



MANDARINA'S CAFE

Playa del Carmen • Buenos Aires

BOSTON GRILL
WINE & CIGARS BAR



*5ta Avenida y Calle 14 biz
Playa del Carmen*

Nasim[®]
GROUP



MANDARINA'S CAFE

Playa del Carmen • Buenos Aires

28 Años

*Se gesta en Argentina hace dos décadas por su fundador
Lic. Matías Nasim.*

*Emplazada en el Porteño Barrio de Belgrano es casi un
éxito de inmediato. Sobresaliendo por su cocina Gourmet y su
Tradición en Vinos Argentinos e Internacionales*

*Corría el año 2000 cuando Aires del Caribe Mexicano
trajeron Sueños y la alegría de ampliar su horizonte.*

*Nace así Mandarinina's Cafe México. Un lugar Mágico en
Playa del Carmen, el que con más de 20 temporadas de Éxito
introduce un Nuevo concepto de Estilo.*

BOSTON GRILL
WINE & CIGARS BAR



*Renovando la fórmula que nos distingue desde hace dos
Décadas, presenta la más Selecta Cava de vinos de todo el
mundo. Seduciendo a locales y turistas con su alta Cocina
Gourmet, mientras la Suave Melodía del Piano ambienta
inolvidables Momentos.*

Bienvenido a Nuestra Casa. Su Casa en el Caribe.

Entradas

52	MELÓN CON JAMÓN SERRANO	\$350
52.5	CARPACCIO DE RES	\$360
N10	CARPACCIO DE SALMÓN	\$360
52.7	CARPACCIO DE PULPO	\$360
N11	CARPACCIO DE ATÚN ESTILO ORIENTAL	\$385
54	JAMÓN SERRANO (Con tomate rallado, oliva y pan tostado)	\$350
55	TORRE CAPRESSE (Tomate, Mozzarella y Albahaca)	\$290
402	MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$290
405	BURRATA (Servido en cama de arúgula con láminas de jamón serrano y crostini al ajo)	\$380
N12	BISQUE DE LANGOSTA	\$450
403	ANILLOS DE CALAMAR	\$277
404	PULPO AL LIMÓN	\$365
55.4	PULPO A LA GALLEGA	\$385
55.5	ESPÁRRAGOS EN SALSA CINCO QUESOS	\$277
405	ALMEJA CHOCOLATA A LA PROVENZAL	\$370
53	PALMITOS CON SALSA GOLF	\$290
N13	AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN	\$356
N14	AGUACATE RELLENO DE ATÚN ROJO	\$356
N15	MANOS DE CANGREJO MORO (Combinación del Chef al vapor y a la parrilla)	\$500
	ENDIVIAS ROQUEFORT	\$350
	CÓCTEL DE CAMARÓN	\$350
	CEVICHE PERUANO	\$350

Tabla de Quesos y Jamones

(Parmesano, Gruyer, Provolone, Manchego, Roquefort Gouda y Mozzarella fresco) y nuestras carnes frías (Jamón crudo, Jamón cocido, Salami, Pepperoni), Morrónes, Aceitunas Verdes y Negras. Acompañando a la tabla una Pizza al Aglio.

56	TABLA CHICA	(2 PERSONAS)	\$740
57	TABLA GRANDE	(4 PERSONAS)	\$930

Ensaladas

116	“LAS TABLITAS“ (Arúgula, Champiñones y Parmesano)	\$310
117	MANDARINA 'S (Lechuga, Tomate, Pollo, Huevo, y Palmitos)	\$310
117.5	CARIOCA (Piña, Pollo, Huevo y Palmitos)	\$310
123	CÉSAR CON POLLO (Lechuga, Crutones, Parmesano y Pollo con aderezo César)	\$345
123.5	BRIE (Lechugas Mixtas, Queso Brie, Tomate Cherry y Manzanas Caramelizadas)	\$335
123.6	GRIEGA (Lechugas Mixtas, Oliva Negras, Queso Feta, y Cebolla Morada)	\$335
124	GOURMET ESPECIAL (Arúgula, Champiñones, Tomates Secos, Parmesano Jamón Serrano y Crutones)	\$350
	CALAMAR (Aros de Calamar preparados con vinagreta de mostaza y miel, sobre cama de espinaca baby)	\$350

