

Mamba

JERK CUISINE & DRINKS

Mamba

JERK CUISINE & DRINKS

ENTRADAS / APPETIZERS

- ELOTES MAMBA** **\$195**
Elote dulce a las brasas con salsa Jerk, chipotle y queso.
Grilled sweet corn with cream, chipotle and cheese.
- PAPAS MAMBA** **\$190**
Papas cambary bañadas con queso cheddar y espolvoreadas con tocino crujiente.
Potato cambray dipped in Jerk sauce and cheddar cheese, sprinkled with crispy bacon.
- MACAN - CHEESE** **\$255**
Macarrones cocinados en una exquisita salsa de tres quesos.
Macaroni cooked in an exquisite sauce of three cheese.
- GUACAMOLE** **\$220**
Tradicional guacamole con pico de gallo y totopos. Extra Arrachera +60
Traditional guacamole served with pico de gallo and chips. + Skirt Stek +60
- CARIBBEAN SLIDERS** **\$420**
Trio de mini hamburguesas: De pollo, tradicional y cheeseburger.
Three mini burgers: Chicken, traditional and cheeseburger.
- TARTAR DE ATÚN** **\$260**
Tartar de atún montado sobre cubos de aguacate con mojo de cilantro, alcaparras fritas, tomatito cherry, y ajonjolí.
Tuna tartare served on avocado cubes with cilantro mojo, fried capers, cherry tomatoes, and sesame seeds.
- TIRADITO DE ATÚN** **\$220**
Tiradito de atún fresco, finamente laminado y marinado en una vibrante salsa de cítricos y soya. Decorado con toques de cilantro y cebolla morada.
Fresh tuna tiradito, thinly sliced and marinated in a vibrant citrus and soy sauce. Garnished with touches of cilantro and red onion.
- CAMARONES ROCA** **\$280**
Camarones roca crujientes, bañados en una salsa cremosa y ligeramente picante. Acompañados de un taque de cebollín y ajonjolí.
Crispy rock shrimp, coated in a creamy and slightly spicy sauce. Garnished with a touch of scallions and sesame seeds.
- PALOMITAS DE COLIFLOR** **\$220**
Crujientes Palomitas de coliflor, ligeramente empanizada, y servidas con una salsa pizante y cremosa para dippear.
Crunchy cauliflower popcorn, lightly breaded and served with a spicy and creamy dipping sauce.
- QUESO FUNDIDO** **\$190**
Queso fundido natural, cremoso y perfectamente derretido, servido con tortillas calientes para disfrutar cada bocado.
Natural, creamy, and perfectly melted cheese, served with warm tortillas to savor every bite.
- QUESO FUNDIDO ESTILO GOBERNADOR** **\$280**
Mezcla de quesos derretidos con camarones salteados, pimientos y especias, servido con tortillas calientes.
Melted cheese blend with sautéed shrimp, peppers, and spices, served with warm tortillas.

BROCHETAS / SKEWERS

INCLUYE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR / ONE SIDE TO CHOOSE
PAPAS DE CAMOTE — PAPAS A LA FRANCESA — BRÓCOLI ASADO — ENSALADA MIXTA
GRILLED VEGETABLES — FRENCH FRIES — COLESLAW — ROASTED SWEET CORN

CAMARÓN 3 pz	\$320
Brochetas de camarones a las brasas, marinados con nuestra salsa Jerk. Grilled shrimp skewers, marinated with our special house Jerk sauce.	
JAMAQUINAS 4 pz	\$420
Brochetas de camarón y pollo a las brasas, marinadas en salsa Jerk. Chicken and shrimp skewer, marinated with our special house Jerk sauce.	
POLLO 3 pz	\$290
Brochetas de pechuga de pollo a las brasas marinada en salsa Jerk. Grilled Chicken breast skewers, marinated with our special house Jerk sauce.	
ARRACHERA 3 pz	\$330
Brochetas de arrachera marinada, a las brasas. Grilled marinated skirt steak skewers.	
VEGETALES MIXTOS 3 pz	\$240
Brochetas de pimientos, cebolla morada y brócoli con mantequilla, a las brasas. Veggie skewers with bell peppers, red onion and broccoli with butter on the grill	

