

# VINOS

Precios por copa / por botella

DON PEPE / 2,5 / 14  
Seco generoso Cortijo la Fuente

TRAJINERO / 2,5 / 14  
Oloroso seco añejo de Málaga

J. FERNANDO / 3 / 15  
Rueda verdejo 100%

BARBADILLO / 2,5 / 12

MARIETA / 3 / 15  
Albariño semiseco

JAREL / 16  
Blanco Moscatel de Cómpea

SADA ROSADO / 2,5 / 12  
Garnachas de Navarra

HDA. LÓPEZ DE HARO / 2,5 / 12  
Rioja Crianza Tempranillo

FINCA VALLEJO / 3 / 15  
Ribera Roble Tempranillo 100%

4 PASOS / 3 / 14  
Crianza de mencía gallega

LAR DE BARROS / 3 / 14  
Crianza Ribera del Guadiana

GARNACHA DE FUEGO / 12

LAGAR CABRERA TINTO / 16  
Syrah de la Axarquía

LOS AGUILARES / 18  
Tinto coupage de Ronda

LUNARES TINTO / 18

PROTOS CRIANZA / 24  
12 meses de barrica de roble

## VINOS DE POSTRE

CAVA COMTE SUBIRATS / 2 / 12

COPA ZUMBRAL / 3

COPA VIÑA AXARKIA / 4

COPA DAVID TINTO DULCE / 6

# APERITIVOS

MARTINI Y PERUCCI / 3,5  
Bianco o Rosso

VERMÚ RESERVA / 4  
Dimobe curado en bota

APEROL SPRITZ / 4

MARTINI SPRITZ / 4  
Infusionado con 7up

CAMPARI SPRITZ / 4  
Infusionado con gaseosa

HUGO / 4  
Spritz de manzana

WINE TONIC / 4  
Vino blanco seco+tónica

LADRÓN DE MANZANAS / 3  
Sidra dulce

# CERVEZAS

CAÑA / 2

TANQUE / 3

TERCIO MAHOU / 2,5

TERCIO ESTRELLA / 2,5

ALHAMBRA 1925 / 3

CORONA / 3

CERVEZA MICHELADA / 4  
Tomate, lima, Perrins y Tabasco

VICTORIA MARENGO / 3  
Cerveza negra de Málaga

SIN ALCOHOL / 2,5

SIN GLUTEN / 3

# LA TERRAZA

DE MANGO



INFO EVENTOS

952 644 952

[mangoacatering.com](http://mangoacatering.com)

[hola@mangoacatering.com](mailto:hola@mangoacatering.com)

# PICOTEO

TOMATE / 6  
Atún y cebolleta

RUSA DE GAMBAS / 8  
Chícharos, aceitunas y zanahorias

QUESO DE CABRA / 12  
Ensalada mezclum, frutos rojos, frutos secos y mango

ENSALADA DE FRUTAS / 11  
Mezclum, frutas tropicales e higos con foie al vino tinto

PORRA DE REMOLACHA / 8  
Con pipirrana y boquerones

BRAVAS / 8  
Salsa kimchi y espuma de alioli

PROVOLA PIZZAIOLA / 9  
Tomate, pesto y pan de ajo

CAMEMBERT / 8  
Tostas, chutney de tomate y nueces

TOSTA PILPIL / 6  
Gambas, aguacate, cherrys

TOSTA PULLED PORK / 6  
Carne a la barbacoa y cheddar

BOCATA BOQUERONES / 7  
Fritos, alioli de aceitunas y piparras

# PLATOS

PEZ ESPADA / 15  
Pimientos asados y patatas al mojo

PLUMA DE BELLOTA / 16  
Con tapenade de aceituna negra

SOLOMILLO IBÉRICO / 14  
Al whisky, ajos confitados

# U.S.A.

Todas las burguers van con patatas fritas deluxe y ensalada de col

TERNERA ECO / 10  
Cheddar, bacon, ensalada y salsa McMango

BEEF+CABRA / 12  
Ternera eco, queso de cabra, ensalada y cebolla confitada

MERLUZA Y GAMBAS / 11  
Canónigo, tomate, mango chili

# MEXICO

GUACAMOLE / 9  
Totopos recién fritos, pico de gallo a la lima y salsa verde

ENSALADA TEMPLADA / 11  
Mezclum, tortillas de camarones, aguacate, pepino y lima

TACOS YUCATECA / 8  
Cerdo adobado, cebolla morada y guacamole (3)

QUESADILLA DE PIBIL / 9

# JAPO

BAOBURGER DE PATO / 7  
Con puerro, apio+ensalada col

TARTAR DE ATÚN / 14  
Aguacate, crudités y su aliño

GYOZAS DE ZHU / 12  
De gambas y salsa hou (9 uds.)

