



MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

M E N U

The page is framed by delicate watercolor illustrations of green leaves and small berries, with light green washes in the background. The main title is centered at the top.

MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

ENTRADAS FRIAS

ENSALADA DE NOPALES CON PESTO DE EPAZOTE

NOPALES ENCURTIDOS CON PESTO DE LA CASA,
ACOMPAÑADOS DE QUESO PANELA, CHERRY Y
VERDOLAGAS

\$260

ENSALADA DE BERRO

BERROS ALIÑADOS CON ALIOLI DE MISO Y
ATÚN CROCANTE

\$240

ENSALADA DE BURRATA Y CHERRY

QUESO BURRATA Y JITOMATES CHERRY, LINEADOS
CON ACEITE DE CHILE SECO

\$280

CREMA DE BETABEL ROSTIZADO CON TROPIEZOS DE PISTACHE

BETABEL ROSTIZADO Y EMULSIONADO CON YOGURT
GRIEGO, ESPECIAS Y TROPIEZOS DE PISTACHE

\$170

SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE PIMIENTO ROSTIZADO

LÁMINAS DE SALMÓN ACOMPAÑADAS DE SALSA CREMOSA DE
PIMIENTO AMARILLO ROSTIZADO

\$290



MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

DEL MAR A LA MESA

COCTEL DE CAMARÓN

CAMARÓN PACOTILLA, ACOMPAÑADO DE NUESTRA SALSA
ESPECIAL DE LA CASA

\$290

OSTIONES 6 PIEZAS

OSTIONES BAJA CALIFORNIA RASURADOS

\$340

ALMEJA CHOCOLATA RASURADA 6 PIEZAS

ALMEJAS LIMPIAS Y EN SU CONCHA, ACOMPAÑADAS DE
RASURADA

\$420

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

CAMARÓN U16/20, MARINADO EN UNA SALSA
DE PEPINO; CILANTRO, CHILE POBLANO,
LIMÓN Y ESPECIAS

\$295

CEVICHE DE PULPO EN SALSA DE CHILE SECO

PULPO COCIDO EN SALSA DE CHILE SECO, JÍCAMA,
PEPINO Y GRANO DE ELOTE TOSTADO

\$390





MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

ENTRADAS CALIENTES

ELOTE TIERNO CON MAYONESA TOGARASHI

ELOTITOS TIERNOS COCIDOS AL GRILL Y ADEREZADOS
CON MAYONESA A BASE DE TOGARASHI, SOYA Y LIMÓN

\$170

ENSALADA CÉSAR AL GRILL

LECHUGA OREJONA CON ADEREZO PREPARADO EN CASA Y
PASADA AL GRILL

\$280

CREMA DE ALCACHOFA

ALCACHOFAS ROSTIZADAS, PERFUMADAS CON VINO BLANCO
EN UNA BASE DE CREMA

\$210

CREMA DE OSTIÓN CON AJO AHUMADO

OSTIONES AHUMADOS CON PURÉ DE AJO
HORNEADO A BAJA TEMPERATURA

\$190

CAPUCHINO DE FRIJOL

CREMA DE FRIJOL SERVIDA EN VASO CON CREMA
MONTADA Y POLVO DE TOCINO

\$150





MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

PLATOS FUERTES

SHORT RIB EN SALSA DE CHICHARRÓN

BRASEADO DE SHORT RIB MONTADO EN PURÉ DE PAPA
RUSTICA CON SALSA DE CHICHARRÓN Y CHILES SECOS

\$550

FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE YUZU Y VERDURAS ESTILO ORIENTAL

CORAZÓN DE FILETE DE RES COCINADO AL HORNO Y SERVIDO CON MIX DE
VERDURAS CON SOYA Y UN TOQUE DE
MANTEQUILLA DE YUZU

\$450

PESCA DEL DÍA: GRILL, TALLA O SALSA HOLANDESA

PESCADO DE TEMPORADA EN TRES PREPARACIONES

\$420

RISOTTO DE POBLANO CON ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN

ARROZ ARBORIO COCINADO CON VINO BLANCO Y
ECHALOTE, ACOMPAÑADO DE SALSA CREMOSA DE
CHILE POBLANO Y ALBÓNDIGAS
DE CAMARÓN

\$390



MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

CORTES

TOMAHAWK 1 KG

\$2,200

PORTERHOUSE 1 KG

\$2,100

NEW YORK .400 KG

\$860

RIB EYE PRIME .400 KG

\$890

RIB EYE CHOICE .400 KG

\$980

PICAÑA .300 KG

\$550

VACÍO .300 KG

\$530





MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

GUARNICIONE S

PAPAS A LA FRANCESA

\$140

PAPA AL HORNO

\$140

LECHUGAS A LA CREMA

\$140

VERDURAS SALTEADAS

\$140

ESPÁRRAGOS AL GRILL

\$170

The page is decorated with delicate watercolor illustrations of green leaves and small berries, framing the central text. The background features soft, vertical watercolor washes in shades of light green.

MANOUK

COZINHA INTERNACIONAL

POSTRES

PROFITEROLES

PASTA CHOUX RELLENA DE CREMA PASTELERA
PERFUMADA CON RON

\$240

PANACOTA DE LA CASA

NATA COCIDA EN SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CRUMBLE DE NUEZ

\$180

HELADO DE VAINILLA

ARTESANAL CON VAINA DE VAINILLA

\$165

HELADO DE DULCE DE LECHE

ARTESANAL CON DULCE DE LECHE

\$165