



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

# Entradas

**Botanita light** \$45  
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) \$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

**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 \$135

**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



PERFECTOS PARA  
DISFRUTAR JUNTOS

## 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, 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

**Fettuccini** (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, 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** **\$119**  
Camarón con queso gratinado y cebolla morada

**Camarón al ajillo** **\$99**

**Camarón rebosado** **\$99**  
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** (3 bolas) \$49

# 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

# Promos

## lunch mastache

LUNES A SÁBADO DE 1 A 6 PM

Fetuccini o ensalada César con pollo + agua fresca

# \$125

PROMOCIONES SUJETAS A DISPONIBILIDAD Y CAMBIOS. APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES

# 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 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 SÁBADO DE 5 A 7 PM

samplers seleccionados

# 25%

o 2 tarros de cerveza

# \$169

# 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

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

# Sin alcohol

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



Sigue nuestras redes y únete a nuestra comunidad cervecera

@TAPROOMMASTACHE@CERVECERIAMASTACHE