HAMBURGUESAS / BURGERS

INCLUYE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR / ONE SIDE TO CHOOSE
VERDURAS A LA PARRILLA — PAPAS A LA FRANCESA — ENSALADA DE COL — ELOTE ASADO
GRILLED VEGETABLES, FRENCH FRIES, COLESLAW, ROASTED SWEET CORN

CHEESE BURGER	\$375
Carne de res, mix de quesos y cebolla caramelizada. Beef, cheese mix and caramelized onion.	
JAMAICAN JERK BURGER	\$420
Carne de res marinada en salsa Jerk, con aderezo spicy y ensalada de col. Marinated beef in house Jerk sauce, with spicy dressing and coleslaw.	
SHRIMP BURGER	\$420
Camarones marinados en salsa Jerk, envueltos en tocino con mix de quesos y aros de cebolla. Shrimp marinated with house Jerk sauce wrapped in bacon, mix of cheese and onion rings.	
VEGAN BURGER	\$340
Hamburguesa de lentejas y quinoa con queso de almendras y vegetales al grill. Lentil and quinoa burger with almond cheese and grilled vegetables.	
MAMBA BURGER	\$375
Brisket de res ahumado por 12 horas, cebolla curtida y aderezo spicy. Smoked beef brisket for 12 hours, pickled onions, and spicy dressing.	
VEGGIE BURGER	\$360
Hamburguesa de chícharo, lechuga, tomate, queso de almendras y cebolla. Pea burger with lettuce, tomato, almond cheese, and onion.	

NUESTRAS ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

POLLO JERK JAMAQUINO

\$365

Medio pollo marinado por 12 hrs en nuestra deliciosa salsa Jerk, acompañado de puré rustico de papa, coleslaw y pan brioche.

1/2 Chicken marinated for 12 hours in our delicious house Jerk sauce, accompanied rustic mashed potato, coleslaw and brioche bread.

TACOS DE ARRACHERA JERK

\$290

Orden de 3 tacos de arrachera marinada en nuestra salsa Jerk, montados sobre tortilla azul, guacamole y cebolla asada.

Order of 3 tacos with marinated skirt steak in our house Jerk sauce, over a blue corn tortilla, guacamole y roasted onion.

TOSTADA DE CAMARÓN

\$185

Camarones tempura marinados en salsa Jerk, montados en tortilla de harina crocante, guacamole, salsa de jamaica agridulce y aderezo spicy.

Delicious tempura shrimp marinated in our house Jerk sauce, on crunchy flour tortilla, guacamole, sweet and sour hibiscus sauce and spicy dressing.

JAMAICAN RICE

\$295

Tradicional arroz jamaicano con frijoles, pollo y medallones de plátano.

Con arrachera +20

Traditional Jamaican coconut rice with beans, chicken and banana slices.

TACOS DE POLLO JERK

\$275

Orden de 3 tacos de pechuga de pollo en salsa Jerk con tortilla de harina con costra de queso y acompañados de pico de gallo.

Order of 3 tacos with chicken breast in our house Jerk sauce with flour tortilla and pico de gallo.

TACOS MAMBA

\$295

Orden de 3 tacos de camaron tempura en salsa Jerk de la casa, con tortilla de maíz azul, ensalada de col y salsa agridulce.

Order of 3 tacos with tempura shrimp in our house Jerk sauce with flour tortilla, coleslaw and sweet and sour sauce.

COSTILLAS JERK

\$485

Costillas de cerdo marinadas en salsa Jerk, con ensalada de col y puré de papa.

Pork ribs marinated in our house Jerk sauce with coleslaw and mashed potatoes.

COSTILLAS BBQ

\$495

Costillas de cerdo a las brasas en salsa BBQ, con papas a la francesa y elote dulce.

