RECOMENDACIÓN DEL CHEF



TACO GOBERNADOR ESTILO SINALOA 1 PZ. Camarón endiablado servido en tortilla ribeteada	\$140.00
--	----------

TOSTÓN DE PLÁTANO CON CEVICHE DE PESCADO VERDE ESTILO MANOUK 3 PZ. Plátano macho y ceviche de la casa	\$200.00
---	----------

CHIP DE CARNE TARTAR DE FILETE DE RES 3 PZ. Tartar de filete de res con pico de gallo	\$230.00
--	----------

CROQUETAS DE COLIFLOR ADOBADA 3 PZ. Rellenas de queso servido con nuestro aderezo roca de la casa	\$280.00
--	----------

CHILINDRINAS DE POLLO BRAVO 2 PZ. Servidas en tortilla de maíz y acompañadas de chile güero	\$200.00
--	----------

MINI TORTA AHOGADA DE CHAMORRO EN SALSA ADOBADA Frijoles maneados y chamorro horneado al josper	\$150.00
--	----------

TAPA DE ATÚN ESTILO THE TURF 2 PZ. Acompañado de queso feta y aguacate	\$190.00
---	----------

EMPALMES ESTILO REGIO 2 PZ. Guisado de chicharrón en salsa verde y frijoles	\$200.00
--	----------



CHICHARRÓN DE HARINA SERVIDO CON CAMARÓN ESTILO ACAPULCO Camarón estilo acapulco con aguacate y aderezo de la casa	\$200.00
--	----------

MANOUK

Cocina de Brasa



ENTRADAS



EMPALMES REGIOS 2 PZ. Frijoles maneados con queso oaxaca y chicharrón de la ramos	\$250.00
--	----------

CHILINDRINAS DE RIB EYE 2 PZ. Frijoles maneados, queso oaxaca y chorizo	\$250.00
--	----------

SOPES DE ARRACHERA 2 PZ. 120 GRS. Costra de queso, aguacate y chicharrón seco	\$360.00
--	----------

ARRIERAS DE CHAMORRO 3 PZ. 150 GRS. Queso asadero y cebollitas tatemadas	\$370.00
---	----------

COLIFLOR ADOBADA 3 PZ. 240 GRS. Crocante y aderezada con nuestra salsa roca	\$280.00
--	----------

ALCACHOFAS REBOZADAS 1 PZ. Preparadas con mojo de ajo y acompañadas de pico de gallo	\$250.00
---	----------



TÁRTARA DE FILETE DE RES 120 GRS Servido con tuétano y papa ondulada	\$450.00
---	----------

AGUACHILE DE FILETE DE RES 120 GRS. Marinada en su jugo acompañada de aguacate, rábano y habanero	\$470.00
--	----------

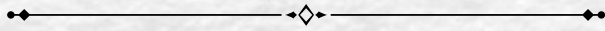
CHICHARRÓN DE LA RAMOS ESTILO GUAME 150 GRS. Salsa verde de la casa y tortillas de maíz	\$250.00
--	----------

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS	\$280.00
--------------------------------------	----------

MANOUK

Cocina de Brasa

BARRA FRIA



TIRADITO DE ATÚN 140 GRS. Salsas negras, arúgula y jitomate cherry	\$440.00
---	----------

CARPACCIO DE PULPO 130 GRS. Chile triturado, aguacate y jocoque con mango	\$440.00
--	----------



CARPACCIO DE ATÚN 130 GRS. Salsas negras, arúgula y pan árabe	\$440.00
--	----------

TOSTADA DE ATÚN 1 PZ. 130 GRS. Lajas de chile serrano, pepino, aguacate y poro frito	\$190.00
---	----------

TOSTADA DE CEVICHE DE MERO CON PULPO 1 PZ. 100 GRS. Tomate verde, pepino y rábano	\$210.00
--	----------

CEVICHE DE MERO CON LECHE DE TIGRE 120 GRS. Jengibre, aceite de olivo y macha	\$450.00
--	----------

AGUACHILE DE CAMARÓN EN SALSA CHILTEPÍN 120 GRS. Aguacate, pepino y salsa cobriza	\$410.00
--	----------

CLAMACHILE DE CAMARÓN 120 GRS. Salsa maniaca y cerveza	\$430.00
---	----------



AGUACHILE DE CAMARÓN CON MANGO 120 GRS. Chile de árbol y aguacate	\$430.00
--	----------

COCTEL DE CAMARÓN 120 GRS. Tradicional coctel de camarón estilo Acapulco	\$390.00
---	----------

MANOUK

Cocina de Brasa

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA DE MANZANA

Mezcla de lechugas, queso parmesano, nuez caramelizada, apio y aderezo de miel

\$280.00

ENSALADA DE VERANO

Espinacas, arúgula, betabel, vinagreta de naranja y queso feta

\$280.00

SOPA DE VEGETALES

Flor de calabaza, granos de elote, queso oaxaca y pollo desmenuzado

\$210.00

FIDEO SECO

Chicharrón, aguacate, crema y queso

\$210.00

SOPA DE CEBOLLA

Pan y queso

\$230.00

JUGO DE CARNE

Cebolla, cilantro, chile

\$150.00

TACOS

TACOS DE RIB EYE 2 PZ.