Plato Principal

Grill / Carnes Rojas



Acompañado con dedos fritos de Papa y Camote

GR50	COWBOY	800 gr.	\$1480
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR1	RIB EYE	400 gr.	\$ 740
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR2	NEW YORK	400 gr.	\$ 740
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR3	T-BONE	450 gr.	\$ 740
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR4	SIRLOIN	600 gr.	\$ 685
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR5	BBQ RIBS (Cerdo)		\$ 635
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR7	ARRACHERA		\$ 580
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR10	RACK DE CORDERO		\$ 770
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR11	TOMAHAWK	1200 gr.	\$1800
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		
GR12	PORTERHOUSE	900 gr.	\$1530
	Corte Americano Certificado Sterling Silver		

Aves

N16	MAGRET DE PATO	\$650
	Pechuga de Pato en medallones a las 4 pimentas con puré y cintas de camote, en especiada salsa de tamarindo	
GR11	PECHUGA DE POLLO	\$410
	Al Limón y Finas Hierbas. Acompañado con tradicional puré rústico de papa	

Pescados

GR 6	SALMÓN FRESCO	\$510
	En Pimienta y Oliva. Servido con puré de papa rústico	
406	CAMARONES ENVUELTOS EN FILETE DE MERO	\$560
	Con salsa de pimiento morrón acompañado con puré de papa	
N17	ATÚN ROJO SELLADO	\$600
	Preparado con deliciosa costra de ajonjolí a la parrilla estilo oriental, servido con timbal de verduras a la parrilla.	
	PARRILLADA DE PULPO	\$750

Langosta

GR 8	LANGOSTA A LAS BRASAS	\$4.20
	por gramo	
400	LANGOSTA (Por gramo)	\$4.20
	Preparada en su sabor favorito, Acompañada de Pasta a la Mantequilla y Ensalada César.	

Parrilladas

401	PARRILLADAS DE MARISCOS	\$2850
	Exquisita combinación de frutos del mar langostas, camarones, calamares, manos de cangrejo, mejillones y pulpo. Acompañados de pasta a la mantequilla y ensalada César (para compartir)	

Nuestras Pastas

Fetuccini / Spaghetti / Penne

303	A LA MANDARINA' S CAFÉ (Finas rebanadas de pollo con tocino en una delicada salsa de crema con albahaca y un toque de chile de árbol)	\$410
308	AI FRUTTI DI MARE (Mariscos salteados en oliva y servidos con salsa de tomate, albahaca fresca y vino blanco)	\$430
310	AI GAMBERETTI (Camarones y surimi de cangrejo, salteados en brandy bañados en suave salsa de tomate y crema)	\$430
311	ALL' ARAGOSTA (Trozos de langosta con salsa de tomate y emulsión de tomates secos, ajo fresco y albhaca)	\$515
309	AI SALMONE CON VODKA (Cubos de salmón fresco con crema, eneldo flameado con vodka)	\$430
	AI VONGOLE (Almeja) (Spaguetti o Fetuccine salteado con ajo, anchoas, aceite de oliva, perejil y un toque de vino blanco)	\$430
	PASTA SIN GLUTEN Salsa a su elección. Spaguetti o Penne	



Sorrentinos

SOR1.	SORRENTINOS DE CALABAZA Y MOZZARELLA A LOS 4 QUESOS	\$380
SOR2.	SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA A LOS 4 QUESOS	\$380

Ravioli

316	RAVIOLI DE RICOTA Y ESPINACA A LOS 5 QUESOS (Deliciosa Salsa de Quesos Provolone, Parmesano, Mozzarella, Roquefort y Gruyere)	\$380
-----	--	-------

Gnocchi

319.5	GNOCCHI VERDI FATTI IN CASA CON SALSA ROSA (De Espinaca con Salsa de Tomate y Crema)	\$380
-------	---	-------

Lasagna

320	LASAGNE FATTI IN CASA (Clásica Lasagna de Carne Molida de Res en Salsa de Tomate y Crema)	\$410
-----	--	-------

Nuestras Pizzas

(Individuales)

