



¡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
[@TAPROOMMASTACHE](https://www.instagram.com/TAPROOMMASTACHE) [@CERVECERIAMASTACHE](https://www.instagram.com/CERVECERIAMASTACHE)

Entradas



Botanita light \$45
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 birra

Palomitas de pollo (300 gr) \$99

Papas gajo (300 gr) \$99

Papas a la francesa (300 gr) \$99

Papas especiales (300 gr) \$135
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	\$135

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



Platón Mastache

\$365

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

Chamorro en salsa de birria

\$315

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	\$185
Salsa casse, queso mozzarella, champiñones, espinaca, tomate, pimiento y albahaca	
Mexicana	\$225
Salsa casse, queso mozzarella, arrachera, longaniza, cebolla morada, cilantro, aguacate y jalapeño	
Stout	\$245
Salsa casse, queso mozzarella, jamón serrano, aceitunas negras, queso de cabra y reducción de cerveza Stout	
Castacán	\$210
Queso mozzarella, castacán, frijol, pico de gallo, col morada, cilantro, aguacate y salsa de aguacate	
Pepperoni	\$135



Tacos (orden de 2)

Arrachera con queso	\$119
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, rábano, cilantro y rica salsa de aguacate	
Chamorro	\$79
Chamorro de cerdo en birria, cebolla morada, cilantro, aguacate y pico de gallo	
Camarón con queso	\$119
Camarón con queso gratinado y cebolla caramelizada	
Camarón al ajillo	\$99
Camarón salteado en mantequilla, ajo fragante, toque de chile seco y crocante de tortilla	
Camarón rebosado	\$99
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
por \$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 cocteles
3X2

DOMINGO
para compartir en familia
todas las entradas al
2X1

HAPPY HOUR
LUNES A SABADO DE 5 A 7 PM
siempre con una bebida adicional
25%
o 21 la mitad de los extras al
\$169

PROMOCIONES SUJETAS A DISPONIBILIDAD Y VERIFICAR EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES

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

	355 ml	Botella	Jarra 1.5 L
Ultra (3.8% - 11 IBU) De cuerpo suave y ligero es perfecta para disfrutar con mariscos y comida rápida	\$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 amarillito/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 recomendaremos 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

@TAPROOMMASTACHE@CERVECERIAMASTACHE