



¡Bienvenido al mundo de la
cerveza artesanal en Mastache

Buscamos crear una conexión
auténtica entre productores y
consumidores, con cervezas
#HechasConAmorEnYucatán.

Queremos ser tu lugar de
encuentro para compartir
momentos especiales
y explorar nuevos sabores.

En Mastache, somos más que
una cervecería: somos familia,
convivencia y tu refugio para
disfrutar de la vida.

¡Te esperamos con los brazos
abiertos y una cerveza
bien fría!



**SALUD Y
BIENVENIDOS A LA
COMUNIDAD MASTACHE**

Sigue nuestras redes y únete a nuestra comunidad cervecera
@JARDINMASTACHE @CERVECERIAMASTACHE

Entradas



Botanita light \$35
Palitos de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch

Costillas de elote \$79
Costillitas de elote bañados en mayonesa, crema, salsa de quesos y chilito en polvo ¡Puro sabor mexicano!

Tostada de atún \$85
Cubos de atún, guacamole, pepino, cebolla, chile serrano, salsa teriyaki y aderezo chipotle

Quesabirrias Mastache \$95
Triángulos de quesadillas en tortillas de harina rellenos de chamorro en birria

Palomitas de pollo (300 gr) \$99

Papas gajo (300 gr) \$99

Papas a la francesa (300 gr) \$99

Papas especiales (300 gr) \$125
Papas a la francesa cubiertas de salsa de quesos y tocino crujiente

Dedos de queso (5 pz) \$129
Dedos de queso gouda con aderezos

Guacamole (180 gr) \$150
Guacamole servido con pico de gallo y totopos

Extras: Castacán + \$40
Arrachera + \$60

Aguachile \$189
120 gr de camarón en salsa verde de aguachile con pepino, cebolla, aguacate y ajonjolí negro

Burros

Proteína de tu elección, frijol, lechuga, aguacate, mix de quesos, aderezo chipotle y crema, acompañados de guarnición de lechuga, tomate y cebolla

Hongos \$95
Pollo \$119
Arrachera \$139

Mar y tierra \$185
Arrachera, camarones salteados, mix de quesos, aguacate, chile guajillo, cebolla, lechuga y crema, acompañados de guarnición de lechuga, tomate y cebolla

Ensalada de la casa \$80

Lechuga, espinaca, zanahoria, col morada, aguacate, arándanos, aderezo de miel y mandarina

Pollo a la plancha + \$45

Pollo tenders + \$60

Camarón + \$65

Ensaladas



Para compartir



**PERFECTOS PARA
DISFRUTAR JUNTOS**



Platón Mastache

\$329

Platón con boneless, alitas, tenders de pollo, papas gajo, papas a la francesa mini nachos de queso

Chamorro en salsa de birria

\$295

Scuculento chamorro de cerdo (500 gr aprox) al estilo birria, acompañado de guacamole, quesadillas y tortillas de maíz. Ligeramente picoso

Nachos de arrachera

\$230

Nachos acompañados de arrachera, frijol, mix de quesos, crema, pico de gallo y jalapeño

Nachos de pollo

\$169

Nachos acompañados de pollo, mix de quesos, frijol, crema, pico de gallo y jalapeño

Taquiza

\$395

2 tacos de arrachera con queso, 4 tacos de chamorro y 4 tacos de castacán

Hamburguesas y dogos

Ordenes acompañadas de papas a la francesa

Hamburguesa de res

\$160

Carne 100% de res, costra de queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y tocino

Hot Dog STOUT

\$90

Salchicha de pavo con salsa de quesos, tocino y cebolla caramelizados en cerveza STOUT

Hamburguesa tender

\$150

Tiras de pollo tender, costra de queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos

Pastas

Fetuccini (200 gr)	\$99
Salsa chipotle, alfredo o mantequilla	
Pollo a la plancha	+\$45
Pollo tenders	+\$60
Pollo búfalo	+\$70
Arrachera	+\$60
Camarón	+\$65