# CALDEROS

Por encargo, consultar.  
Precio por persona, mínimo 2

ARROZ DE GAMBONES, SEPIAS Y ALMEJAS / 11  
Meloso con verduritas

ARROZ DE CERDO IBÉRICO, SETAS Y VERDURITAS / 12  
Intenso y especiado

ARROZ DE CHIPIRONES EN SU TINTA, ALCACHOFAS, GAMBAS Y PIQUILLOS / 12

ARROZ VERDE DE GAMBAS AL AJILLO Y ALMEJAS / 11  
Con Manzanilla de Sanlúcar

# REBOZADOS

FLAMENQUÍN LOMO / 14  
Lomo ibérico, jamón y queso Edam, patatas deluxe

FLAMENQUÍN POLLO / 13  
Pollo, jamón cocido y queso Edam, patatas deluxe

CROQUETAS  
De jamón ibérico (8) / 9  
De queso de cabra (8) / 9  
De chipirones (8) / 9  
Surtidas (12) / 12

TIGRES DE MEJILLÓN / 11  
Con pipirrana

Nuestra carta es adaptable sin gluten -excepto rebozados. Consulta si tienes alergias (Real Decreto 126/2015). Servicio por persona: 1

# COFFEE&TEA

CAFÉS, TÉS / 1,5

CAFÉ DOBLE / 2

CAFÉ BOMBÓN / 2

CARAJILLO / 3

BAYLEIS CAFÉ / 4

CAFÉ FRAPPÉ / 4

De vainilla, de chocolate  
o de chocolate blanco

WHITE BAYLEIS / 5

Café frappé, bayleis,  
vainilla, choco blanco

BATIDO / 2

De vainilla, chocolate o fresa

BATIDO HELADO / 4

De vainilla, chocolate o fresa

\*Disponemos de leche de soja

# +NATURAL

TÉ HELADO / 3

Limón, melocotón, sandía,  
violeta, pepino, menta o melón

LIMONHELADA / 4

- Clásica
- Pepino
- Hierbabuena
- Pink de violeta

SMOOTHIE / 4

- Mango
- Fresa
- Piña
- Kiwi

# DULCES

Servicio ininterrumpido

CARROT CAKE / 5  
Con frosting (sin gluten)

TARTA DE QUESO / 5  
Con fresa y mango (sin gluten)

BROWNIE BLANCO / 5  
Helado de dulce de leche

COULANT DE BAYLEIS / 4  
Con helado de vainilla

CREPES DE CHOCOLATE / 5

LOCURA DE CHOCOLATE / 5  
Con helado de vainilla (sin gluten)

# CÓCTELES

MOJITO / 5  
Clásico o de frutas

FROZEN DAIQUIRI / 6  
De fresas o de kiwi

MANGO / 6  
Ron añejo, hierbabuena,  
lima y mango

MANGUINI / 4  
Espumoso+mango

PIÑA COLADA / 6

MARGARITA / 5

CAIPIROSKA / 6  
Lima, azúcar y vodka negro

CAIPIRINHA / 5

[Pregunta por los cócteles sin alcohol](#)

# LA TERRAZA

DE MANGO



INFO EVENTOS

952 644 952

[mangoacatering.com](http://mangoacatering.com)

[hola@mangoacatering.com](mailto:hola@mangoacatering.com)

# MENÚS DE GRUPOS

PARA +10  
PERSONAS Y CON  
RESERVA PREVIA

Se puede añadir un paquete  
de bebidas por 6€ por persona  
con vinos de la casa, cerveza,  
refrescos y agua.

Pregunte por nuestros platos  
sin gluten o adaptables.  
Consulta si tienes alergias  
(Real Decreto 126/2015).  
Servicio por persona: 1

## ARROZ

Incluye pan, café y servicio  
(el resto de consumiciones  
se abonarán aparte)

TOMATE  
Atún y cebolleta

RUSA DE GAMBAS  
Patata, huevo, chícharos,  
aceitunas y zanahorias

CROQUETAS  
Surtidas de nuestros sabores

ARROZ MELOSO  
De gambones, sepia y almejas  
con verduras

COULANT DE BAYLEIS  
Choco y helado de vainilla

PRECIO: 24

## PICOTEO

Incluye pan, café y servicio  
(resto de consumiciones aparte)

GUACAMOLE  
Pico de gallo y totopos fritos

RUSA DE GAMBAS

GYOZAS DE ZHU  
Artesanas de gambas

TACO MEXICANO

BRAVAS

CROQUETAS  
De chipirones

SOLOMILLO IBÉRICO  
Salsa al whisky

SURTIDO DE POSTRES

PRECIO: 24

# LA TERRAZA DE MANGO



INFO EVENTOS

952 644 952

mangoacatering.com

hola@mangoacatering.com

# COMIDA PARA PERROS

Comida sin tratamiento ni manipulación en nuestras cocinas, servida directamente en Vajilla especial para los animales y sin manipulación por parte del personal.

## COMIDA PREPARADA

DOGXTREME PESCADO  
Con calabaza y verduras 400 grs

DOGXTREME PAVO  
Con guisantes y verduras 400 grs

DOGXTREME TERNERA  
Con calabaza 400 grs

PRECIO: 5

## PIENSO SÓLIDO

CORDERO  
300 grs

PRECIO: 3

# LA TERRAZA

DE MANGO



INFO EVENTOS  
952 644 952  
mangoacatering.com  
hola@mangoacatering.com