Grilled pork ribs marinated in BBQ sauce with French fries and sweet grilled corn.

PASTA PESTO

\$280

Deliciosa pasta al pesto con albahaca fresca, piñones y queso parmesano, mezclada con aceite de oliva.

Delicious pasta with fresh basil pesto, pine nuts, and parmesan cheese, mixed with olive oil.

PASTA CARBONARA

\$495

Clásico italiano que combina espaguetis con una cremosa salsa hecha a base de queso parmesano, jamon, tocino crujiente y pimienta negra molida.

Italian classic that combines spaghetti with a creamy sauce made from parmesan cheese, ham, crispy bacon, and ground black pepper

NUESTROS CORTES / PRIME BEEF CUTS

RIB EYE

450 gr parrillado al Jospeser, acompañado con espárragos a la parrilla, elote dulce y puré de papa rústico. **450 gr grilled Jospeser, accompanied with grilled asparagus, sweet corn and rustic mashed potatoes.**

\$890

NEW YORK

400 gr parrillado al Jospeser, acompañado con espárragos a la parrilla, elote dulce y puré de papa rústico. **400 gr grilled Jospeser, accompanied with grilled asparagus, sweet corn and rustic mashed potatoes.**

\$650

ARRACHERA JERK

300 gr con toque Jerk al Jospeser, acompañado de verduras a la parrilla. **300 gr with Jerk marinated in Jospeser oven, served with grilled vegetables.**

\$490

DEL MAR / SEAFOOD

CAMARONES AL COCO

Camarones empanizados con coco bañados con salsa de mango, acompañado de arroz blanco o ensalada mixta. **Coconut breaded shrimp covered with mango sauce accompanied of with rice or mixed salad.**

\$380

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

Camarones marinados en una vibrante mezcla de jugo de limón, cilantro y chile verde, servido frío y lleno de sabor. **Shrimp marinated in a vibrant mixture of lemon juice, cilantro, and green chili, served cold and full of flavor.**

\$290

ATUN SELLADO

Ceviche de pescado curtido con una salsa aguachiles de la casa, aguacate, cilantro, cubos de pepino, cebolla morada y chips de plátano. **Fresh tuna perfectly sealed in a sesame crust, accompanied by grilled vegetables, lightly drizzled with spicy tamarind sweet and sour sauce.**

\$390

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA MAMBA

Mix de lechugas, tomate cherry, espárragos, aguacate, calabaza y vinagreta de mostaza. **Mix lettuce, cherry tomato, asparagus, avocado, zucchini and mustard vinaigrette.**

Con pollo **Add Chicken +20**

Con camaron **Add Shrimp +40**

\$260

ENSALADA CÉSAR

Con aderezo César de la casa, queso parmesano y crotones. **With house Caesar dressing, parmesan cheese and croutons.**

Con pollo **Add Chicken +40**

Con camaron **Add Shrimp +80**

\$245

POSTRES / DESSERTS

NIEVES ARTESANALES

\$120

BROWNIE MAMBA

\$180



MIXOLOGÍA



MEZCAL

MEZCAL MULE

Mezcal Union, limón, azúcar y cerveza de jengibre.

Mezcal Union, lemon juice, sugar and ginger beer.

\$210

MAMBA MEZCAL

Mezcal Union, mix de cítricos, Campari, toque de azúcar con limón y menta.

Mezcal Union, citrus mix, Campari, a touch of sugar with lemon and mint.

\$210

MEZCALITA

Mezcal Union, jugo de limón, azúcar, Controy y fruta a elegir (fresa, mango, limón, tamarindo, jamaica o maracuyá).

Mezcal Union, lemon, sugar, Controy and fruit (strawberry, mango, lemon, tamarind, hibiscus or passion fruit).

\$195

AFRO JERRY

Mezcal Union, Ron Sailor Jerry, fresa con carbón activado, jengibre, azúcar, jugo de limón y cerveza de jengibre.