Pizzas

Tamaño único: 35 cm

Vegetariana	\$165
Salsa casse, queso mozzarella, champiñones, espinaca, tomate, pimiento y albahaca	
Mexicana	\$195
Salsa casse, queso mozzarella, arrachera, longaniza, cebolla morada, cilantro, aguacate y jalapeño	
Stout	\$210
Salsa casse, queso mozzarella, jamón serrano, aceitunas negras, queso de cabra y reducción de cerveza Stout	
Castacán	\$195
Queso mozzarella, castacán, frijol, pico de gallo, col morada, cilantro, aguacate y salsa de aguacate	
Pepperoni	\$135



Tacos (orden de 2)

Arrachera con queso	\$99
Tacos 100% arrachera, preparados con queso gratinado, cebolla caramelizada, cubos de aguacate y pico de gallo	
Castacán	\$75
Preparados con frijol, pico de gallo, col morada, cilantro y rica salsa de aguacate	
Chamorro	\$79
Chamorro de cerdo en birria, cebolla morada, cilantro y aguacate	
Camarón con queso	\$99
Camarón con queso gratinado y cebolla morada	
Camarón al ajillo	\$89
Camarón salteado en mantequilla, ajo fragante, toque de chile seco y crocante de tortilla	
Camarón rebosado	\$89
Camarón empanizado, col morada, cebolla morada y aderezo chipotle	



Boneless y Alitas

Alitas o Boneless empanizados acompañados de aderezo ranch, apio y zanahoria. Bañados en 2 salsas de tu elección: Búfalo, BBQ.

Extras: Mango Habanero o Honey mustard +\$20

Alitas 10 piezas	\$182
Alitas 15 piezas	\$260
Alitas 20 piezas	\$345
Boneless 10 piezas	\$159



Postres

Brownie Birra Berry \$99
Sabroso brownie de chocolate amargo con helado de vainilla y una deliciosa reducción de frutos rojos con cerveza.

Helado de vainilla \$49
(3 bolas)

Extras

- Tocino \$30
- Castacán \$40
- Arrachera \$60
- Carne de hamburguesa \$60
- Tiras de pollo \$60
- Pollo a la plancha \$60
- Camarón \$65

Salsas:

- BBQ \$15
- Búfalo \$15
- Honey mustard \$20
- Mango habanero \$20



Promos

LUNES
para iniciar la semana
2X1
en alitas
aproximadamente \$10.00



MARTES
de disfrutar en pareja
2 hamburguesas por
\$219



MIÉRCOLES
mitad de semana
2 tarros de cerveza.
\$169



JUEVES
ladies night out
cervezas y cocktails
3X2



DOMINGO
para compartir en familia
todas las entradas al
2X1



celebra con nosotros
PROMO PARA EL CUMPLEAÑERO
En la compra de cualquier platillo con el mesero o controladora, te regalamos un postre.
Reserva de 30 minutos para tu cumpleaños en MASTACHE.



Cervezas de línea

Pregunta por otros estilos.



*Las características de % alcohólico e IBU pueden variar ligeramente debido a que se realizan con un proceso artesanal

Ultra (3.8% - 11 IBU)

De cuerpo suave y ligero es perfecta para disfrutar con mariscos y comida rápida

355 ml Botella Jarra 1.5 L
\$55 **\$175**

American Lager (4.5% - 17 IBU)

Sabores ligeros y refrescantes, ideal para acompañar comida fresca

\$49 **\$70** **\$155**

Viena (4.9% - 24 IBU)

Ligero sabor a malta tostada y agradable cremosidad, el contraste perfecto para sabores picantes

\$49 **\$70** **\$155**

IPL India Pale Lager (5.5% - 33 IBU)

Color dorado claro con cuerpo medio y fresco aroma a lúpulo. Notas tropicales con un amargor pronunciado