Tortilla de harina, frijoles y papa paja

\$430.00

TACOS DE LENGUA 3 PZ.

Tortilla de maíz, cebolla y cilantro

\$420.00

TACOS DE ARRACHERA 2 PZ.

Tortilla de harina y chicharrón en salsa verde

\$430.00

TACOS DE CHAMORRO 2 PZ.

Tortilla de maíz, salsa adobada

\$420.00

TACOS DE PESCADO MERO 2 PZ.

Tortilla de harina, pescado rebosado, aderezo roca y col morada

\$360.00

TACO DE PULPO AL PASTOR 1 PZ.

Tortilla de maíz, costra de queso y piña

\$210.00



MANOUK

Cocina de Brasa



CORTES



PORTER HOUSE DE 1KG.	\$3,080.00
TOMAHAWK DE 1KG.	\$3,300.00
RIB EYE DE 1KG.	\$3,580.00
CHAMORRO 1 PZA.	\$870.00
NEW YORK 400 GR.	\$1,210.00
RIB EYE 400 GR.	\$1,430.00
ENTRAÑA 350 GR.	\$940.00



TODOS NUESTROS CORTES SON ACOMPAÑADOS DE
CHILE GÜERO CON QUESO ASADERO Y MANTEQUILLA
REGIA

MANOUK

Cocina de Brasa



ESPECIALIDADES

PULPO A LA TALLA 500 GR.
Chile güero y queso asadero

\$1,210.00

FILETE DE PESCADO MERO ZARANDEADO 250 GR.
Piña asada y guacamole

\$610.00

FILETE DE ATÚN 220 GR.
Espinaca y arúgula

\$610.00

FILETE DE SALMÓN A LA NARANJA 200 GR.
Risotto cremoso y salsa de naranja

\$610.00

POLLO A LA BRAVA 500 GR.
Papa cambray a la búfala

\$610.00

PASTA LARGA CREMOSA
Queso parmesano, tocino, perejil frito

\$380.00

PASTA PAPPARDELLE
Hongo portobello y aceite de trufa

\$380.00



MANOUK

Cocina de Brasa



GUARNICIONES

QUESO PANELA QUEMADO EN SALSA ADOBADA 200GRS.	\$330.00
PURÉ DE PAPA RÚSTICO GRATINADO CON TOCINO 200GRS.	\$210.00
ESPÁRRAGOS AL GRILL 200GRS.	\$210.00
PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA Y QUESO PARMESANO	\$230.00
VERDURAS MIXTAS AL GRILL 200GRS.	\$200.00

POSTRES

PASTEL DE HORCHATA Almendra y crema blanca	\$280.00
PAN DE ELOTE Pepita, nuez y amaranto tostado	\$280.00
PASTEL DE CHOCOLATE Crujiente de galleta y chocolate de leche	\$310.00
SORBETE FRUTOS ROJOS	\$160.00
HELADO DE VAINILLA	\$160.00
HELADO DE BROWNIE	\$160.00
HELADO DE PAY DE LIMÓN	\$160.00
FRESAS CON CHOCOLATE Fresas frescas bañadas con chocolate blanco, chocolate amargo y hoja de oro comestible.	\$310.00



MANOUK

Cocina de Brasa



MENÚ INFANTIL



ESPAGUETI CREMOSO
CON CREMA Y QUESO PARMESANO
\$ 180.00

MINI HAMBURGUESA DE RES
CON PAPAS A LA FRANCESA
\$ 180.00

NUGGETS DE POLLO
CON PAPAS A LA FRANCESA
\$ 180.00





MANOUK

Cocina de Brasa

AVISOS LEGALES

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

PRECIOS EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL MEXICANA.

LOS PLATILLOS CRUDOS SE SIRVEN BAJO LA RESPONSABILIDAD
DE QUIENES LOS SOLICITAN.

EL GRAMAJE REPRESENTADO EN CADA PLATILLOS ES EN CRUDO
ANTES DE SU ELABORACIÓN.

EN PRODUCTOS FRESCOS O ESPECIALES ALGUNOS DE NUESTROS
PLATILLOS O PRODUCTOS PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES.

