

Tijuana - México

MAMUT
CERVECERÍA



MENÚ

DE ALIMENTOS

f MamutCerveceria @mamutcerveceria
www.mamutcerveceria.com

ENTRADAS

Gajos de Papa

Gajos artesanales sazonados, acompañados con aderezo de chipotle.

\$85

Gajos Especiales

Gajos artesanales sazonados, acompañados de carne asada, guacamole, queso cheddar y aderezo de chipotle.

\$135

Alitas Búfalo o BBQ

Alitas de pollo fritas, bañadas en salsa búfalo o BBQ, acompañadas de bastones de apio y zanahoria.

12 pza \$89
24 pza \$169

Boneless Búfalo o BBQ

Cuadritos de pechuga crujiente bañados en salsa búfalo o BBQ.

250 gr. \$109
500 gr. \$209

Nachos Sencillos

Totopo de tortilla de maíz bañados con frijol, queso cheddar, salsa mexicana (pico de gallo) y aderezo chipotle.

\$85

Nachos con Carne Asada

Totopo de tortilla de maíz bañada con frijol, queso cheddar, carne asada, salsa mexicana (pico de gallo), guacamole y aderezo chipotle.

\$135

CAZUELAS

acompañadas con pan

Frijoles Puercos

Frijoles puercos con carne asada, cebolla morada, queso mozzarella gratinado y guacamole acompañado con totopos.

\$120

Quesos Fundidos y Chorizo

Mezcla de queso mozzarella, queso cabra, queso parmesano con chorizo español frito.

\$135

Pulpo al Cilantro

Pulpo salteado con mantequilla de ajo, vino blanco, cilantro, cebolla morada y queso mozzarella gratinado.

\$149

Champiñones al Ajillo

Champiñón blanco en salsa de mantequilla y vino blanco, sazonada con ajo, aros de chile guajillo y queso mozzarella gratinado.

\$125

Vegetales Gratinados

Vegetales de temporada salteados en una reducción de mantequilla de cilantro y vino blanco con queso mozzarella gratinado.

\$125

Vegetales Salteados

Mezcla de vegetales salteados, queso ricotta, aderezo de albahaca y mix de hojas.

\$125

Tomates Rostizados

Tomates rostizados con pistaches tostados, queso parmesano, arúgula y limonetta.

\$115

Champiñones al Mezcal

Champiñones flameados al mezcal con chorizo, chicharrón, mantequilla, chile guajillo y mezcal.

\$120

ENSALADAS

Balsámico y Gorgonzola

Mix de hojas, vinagreta de balsámico, queso gorgonzola, tocino frito, cebolla morada, aceituna negra, pimienta roja y tomate cherry

\$110

Romana

Lechuga romana, aderezo César queso parmesano, tomate cherry y crujiente de parmesano.

\$110

Frutos Secos y Manzana

Mix de hojas, blue cheese, salsa de frutos rojos, manzana verde, mezcla de frutos secos y nuez garapiñada.

\$110

Caprese

Tomate fresco, queso mozzarella aderezado con una reducción de balsámico y mix de hojas.

\$110

SÁNDWICHES

con papas o ensalada

Pollo Balsámico

Pechuga de pollo a la plancha, bañada con una reducción de balsámico, acompañada de tomate, pimienta roja, cebolla morada, queso provolone gratinado y mix de hojas.

\$129

Pollo al Pesto

Pechuga de pollo a la plancha, bañada en salsa de pesto de albahaca, queso provolone gratinado, acompañada de tomate, pimienta roja, cebolla y mix de hojas.

\$129

Pechuga de Pollo Rostizada

Pechuga de pollo a la plancha y al natural, acompañado de pimienta roja asado, cebolla fresca, queso ricotta, pesto de albahaca y mix de hojas.

\$129

Roast Beef

Roast Beef marinado con emulsión de ajo rostizado, acompañado de pimienta roja, cebolla, tomate, queso cheddar y mix de hojas.

\$125

Salami y Vegetales Asados

Salami marinado al pesto, calabacita, pimienta roja, tomate, cebolla, marinado con emulsin de ajo, queso mozzarella y mix de hojas.

\$125

PREGUNTA POR NUESTRO MENÚ DE DESTILADOS Y MIXOLOGÍA

HAMBURGUESAS

Res

Aderezo de la casa, mermelada de tocino, queso americano, cabolla asada, tomate fresco y mix de hojas.