\$59

APA American Pale Ale (5.2% - 32 IBU)

Color ámbar ligero con notas afrutadas y un sabor equilibrado, perfecta para comida mexicana

\$59

IPA India Pale Ale (6.5% - 55 IBU)

Cerveza ámbar amarga con aromas intensos y matices florales y cítricos, ideal para compartir con mariscos

\$69 **\$80**

Stout (5.5% - 34 IBU)

Cerveza oscura con aromas a café y chocolate, sabor dulce provenientes de la malta caramelizada

\$69 **\$80**

Pilsner (4.2% - 28 IBU)

Color amarillo dorado, refrescante con final amargo y con sabores de la malta a corteza de pan y galleta

\$59

Neipa (6% - 36 IBU)

Cerveza de color amarillillo/naranja con un fuerte aroma a frutos exóticos y tropicales como mango, maracuyá y chabacano

\$80

Extras

(No incluyen cerveza)

Chelada **\$20**
Michelada **\$30**
Ojo Rojo **\$40**



Samplers

Cuatro vasitos de 110 ml. *De no tener existencia del estilo nosotros recomendamos un alternativa

Bautizo cervecero

Un primer encuentro con la magia cervera, donde cada sorbo es un inicio
Estilos: *Ultra, Viena, Pilsner, Stout*

\$85

Bienvenida al lúpulo

Un abrazo fresco del lúpulo invitándote a descubrir su esencia con estilos
Estilos: *American Lager, APA, IPL, IPA*

\$90

Aventura lupulada

Un viaje de sabores intensos, donde el lúpulo te lleva a lo desconocido. Estilos: *APA, IPL, IPA, Neipa*

\$110

La mastache que prefieras ¡Escoge el sabor de nuestros samplers que más te inspiren!
Cada bebida es un mundo por descubrir. **El precio dependerá de los estilos que se escojan**

Coctelería

Cantarito IPA IPA, Tequila, naranja, limón, refresco de toronja	\$120
Cantarito Tequila, naranja, limón, refresco de toronja	\$105
Carajillo Stout Licor 43, cerveza Stout	\$105
Carajillo Vainilla Licor 43, helado de vainilla, café espresso	\$105
Carajillo Licor 43 y café espresso	\$95
Gin Tonic Sabores: frutos rojos, cítricos, pepino	\$120
Atardecer Tropical Vodka, jugo de arándano, jamaica, licor de durazno	\$110
Rosa Mastache Vodka, jugo de arándano y pulpa de mago	\$110
Mastache Tinto Ron, limón, jarabe natural, frambuesa, zarzamora, refresco de manzana y vino tinto	\$110
Sangría Clara Ginebra, jugo de limón, frutos rojos y vino blanco	\$95
Sangría Jugo de limón, agua mineral, vino tinto	\$95
Piña Colada Ron, crema de coco, jugo de piña	\$90
Tinto de verano Vino tinto, lima-limón mineralizada	\$90
Margarita Tequila y jarabe natural Sabores: Fresa, limón, tamarindo, jamaica	\$90
Mezcalita Base de mezcal con jarabe natural Sabores: Fresa, limón, tamarindo, jamaica	\$90
Mojito Ron, jugo de limón, hierbabuena, jarabe natural y agua mineral	\$80
Daiquiri Ron, jarabe natural y jugo de limón	\$80

Sin alcohol

Refrescos Coca cola (sin azúcar, light), manzana, sprite y agua mineral	\$35
Vaso agua fresca Tamarindo, jamaica, horchata, limonada o naranjada	\$40
Vaso de limonada o naranjada mineral	\$45
Vaso limonada de fresa o con frutos rojos	\$45
Botella de agua natural	\$25
Botella de agua Quina	\$35
Café americano	\$35
Espresso	\$40
Capuccino	\$50



Sigue nuestras redes y únete a nuestra comunidad cervecera

@JARDINMASTACHE @CERVECERIAMASTACHE