Mezcal Union, Sailor Jerry Rum, strawberry with activated carbon, ginger, sugar, lemon juice and ginger beer.

\$220

PEPINO MEZCAL

Mezcal Union, pepino macerado, miel de agave y limón.

Mezcal Union, macerated cucumber, agave honey and lemon.

\$200

MAMBA ROSE

Mezcal Union, Campari, limón, miel de agave y jugo de toronja.

Mezcal Union, Campari, lemon, agave honey and grapefruit juice.

\$220

TEQUILA

BLACK MAMBA MARGARITA

Don Julio 1942, carbón activado, limón, grand marnier y miel de agave.

Don Julio 1942, activated charcoal, lemon, grand marnier and agave honey.

\$350

CALYPSO BY DON JULIO 1942

Tequila Don Julio 1942, jugo de naranja, limón, jamaica, mango, azúcar y amargo de angostura.

Tequila Don Julio 1942, orange juice, lemon, hibiscus, mango, sugar and angostura bitters.

\$750

VODKA

MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff, limón, jarabe y cerveza de jengibre.

Vodka Smirnoff, lemon juice, syrup and ginger beer.

\$195

FASHION MARTINI

Vodka Smirnoff, café expresso, azúcar y licor de café.

Vodka Smirnoff, espresso, sugar and coffee liqueur.

\$240

GIN

- TULUMINATI** \$210
Gin Tanqueray, pepino, kiwi, azúcar, limón y albahaca.
Gin Tanqueray, cucumber, kiwi, sugar, lemon and basil.
- GIN MILK** \$220
Gin Tanqueray, limón, azúcar y leche de coco.
Gin Tanqueray, lemon, sugar and coconut milk.
- GIN PINK** \$245
Gin Tanqueray, Campari, cerveza de jengibre, manzana, jengibre y limon.
Gin Tanqueray, Campari, ginger beer, apple, ginger slice and lemon.
- NEGRONI** \$210
Gin Tanqueray, Campari, Vermont, naranja, y amargo de angostura.
Gin Tanqueray, Campari, Vermont, orange, and angostura bitters.
- SEVILLA SPRITZ** \$225
Gin Tanqueray Sevilla, prosecco y agua mineral.
Gin Tanqueray Sevilla, prosecco and mineral water.

ESPECIALES MAMBA

- GUAVA FRESH** \$220
Refrescante bebida tropical con a base de Smirnoff de Guayaba.
Refreshing tropical drink based on Guava Smirnoff.
- PINEAPPLE NIGHT** \$220
Buchannan's Pineapple, jugo de limón, clara de huevo y ron Malibú.
Buchannan's Pineapple, lemon juice, egg white and Malibu rum.
- JAMAICON** \$220
Gin Tanqueray, Mezcal Union, jamaica, limón, arandano, sal de gusano, albahaca / Gin Tanqueray, Mezcal Union, Jamaica, lemon, cranberry juice, worm salt, basil.
- CARAJILLO BAILEYS** \$240
Licor 43, Baileys, café expresso. / Liqueur 43, Baileys, espresso.
- CARAJILLO MAZAPÁN** \$230
Licor 43, leche de almendra, café expresso y mazapán.
Licor 43, almond milk, espresso and marzipan.
- MOJITO JÄGGER MARACUYA** \$220
Jägermeister, menta, azúcar, limón y maracuya.
Jägermeister, mint, sugar, lemon and passion fruit.
- ROM PIM** \$210
Aperol, frambuesa, limón, espuma de licor de naranja.
Aperol, raspberry, lemon, orange liqueur foam.
- OLD FASHION CACAO** \$200
Jack Daniel's, cacao y azúcar. / Jack Daniel's, cocoa and sugar.

