



¡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

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

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

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, queso gouda, 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, queso gouda, aguacate, chile guajillo, cebolla, lechuga y crema, acompañados de guarnición de lechuga, tomate y cebolla

Ensaladas

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



Para compartir



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, queso gouda y mozzarella, crema, pico de gallo y jalapeño

Nachos de pollo

\$169

Nachos acompañados de pollo, queso gouda y mozzarella, 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, cilantro y aguacate

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 rebosado **\$89**
Camarón rebosado, col morada, cebolla morada y aderezo chipotle



Boneless y Alitas

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

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

Postres

- Brownie con helado** \$99
- Helado de vainilla** \$49
(3 bolas)

Extras

- Arrachera \$60
- Champiñon \$40
- Carne de hamburguesa \$60
- Jamón de pierna \$15
- Jamón serrano \$35
- Longaniza \$15
- Pechuga a la plancha \$45
- Pepperoni \$30
- Queso de cabra \$20
- Queso mozzarella \$50
- Salsa de quesos \$35
- Tiras de pollo \$60
- Tiras de pollo búfalo \$70
- Tocino \$30
- Castacán \$40
- Camarón \$65
- Salsa BBQ \$15
- Salsa búfalo \$15
- Salsa honey mustard \$20

HAPPY HOUR
LUNES A SABADO DE 5 A 7 PM
cambios coloridos
25%
o 2 tamos de cerveza
\$169

Promos

LUNES
para iniciar la semana
2X1
en alitas
aplica en ordenes de 10pzs

MARTES
de disfrutar en pareja
2 hamburguesas por
\$219

MIÉRCOLES
mitad de semana
2 tamos de cerveza
\$169

JUEVES
ladies night out
cervezas y cocteles
3X2

DOMINGO
para compartir en familia
todas las entradas al
2X1

celebra con nosotros
PROMO PARA EL CUMPLEAÑERO
En la compra de cualquier platillo en el mes de tu cumpleaños, te **REGALAMOS UN POSTRE**
*Válido únicamente 1 vez al mes por cumpleaños

PROMOCIONES SUJETAS A DISPONIBILIDAD Y CAMBIOS. APLICAN TERMINOS Y CONDICIONES

Cervezas de línea



Pregunta por los demás estilos en el Tap List

*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

American Lager (4.5% - 14 IBU)

Sabores ligeros y refrescantes, ideal para acompañar comida fresca

Viena (4.9% - 25 IBU)

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

IPL (5.5% - 35 IBU)

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

IPA (6.5% - 60 IBU)

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

Stout (5.5% - 34 IBU)

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

Red Ale (5% - 25 IBU)

Color intenso rojo cobrizo, con notas afrutadas y color equilibrado

355 ml Botella Jarra 1.5 Lt

\$45

\$175

\$40

\$50

\$155

\$40

\$50

\$155

\$50

\$65

\$80

\$60

\$70

\$55

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

\$85

Explora los estilos principales de las cervezas artesanales: *American Lager, Viena, Red Ale, Stout*

Bienvenida al lúpulo

\$90

Descubre cómo el lúpulo cambia el amargor de la cerveza: *American Lager, Red Ale, IPL, Session IPA**

Aventura lupulada

\$110

IPL, Session IPA, IPA, Neipa**

Experiencia personalizada

Descubre las cervezas como tú prefieras, no tengas miedo de mezclar y experimentar nuevos sabores
El precio depende 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 Coldada 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, 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
Expresso	\$40
Capuchino	\$50



Sigue nuestras redes y únete a nuestra comunidad cervecera

@JARDINMASTACHE @CERVECIAMASTACHE