



Manaia



Tierra. Agua. Cielo.
Cocina de autor inspirada por algunos elementos prehispánicos

Armonizada con otras culturas

Horario: 10:00 am - 5:30 pm

- Producimos nuestros alimentos con ingredientes orgánicos, sustentables y locales en la medida de lo posible.
- Todos nuestros platillos son hechos al momento, por lo cual requieren el tiempo justo para su preparación.
- Promovemos el comercio justo con nuestros productores.

Earth. Water. Sky.
Signature cuisine inspired by some pre-Hispanic elements

Harmonized with other cultures

Schedule: 10:00 am - 5:30 pm

- We work as much as possible with organic and local ingredients.
- Since our dishes are cooked in the moment, some require a little more time to prepare.
- We promote fair trade with producers.

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

Rillete de conejo

Conejo orgánico confitado con una reducción de salsa de jamaica. **\$ 240**

Pescado enamorado

Pesca del día en corte sashimi marinado en salsa de coco y piña asada. **\$ 230**

Royal de hígado de pato ahumado

Hecho en casa con gelée de guayaba. **\$ 210**

PLATOS FUERTES

Lengua de res

Guisado de lengua de res orgánica en vino tinto Los Senderos, servido con puré de la casa y espárragos con costra de amaranto. **\$ 395**

Pesca del día a la talla

Falso risotto de coliflor servido con el pescado marinado especial a la talla, parrillado a la perfección. **\$ 350**

Pechuga de pato con mole de dátil

Servido con tiernas cebollas a la parrilla condimentadas con sal artesanal. **\$ 440**

Rib eye

Nuestro filete de ribeye orgánico de 350 g servido con salsa bearnesa casera, puré de papa rústico ahumado y zanahorias baby. **\$ 530**

Especialidad Vegana

Torre de papa y camote, aderezada con salsa de poro y pesto de cilantro. **\$ 110**

ENTRADAS CALIENTES

Sopa azteca

Con el toque de nuestra receta. **\$ 80**

Falsos raviolos de poro

Raviolos de poro rellenos de requesón y flor de calabaza, bañados con salsa de poro y curry. **\$ 95**

Codorniz

Aderezado en salsa de mostaza y limón, sobre una cama de esquites y huevo de codorniz pochado. **\$ 145**

MENÚ POSTRES

Volcán de chocolate amargo

Hecho con chocolate mexicano acompañado de helado de pistache **\$ 120**
(Hecho al momento: toma 20 minutos)

Tumbagón

Tradicional Postre de SMA, relleno de requesón y café cubierto con naranjas cristalizadas **\$ 110**

Panna cotta de queso de cabra

Crema y ligera, con salsa de naranja y mezcál **\$ 110**

MENÚ

STARTERS

- Organic rabbit Rilleté*
Organic Confit rabbit with a reduction of hibiscus sauce \$ 240
- "Pescado enamorado"*
Catch of the day as a sashimi cut, marinated in a coconut sauce and grilled pineapple \$ 230
- Smoked Duck Royal*
Homemade duck liver pate with guava gelée \$ 210

MAIN COURSES

- Beef tongue*
Organic beef tongue stew with Los Senderos red wine served with special vegetable puree and asparagus mixed with amaranto \$ 395
- Catch of the day a la talla*
Cauliflower risotto served with our special marinated fish talla, flash grilled to perfection \$ 350
- Duck breast in a date mole sauce*
Served with tender grilled onions spiced with artisanal salt \$ 440
- Ribeye*
Our organic 350 grs ribeye steak served with homemade bearnaise sauce, smoked smashed potatoes and baby carrots \$ 530
- Vegan specialty*
Tower of potato and sweet potato, dressed with a leek sauce and coriander pesto \$ 110

WARM STARTERS

- Tortilla soup*
Our unique recipe!!! \$ 80
- Leek raviolis*
Leek raviolis stuffed with requesón and pumpkin flower with a delicate curry and leek sauce \$ 95
- Tender Quail*
Dressed with lime and mustard with some esquites and poached quail egg \$ 145

DESSERT MENU

- Rich Bitter chocolate volcano*
Made with dark mexican chocolate served with pistachio ice cream. Bliss!
(Made to order - Takes 20 minutes) \$ 120
- Tumbagon*
Unique dessert from SMA filled with requesón and coffee topped with cristalized oranges \$ 110
- Goat cheese panacotta*
Creamy, light homemade panacotta with orange and mezcal sauce. \$ 110

