



ROOFTOP LOUNGE & DINING



ENTRADAS

CEVICHE PERUANO DE PESCADO Ceviche de Robalo estilo peruano con leche de tigre, cebolla morada y maíz peruano.	\$115
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN Camarón cocido al momento con jugo de limón, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y salsa negra de la casa	\$115
AROS DE CALAMAR FRITOS Aros de calamar fritos acompañados de alioli de la casa	\$95
DÚO DE TOSTADAS Atún enamorado y marlin	\$110
ENSALADA DE BETABEL, ARÚGULA, ESPINACA & QUESO FETA	\$85
CROQUETAS DE JAIBA (3 pzas)	\$145
TÁRTARA DE ATÚN Cubos de atún fresco acompañados de aguacate y fruta de temporada bañados en una soya de cítricos.	\$145

NUESTRA LÍNEA CALIENTE

TACOS DE RIB EYE Y ESCAMOLES (3 pzas) Acompañados de mayonesa de epazote y guacamole	\$220
TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN O MARLIN (3pzas)	\$85
TACOS DE PULPO MAYA O PULPO AL PASTOR (2 pzas)	\$65
ESPAGUETI A LA BOLOÑESA	\$135
FUSILLI ALFREDO CON POLLO	\$145
RAVIOLIS A LA CARBONARA	\$155
FETUCCINE 360 salsa cremosa con camarones y mejillones	\$160
ATÚN SELLADO EN COSTRA DE AJONJOLÍ Acompañado de puré de coliflor	\$220
FILETE DE ROBALETE ZARANDEADO Acompañado de arroz a la jardinera	\$195
PULPO AL AJILLO Acompañado de puré de papa	\$220
SALMÓN EN COSTRA DE HINOJO Acompañado de Risotto de hongos	\$220
NEW YORK 250GR BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES Acompañado de puré de papa	\$280
FILETE WELLINGTON	\$320
COSTILLAR DE CORDERO CON CAMARONES	\$420

NUESTROS ROLLOS

SURIMI CALIFORNIA Surimi, aguacate y pepino por dentro; ajonjolí por fuera	\$110
ARRACHERA Arrachera, queso crema y piña por dentro; empanizado por fuera	\$120
EMPANIZADO Camarón empanizado y aguacate por dentro; queso crema por fuera, servido con salsa tampico y ajonjolí	\$125
SALMÓN ESPECIAL Salmón, aguacate y pepino por dentro; masago por fuera	\$135
DINAMITA Atún fresco, camarón tempura y queso crema por dentro; aguacate y salsa de anguila por fuera	\$155

NUESTRO MENÚ ORIENTAL

EDAMAMES	\$65
DUMPLINGS (6 pzas)	\$95
ROLLOS PRIMAVERA (5 pzas)	\$85
YAKIMESHI POLLO Y RES	\$85
YAKIMESHI CAMARÓN O PULPO	\$125
YAKIMESHI MIXTO	\$145

POSTRES

PAY DE OREO	\$60
BUÑUELOS Con miel de guayaba y helado amantecado	\$60
INSPIRACIÓN CHAMPOLA Inspirada en la Champola Yucateca, sobre un gelée de leche evaporada y galletas de coco	\$75
TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTOS ROJOS	\$95
MOCHI JAPONÉS (2 pzas)	\$55

PARA LOS PEQUES

Incluye jugo infantil

NUGGETS DE POLLO O TIRAS DE PESCADO Con papas a la francesa	\$75
Malteada Fresa, Vainilla o Chocolate	\$65

BEBIDAS

AGUA NATURAL	\$25
AGUA MINERAL	\$30
REFRESCOS	\$30
LIMONADA O NARANJADA	\$35
SODA ITALIANA	\$45
PERRIER	\$45
MACHACADO DE FRUTAS	\$85

CERVEZAS & MICHELADAS

CORONA CORONA CERO VICTORIA PACÍFICO XX LAGER	\$40
NEGRA MODELO MODELO ESPECIAL ULTRA MICHELOB STELLA ARTOIS HEINEKEN	\$45
MICHELADA O CHELADA TRADICIONAL	\$70
CLAMATO TRADICIONAL	\$75
CERVEZA ARTESANAL BARRANCA DEL DUENDE	\$75

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$30
CAFÉ ESPRESSO	\$30
CAFÉ CAPUCHINO	\$45
CAFÉ CAPUCHINO BAILEYS	\$75

