

BEBIDAS DE AUTOR

Como una forma de homenajear la cultura guanacasteca creamos nuestras bebidas de autor utilizando nombres en idioma mangué e inspirándonos con sus frutas y sabores tropicales.

COCTELES DE AUTOR

- MULA CHOROTEGA** \$9
Guaro con cerveza de jengibre hecha en casa y una pizca de amargo.
- NUNMU (AGUA Y SOL)** \$8
Guaro, caramelización de maracuyá, sirope de vainilla hecho en casa, limón mandarino fresco, agua gasificada y una pizca de amargo.
- NANDAIME (ABUNDANCIA)** \$9
Ron Centenario 7 años, Licor 43, Falernum hecho en casa, piña ahumada en frío, naranjilla y una pizca de amargo servida en una concha de coco.
- YURE (ARROYO DE LA FLOR)** \$10
Ron flor de caña 12 años, jugo de limón fresco, infusión de flor de jamaica, hojas frescas de albahaca, sirope de canela hecho en casa y una pizca de amargo.
- MANGUE SPRITZER** \$10
Prosecco, vodka, Aperol, soda de maracuyá caramelizada hecha en casa con una pizca de amargo.
- ZABANDI TONIC (NOMBRE ANCESTRAL DEL RIO TEMPISQUE)** \$10
Ginebra infusionada con botánicos a elegir, agua tónica aromatizadas con hierbas locales, frutos rojos marinados y una pizca de amargo.
- DIRIÁ (CERRO PEQUEÑO)** \$12
Mezcal, naranjilla, limón mandarino fresco, sirope de vainilla y una pizca de amargo.
- YIGÜIRRO (AVE NACIONAL, SE DISTINGUE POR SU CANTO ANUNCIANDO LA LLUVIA)** \$9
Tequila, triple seco, licor de naranjas, tamarindo, limón mandarino fresco, miel de abeja orgánica y una pizca de amargo.

SHOTS DE AUTOR

- MANGUE SHOT** \$4
Campari y maracuyá.
- BAHIA SHOT** \$4
Tequila, naranjilla, limón, chile jalapeño, sal de taji y flor de jamaica.
- COYOLITO** \$4
Licor de Coyol curado con hierbabuena


MANGUE
BEACHFRONT TAPAS BAR