MENÚ BEBIDAS

Cervezas

VICTORIA.....	\$ 40
CORONA.....	\$ 40
CORONA LIGHT.....	\$ 40
NEGRA MODELO.....	\$ 45
MODELO ESPECIAL.....	\$ 45
ALLENDE.....	\$ 85
AGUA MINERAL.....	\$ 30

Refrescos

COCA COLA.....	\$ 30
COCA COLA LIGHT.....	\$ 30
SPRITE.....	\$ 30
SIDRAL MUNDET.....	\$ 30
FRESCA.....	\$ 30

Refrescos

AGUA MINERAL.....	\$ 30
AGUA PERRIER.....	\$ 55
VELVET SODA.....	\$ 41

Jugos

PIÑA TETRAPACK.....	\$ 30
---------------------	-------

Jugo natural

NARANJA.....	\$ 30
TORONJA.....	\$ 30

Jugo de temporada

MANDARINA.....	\$ 30
----------------	-------

MENÚ BEBIDAS

PRECIO POR COPA

Brandy

TORRES 10.....	\$ 100
CARDENAL DE MENDOZA.....	\$ 210

Cognac

HENNESSY VSOP.....	\$ 240
MARTELL VSOP.....	\$ 190

Ginebra

BEEFEATER.....	\$ 80
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$ 120
HENDRICK'S.....	\$ 150
TANQUERAY.....	\$ 95

Mezcal

AMORES ESPADIN JOVEN.....	\$ 100
AMORES CUPREATA.....	\$ 120
AMORES LOGIA.....	\$ 140
VERDE MOMENTO ESPADIN.....	\$ 90
SHODUBA.....	\$ 110
SACRVM 40.....	\$ 120
SCCRVM ENSAMBLE.....	\$ 110
400 CONEJOS JOVEN.....	\$ 100
400 CONEJOS REPOSADO.....	\$ 110

MENÚ BEBIDAS

PRECIO POR COPA

Ron

BACARDI BLANCO.....	\$ 80
APPLETON STATE.....	\$ 90
MALIBU.....	\$ 85
ZACAPA 23años.....	\$ 230
LA GLORIA AÑEJO.....	\$ 100
LA GLORIA CRISTALINO.....	\$ 110

Tequila

DON JULIO BLANCO.....	\$ 100
DON JULIO REPOSADO.....	\$ 120
DON JULIO 70.....	\$ 150
JOSE CUERVO ESPECIAL.....	\$ 80
JOSE CUERVO TRADICIONAL.....	\$ 90
DOBEL DIAMANTE.....	\$ 150
RESERVA DE LA FAMILIA.....	\$ 250
DE LA LUZ BLANCO.....	\$ 170
DE LA LUZ REPOSADO.....	\$ 190
CLASE AZUL REPOSADO.....	\$ 340

Whisky

BUCHANNAN'S 12.....	\$ 170
CHIVAS REGAL.....	\$ 155
JACK DANIEL'S.....	\$ 100
J.WALKER RED.....	\$ 80
J.WALKER BLACK.....	\$ 175
GLENFIDDICH.....	\$ 180
MACALLAN 12.....	\$ 230
MAKER'S MARK.....	\$ 110

Vodka

ABSOLUT AZUL.....	\$ 100
GREY GOOSE.....	\$ 140
STOLICHNAYA.....	\$ 90
BELVEDERE.....	\$ 140

Licores

JAGERMEISTER.....	\$ 100
BAILEY'S.....	\$ 100
SAMBUCA NERO.....	\$ 100
KAHLUA.....	\$ 70
MIDORI.....	\$ 100
AMARETTO DISARONNO.....	\$ 100
LICOR 43.....	\$ 110
FRANGÉLICO.....	\$ 100
CAMPARI.....	\$ 100
APEROL.....	\$ 100
HOJA DE COCA.....	\$ 115
ANCHO REYES ROJO.....	\$ 70
ANCHO REYES VERDE.....	\$ 70
CINZANO ROSSO.....	\$ 80

¿TE GUSTA NUESTRO EQUILIBRIO?

Armonizamos tu experiencia

Day Pass La Playa

Membresías Manaia

• Silver • Gold • Platinum

Área para caminata con perros

Renta de kayaks

Acuaerobic

Yoga

Picnics

Propuestas Matrimoniales

Y Mucho más...