



SHAMBALA

MEZCAL MONDAY



TODOS LOS LUNES

A LAS 12PM

¡MÚSICA EN VIVO!

PARA RESERVACIONES:

+506 8629 1813



SHAMBALA
RESTAURANT

MENÚ

ENVUÉLVEME MUCHO

Tortilla de harina rellena de lomito salteado con chile y cebolla encurtida, frijoles refritos, crema de aguacate, queso fundido, acompañado con salsa verde.

¢10,400

CAZUELITA DE FRIJOLES

Frijoles refritos con chorizo picante, cebolla, culantro y natilla acompañados de totopos.

¢6,400

BENDITO CEVICHE

Pulpo, camarón y pescado mezclados con pepino, cebolla, chile dulce, tomate y culantro, marinados en salsa de limón coctelera ligeramente picante con chips de tortilla.

¢12,700

ESQUITES DEL MAR

Esquites calientes y cremosos, camarones al chipotle, aguacate, servidos sobre una tortilla crujiente.

¢13,100

TUNA CRUNCH

Tostada de atún en cubos, con chile dulce, cebolla y culantro, aguacate, y un toque de salsa de chipotle y comino.

¢11,700

TACOS DE FUEGO

Tacos de birria rellenos de carne mechada de res con queso fundido con culantro y cebolla morada.

¢ 11,900

TACOS DE POLLO AL PASTOR

Pollo marinado en adobo de chiles y especias, a la plancha con piña asada.

¢ 10,600

COSTA BRAVA

Tacos estilo baja con pescado crujiente, repollo fresco, aguacate y salsa de mango con chipotle.

¢ 12,100

SOPA AZTECA

Sopa mexicana a base de tomate y tortilla con pollo, aguacate y natilla.

¢ 9,800

PARA RESERVACIONES: +506 8629 1813



MEZCAL MONDAY



MONDAYS

12:00 PM

LIVE MUSIC!

RESERVATIONS:

+506 8629 1813



MENU

ENVUÉLVEME MUCHO

Flour tortilla filled with sautéed beef tenderloin with peppers and pickled onions, refried beans, avocado cream, melted cheese, served with green salsa.
¢10,400

CAZUELITA DE FRIJOLES

Refried beans with spicy chorizo, onion, cilantro, and sour cream, served with tortilla chips.
¢6,400

BENDITO CEVICHE

Octopus, shrimp, and fish mixed with cucumber, onion, sweet pepper, tomato, and cilantro, marinated in a lightly spicy cocktail lime sauce, served with tortilla chips.
¢12,700

ESQUITES DEL MAR

Warm and creamy Mexican street corn with chipotle shrimp and avocado, served over a crispy tortilla.
¢13,100

TUNA CRUNCH

Tuna tostada with diced tuna, sweet pepper, onion, cilantro, avocado, and a touch of chipotle cumin sauce.
¢11,700

TACOS DE FUEGO

Birria tacos filled with shredded beef, melted cheese, cilantro, and red onion.
¢ 11,900

TACOS DE POLLO AL PASTOR

Chicken marinated in chili adobo and spices, grilled with roasted pineapple.
¢ 10,600

COSTA BRAVA

Baja-style tacos with crispy fish, fresh cabbage, avocado, and mango chipotle sauce.
¢ 12,100

SOPA AZTECA

Traditional Mexican tomato and tortilla soup with chicken, avocado, and sour cream.
¢ 9,800

RESERVATIONS: +506 8629 1813



COCKTAILS – COCTELES

ALL COCKTAILS - TODOS LOS COCTELES A

\$14.76

MEZCALINA DE FRESA

Mezcal, fresa, menta, limón, Aperol y Agave.

Mezcal, strawberry, mint, lemon, Aperol and Agave.

MEZCAL SANTA TERE

Mezcal, tamarindo, maracuyá, limón, albahaca y habanero.

Mezcal, tamarind, passion fruit, lemon, basil and habanero.

HIBISCUS PASSION

Mezcal, maracuyá, infusión de agave con habanero y flor de jamaica.

Mezcal, passion fruit, agave infusion with habanero and hibiscus.

MEZCALITA

Mezcal, triple sec, jugo de limón y de naranja.

Mezcal, triple sec, lime juice and orange juice.

MEZCAL MOJITO

Mezcal, limón, menta, Ancho Reyes y spicy agave azul.

Mezcal, lime, mint, Ancho Reyes, and spicy blue agave.

PALOMA

Mezcal, jugo de pomelo, limón y agua con gas.

Mezcal, grapefruit juice, lime, and sparkling water.

*Todos los cocteles traen Tajín

All cocktails have Tajín