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ		\$210
MOJITO	Capitan Morgan White	\$180
MARGARITA		\$180
PIÑA COLADA	Capitan Morgia White	\$190
DAIKIRY	Capitan Morgan White	\$190
COSMOPOLITAN	Smirnoff	\$180
JAGERBOMB		\$240
MARGARITA CADILLAC	Don Julio Reposado	\$240
MARGARITA GRAND GOLDEN		\$255
BLOODY MARY		\$170
LONG ISLAND		\$180
DRY MARTINI	Smirnoff	\$200
BLUE HAWAII	Capitan Morgan white	\$180
CAIPIRIÑA		\$170
MARTINI LEMON DROP	Smirnoff	\$170
LIMONADA ELÉCTRICA	Smirnoff	\$170
SALMONCITO GIN		\$190
TEQUILA SUNRISE		\$180
SANGRIA		\$170
RUSO NEGRO		\$180
PALOMA		\$180
SEX ON THE BEACH	Smirnoff	\$180
MARTINI VODKA	Smirnoff	\$170
CARAJILLO		\$220



GIN

TANQUERAY	\$190	\$3,200
HENDRICK'S	\$250	\$4,500
BOMBAY	\$220	\$3,700

TEQUILA

	COPA 2 OZ.	BOTELLA
DON JULIO 70	\$280	\$4,700
DON JULIO REPOSADO	\$240	\$3,770
DON JULIO BLANCO	\$220	\$3,500
DON JULIO 1942	\$680	\$8,200
DON JULIO 1942 - 1.75 L		\$15,000
CASA AMIGOS	\$360	\$4,800
TRADICIONAL	\$180	\$2,700
HERRADURA REPOSADO	\$220	\$3,770
HERRADURA BLANCO	\$210	\$3,500
PATRÓN SILVER	\$280	\$4,700
MAESTRO DOBEL	\$240	\$4,500
MAESTRO DOBEL - 1.75 L		\$9,000
MAESTRO DOBEL - 3 L		\$14,000
CLASE AZUL REPOSADO	\$750	\$8,800
CLASE AZUL AÑEJO		\$25,000



WHISKY

JW BLACK LABEL	\$250	\$4,500
JW RED LABEL	\$160	\$3,500
JW GOLD LABEL		\$5,500
BUCHANNAN'S PINEAPPLE	\$235	\$4,500
BUCHANNAN'S 12	\$235	\$4,500
BUCHANNAN'S 18	\$440	\$6,500
CROWN ROYAL	\$290	\$4,500
GLENFIDICH 12	\$290	\$4,700
JACK DANIEL'S	\$220	\$2,700
JACK DANIEL'S HONEY	\$190	\$2,700
FIREBALL	\$160	\$3,500
MACALLAN 12	\$330	\$5,000
JIM BEAN	\$235	\$2,700

MEZCAL

	COPA 2 OZ.	BOTELLA
UNIÓN	\$190	\$2,200
400 CONEJOS	\$190	\$2,500
OJO DE TIGRE	\$215	\$3,000

BRANDY

TORRES 10	\$180	\$2,500
-----------	-------	---------

COGNAC

MARTELL VSOP	\$360	\$3,220
HENNESSY VSOP	\$360	\$4,200

VODKA

KETEL ONE	\$250	\$4,500
SMIRNOFF	\$145	\$2,700
SMIRNOFF GUAVA	\$180	\$3,500
SMIRNOFF TAMARINDO	\$180	\$3,500
ABSOLUT AZUL	\$160	\$3,500
GREY GOOSE	\$250	\$4,500
BELVEDERE	\$275	\$4,500
BELVEDERE - 1.75 L		\$9,000
VODKA CIROC	\$275	\$4,500
TITOS	\$235	\$4,500

RON

CAPTAIN MORGAN SPICED	\$190	\$2,800
ZACAPA 23	\$260	\$4,500
BACARDI BLANCO	\$155	\$3,300
HAVANA 7	\$220	\$3,300
MALIBU	\$160	\$3,770
APPLETON SPECIAL	\$170	\$2,700
APPLETON STATE	\$190	\$3,000