50/50

50% carne de res y 50% tocino ahumado de puerco, salteado de champiñones, cebolla, mix de hojas y aderezo de queso azul.

3 Quesos

Carne de res, queso mozzarella, provolone, cheddar con mix de hojas y aderezo ranch.

Portobello BBQ

Portobello salteado y bañado en salsa BBQ, aderezo de la casa, pimienta roja, cebolla asada, tomate rostizado, queso de cabra y mix de hojas.

Portobello al Vino Tinto

Portobello salteado bañado de reducción de vino tinto y hierbas finas, pimienta roja, cebolla, tomate rostizado, queso de cabra y mix de hojas.

Chanchito

Chancho horneado en salsa BBQ de la casa, queso mozzarella, mix de lechuga y mantequilla de ajo.

HOT DOGS

Tradicional

Salchicha artesanal con salsa mexicana (pico de gallo) y mostaza.

Especial

Salchicha artesanal, pimienta roja y cebolla tatemados, tocino y champiñones.

Callejero

Salchicha artesanal, cebolla asada, champiñones asados, tocino y queso cheddar.

Chilli Beans

Salchicha artesanal con queso cheddar y chilli beans.

con papas
o ensalada

\$115

\$125

\$125

\$125

\$125

\$125

con papas
o ensalada

\$95

\$100

\$100

\$100

PIZZAS

Pepperoni

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Callejera

Salsa de frijol negro, queso mozzarella, machaca de marlín, tocino, salsa de chile güero, cilantro, cebolla y láminas de aguacate.

Tijuaneada

Salsa de frijol negro, queso mozzarella, chorizo, tripa de res frita, cebolla, cilantro, guacamole y salsa tatemada.

Norteña

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla morada, chorizo, pimienta roja, granos de frijol negro, cilantro y láminas de aguacate.

Carnes Frías

Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, pepperoni, tocino y jamón ahumado.

Tlayuda

Frijol peruano, lechuga, tomate, cebolla, carne asada, chorizo asado y aguacate.

Margarita

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate cherry y pesto de albahaca.

Vegetariana

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate, cebolla morada, pimienta roja, alcachofas, aceitunas negras y pesto de albahaca.

Blanca

Salsa de tomate, mozzarella, ricotta, parmesano y queso de cabra.

Chanchito

Carne de chancho en salsa BBQ, piña, cebolla morada, chile jalapeño y cilantro.

Oaxaqueña

Salsa de frijol negro, queso mozzarella, queso Oaxaca, huitlacoche, cebolla morada, chapulines, láminas de aguacate y salsa macha.

Alcachofa - Tapenade

Salsa de tomate, queso mozzarella, corazones de alcachofas, tapenade, tomate y cebolla morada.

Búfalo

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni y alitas búfalo.

Pulpo Adobado

Salsa de tomate, queso mozzarella, pulpo en adobo de chiles, aguacate y cilantro.

*Todos los precios exhibidos están valuados en Moneda Nacional (Peso Mexicano).



MEZCALI

MEZCAL ARTESANAL

POSTRES

Brownie

Brownie con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

\$70

Cheesecake

Cheesecake con mermelada

\$70

BEBIDAS

Media Nacional

Caguama

\$30

Pinta nacional

\$80

Sidra

\$30

Agua del Día

\$30

Té helado

\$30

Agua Natural

\$20

Refrescos

\$20

Agua Mineral

\$20

\$20

\$20

ADICIONALES

BBQ

\$10

Búfalo

\$10

Ranch

\$10

Chipotle

\$10

Guacamole

\$10

Zanahoria

\$10

Apio

\$10

Aguacate

\$5

Portobello

\$15

Champiñones

\$20

Pollo

\$20

Arrachera

\$25

Carne de Res (Hamburguesa)

\$40

Queso Mozzarella

\$40

Queso de Nachos

\$25

Pan (Hot Dog)

\$10

Pan (Hamburguesa)

\$10

Ciabatta

\$15

\$15

¡Bienvenidos a Mamut Cervecería!

Ubicados en el antiguo hotel de Casino Foreign Club, somos una cervecería enfocada en las raíces, la cultura y las buenas amistades.

No importa de donde vengas, ni a donde vayas, Mamut es para todos.