22	INFERNO Salsa de tomate, mozzarella, ají molido, pepperoni, anchoas, morrones y aceitunas	\$380
27.8	CON SALMÓN Y CREMA	\$420
27.5	CON CAMARÓN Salsa de tomate, mozzarella, camarón, provenzal y aceitunas	\$420
27.6	CON LANGOSTA	\$600
28.5	FRUTOS DEL MAR Salsa de tomate, mozzarella, camarón, surimi de cangrejo, mejillón, calamar, pulpo y aceitunas	\$420
28	MANDARINA'S Salsa de tomate, mozzarella, roquefort, jamón cocido, morrones, palmitos, salsa golf, nueces y aceitunas	\$410
29	MICHELL'S Salsa de tomate, mozzarella, pollo, palmitos, huevo picado y aceitunas	\$410
29.5	GOURMET Salsa de tomate, mozzarella, tomate seco, arúgula y queso parmesano	\$420
29.5	BIS GOURMET ESPECIAL Jamón serrano, salsa de tomate, mozzarella, tomate seco, arúgula, y queso parmesano	\$420
30	A LOS 5 QUESOS Salsa de tomate, mozzarella, provolone, roquefort, gruyere, parmesano y aceitunas.	\$475

PIZZA SIN GLUTEN
Ingrediente a su elección



Menú Kids

K10	PIZZA KIDS DE QUESO (Mozzarella y Salsa de Tomate)	\$320
K11	PIZZA KIDS PEPPERONI (Pepperoni, Mozzarella)	\$320
K12	PIZZA KIDS HAWAIANA (Piña, Jamón y Mozzarella)	\$320
K13	SPAGHETTI KIDS (Tomate / a la crema)	\$320
K14	TIRITAS DE POLLO GRILL (Tiras de pollo a la parrilla acompañadas de spaghetti a la mantequilla)	\$320

Crepes Salados

(Acompañados a su Elección de Salsa de 4 Quesos o Salsa Roja)

206	HAWAII (Pechuga de pollo, Champignon, Mozzarella y Provenzal)	\$345
217	5 QUESOS (Provolone, Roquefort, Parmesano, Gruyere y Mozzarella)	\$355
233BIS	KUALA LUMPUR (Jamón Serrano, Arúgula, Tomate Seco, Parmesano y Mozzarella)	\$370
236BIS	GRANADA (Espinaca, Salsa Blanca, Mozzarella y Nuez Moscada)	\$345
238	ESPÁRRAGOS (Espárragos, Morrones, Jamón y Mozzarella)	\$355
240	CAMARÓN (Camarón, Mozzarella, y Provenzal)	\$420

Postres

58	CHEESECAKE	\$280
65.5	PLÁTANOS FLAMEADOS En Brandy y Jugo de Naranjas, Acompañados con helado de Vainilla	\$250
62.5	ENSALADAS DE FRUTAS Con Helado	\$280
62.5	CREPE DE NUTELLA O DULCE DE LECHE	\$250
81	CREPE DE PLATANO (PANQUEQUES) Con Dulce de Leche y Helado	\$280
	PASTEL CHOCOLATE A LA MODE	\$280
84	FRESAS CON CREMA	\$280
159	COPA MANDARINA' S Duraznos en Almibar, Plátano, Fresas, Dulce de Leche, Nueces, Crema, Chocolate y Helado de 3 Sabores (Para Compartir)	\$370
	VULCANO DI CIOCCOLATO DELLA CASA	\$370

Licuarios

76	FRESA	\$120
65	PLÁTANO	\$120
67	DURAZNO	\$120
68	MANDARINA' S	\$120

Jugos Naturales

69	NARANJA	\$70
70	LIMONADA	\$70

Bebidas sin Alcohol

72	REFRESCOS	\$70
110.1	AGUA MINERAL IMPORTADA SAN PELEGRINO 250ML	\$130
	AGUA NATURAL IMPORTADA EVIAN 330 ML - PERRIER 330 ML	\$110