LICOR

	COPA 2 OZ.	BOTELLA
BAILEYS	\$160	
KAHLUA	\$140	
SAMBUCA BLACK	\$160	
JÄGERMEISTER	\$150	\$2,850
LICOR 43	\$180	
FERNET	\$180	\$2,850
AMARETTO	\$180	



VINOS Y ESPUMOSOS

VINO TINTO DE LA CASA	\$210	\$1,500
VINO BLANCO DE LA CASA	\$210	\$1,500
CASA MADERO 3V		\$1,600
VINO ROSADO		\$1,550
CASA MADERO CHARDONNAY		\$1,550
MOËT BRUT		\$4,500
MOËT ROSE		\$5,500
ROSE LUMINOUS		\$6,700
MOËT NECTAR		\$5,400
MOËT ICE		\$5,800
VUEVE CLICQUOT		\$5,500
MOËT ICE ROSE		\$6,200
MOËT ICE ROSE 1.5 L		\$10,800
MOËT & CHANDON BRUT 1.5 L		\$8,800
DOM PERIGNON 750 ML		\$9,300
DOM PERIGNON GREEN LUMINOUS		\$11,000

CERVEZAS

HEINEKEN	\$85
TECATE LIGHT	\$70
INDIO	\$70
SOL	\$70
XX LAGER	\$70
XX AMBAR	\$70
ULTRA (AMSTEL)	\$80
CERVEZA ARTESANAL TULUM	\$120

SIN ALCOHOL

REFRESCOS	\$60	OJO ROJO	\$40
Coca Cola		VASO MICHELADO	\$30
Coca Cola light		VASO CHELADO	\$30
Sprite, Fresca, Sidral Mundet.		AGUA NATURAL	\$60
Ginger Ale		AGUA TOPO CHICO	\$90
Agua Mineral		AGUA PERRIER 750 ml	\$150
Agua Quina	\$60	AGUA FIJI 1 lt	\$155
JUGOS		JARRA DE JUGO	\$150
Naranja - Piña		RED BULL	\$150
Arándano - Toronja		RED BULL (sugar free)	\$150
Manzana - Mango		BOOST	\$150
Orange - Pineapple			
Blueberry			
Pink Grapefruit			
Apple - Mango			

CEREZAS	\$100	LIMONADA	\$80
PIÑADA	\$80	NARANJADA	\$80
FRESADA	\$80		



LOVE 66

Tropical mix of passion fruit, honeydew melon, watermelon and mint.

Mezcla tropical de maracuyá, melón dulce, sandía y menta.

HAWAII

A sweet mango and tropical pineapple followed by a strong cooling menthol.

Mango dulce y piña tropical seguido de un fuerte mentol refrescante.

MANGO TANGO

Tropical sweet mango, an aromatic passion fruit and menthol.

Mango dulce tropical, maracuyá aromática y mentol.

BERLIN NIGHTS

Peach ripe and juicy, with a hint of soft.

Durazno maduro y jugoso, con un toque suave.

BLUE DRAGON

Blend of dragon fruit and blueberry.

Mezcla de pitaya y arándanos.

BLUEBERRY ICE

Blueberry and menthol.

Arándano y mentol.

DELONS

Melon and watermelon.

Melón y sandía.

LADY KILLER

Honeydew melon, mango, berries and mint.

Melón dulce, mango, frutos rojos y menta.

WATERMELON

Watermelon and the freshness of summer.

Sandía y la fresca del verano.

MI AMOR

Pineapple, ripe banana and refreshing mint.

Piña, plátano maduro y menta refrescante.

STRAWBERRY SPLASH

Natural strawberry, banana and menthol.

Fresa natural, plátano y mentol.

EXAGELADO

A combination of forest, ripe raspberries, lemon and mint.

Una combinación de bosque, frambuesas maduras, limón y menta refrescante.

ANGEL LIPS

Aromatic melon, ripe raspberries and mint.

Melón aromático, frambuesas maduras y menta.



JERK CUISINE & DRINKS