



the
rooftop

- COMIDA -

UN BOCADO PARA EMPEZAR

 CEVICHE VALLARTA (100g)	250
Nuestra receta local adaptada con un toque original	
 TZATZIKI	250
 Crudités crocantes acompañados de aderezo tzatziki hecho en casa	
 SASSY CÉSAR (180g)	200
 Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla y aderezo César	
 ENSALADA DE ESPINACA Y SALMÓN AHUMADO (100g)	350
Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagreta jengibre-naranja	
 SASHIMI DE ATÚN (100g)	250
 Con masago, aguacate y salsa de anguila-wasabi	
TACOS DE CAMARÓN (3pzs)	280
En tortilla de maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa de habanero-jamaica	
TACOS DE LANGOSTA (4pzs 220g) 	1,800
Con tuetano (50g) marinados con adobo, mousse de aguacate, cilantro y col morada	
AGUACHILE (160g)	290
Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro	
 ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE	200
 Rodajas de sandía, mozzarella fresco, arúgula con pesto de albahaca y  reducción de vinagre balsámico	
 FRUTA DE TEMPORADA	180
 Refrescante combinación de fruta mixta 	
 ENSALADA ROOFTOP	210
 Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso roquefort	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

 TARTAR DE ATÚN (120g)	270
Sobre finas rodajas de pepino, aguacate, cebolla encurtida y vinagreta de soya	
 TACOS DE JÍCAMA (3pzs)	220
 Tortilla de jícama, camarón al grill, aderezo chipotle con pico de gallo y naranja	
VUELVE A LA VIDA (150g)	290
Pulpo, camarón, callo de hacha, aguacate y salsa coctelera picante	
 CEVICHE DE ATÚN (120g)	260
 Cubos de atún, sandía y salsa tropical con mousse de aguacate	
 GUACAMOLE	120
 Receta especial hecha en casa con un toque de limón	
 PICO DE GALLO	100
 Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro aderezado con jugo de limón y acompañado con totopos	

TENGO HAMBRE

NACHOS

• Clasicos	190
• Pollo	250
• Camarón	330
• Res	410

QUESADILLAS

• Tradicionales	180
• Pollo	320
• Camarón	340
• Res	380

BURRITOS

• Pollo	250
• Camarón	330
• Res	390

FAJITAS

• Pollo	290
• Camarón	370
• Res	410

POLLO (180g) | **CAMARÓN** (160g) | **RES** (180g)

CAMARONES AL COCO (90g)

290
Camarones crujientes, puré de camote con chutney de mango al tequila

COLA DE LANGOSTA (Por kilo) (Por temporada)

5,900
A la mantequilla y ajo acompañado con risotto cremoso, espárragos, zanahoria, calabacita y tomate cherry

PESCA DEL DÍA (Pescado Entero) (Por kilo) (Por temporada)

990
Acompañado con arroz blanco y vegetales al grill

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

POLLO POP (450g)	400
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle	
AROS DE CEBOLLA	200
Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo tártara	
BURGER IN A BOX	
• Hamburguesa Angus (200g): Cubierta de cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara	290
• Hamburguesa de Camarón (160g): Con queso Gouda, arúgula, pepinillos y aderezo de chile poblano	380
• Hamburguesa de Atún (180g): Pan negro de tinta de calamar, arúgula, camote, cebolla caramelizada y mayonesa Cajún	280
ATÚN A LA PARRILLA (180g)	310
Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col	
MARISCADA ROOFTOP (Para compartir 2-4 personas) 🍷🍷	1,950
Camarón U10 (200 g), Pulpo (350g), Camarón (350g) acompañado de vegetales parrilla	
MARISCADA DE LA REALEZA (Para compartir 2-4 personas) 🍷🍷	8,500
Cola de langosta (kilo) a la mantequilla y ajo, Camarón U10 (200 g), Pulpo (350 g), Camarón (350 g) con vegetales a la parrilla y risotto cremoso	
PARRILLADA MIXTA (Para compartir 2-4 personas) 🍷🍷	2,500
Deliciosas brochetas de New York Angus (450g), Chistorra (280g), Pechuga de Pollo (200g), Rack de Cordero (220g) con vegetales a la parrilla	
THE ROOFTOP MAR Y TIERRA (Para compartir 2-4 personas) 🍷🍷	2,800
New york Angus (450g), Camaron U10 (200 g), Pechuga de Pollo (280 g), Pulpo (200g) con vegetales parrilla	
BROCHETAS DE PULPO (100g)	320
Cocinadas a la parrilla con pimientos, cebolla morada y acompañadas de aderezo de mayonesa ahumada	
TEASER TACOS (3pzs)	
• Pescado marinado con adobo (100g)	220
• Camarón estilo baja (120g)	280
• Arrachera y salsa mexicana (180g)	310
• Pechuga de pollo al grill (180g)	190
• Pato confitado (60g)	230

🍷 Saludable

🌱 Vegetariano

🍷 Sin gluten

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

SATAY DE RES (150g)	400
Brochetas marinadas en aderezo de curry amarillo y acompañadas de pan pita	
ROOFTOP CLUB SÁNDWICH (230g)	290
Nuestra versión del tradicional club sándwich	
PESCADO ZARANDEADO (200g)	380
Pesca del día marinada con adobo, papa cambrey y guacamole con supremas de naranja	

VEGETARIANO

 GAZPACHO DE MELÓN	180
Refrescante y crujiente con un toque de menta	
 TACOS DE BETABEL	180
Vegetales asados sobre tortilla de betabel, mousse de garbanzo	
 PORTOBELLO ROSTIZADO	240
Con vegetales asados y marinados en pesto de albahaca y ensalada de la casa	
 ENSALADA TOFU	180
Tomates deshidratados, almendra crujiente acompañado de vinagreta de balsámico	
 TIMBAL DE AGUACATE	180
Marinado con salsa ponzu, vegetales sobre puré de camote y pesto de albahaca	
 ROLLO VIETNAMITA	230
Arroz tsurumai, betabel, pepino, zanahoria y lechuga envuelto en mamenori	
 CEVICHE VEGETARIANO	200
Calabaza, col púrpura, cebolla morada, pepino, zanahoria y jitomate marinado con la tradicional Leche de tigre	
 HAMBURGUESA DE SOYA	240
Acompañado de vegetales, aderezo shichimi togarashi y crudités	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOLOSINAS

TARTA DE LIMÓN	180
Galleta de vainilla cubierta de crema con limón y merengue braseado	
PANNACOTTA CON ROMERO	180
Gelatina de leche infusionada, frutos rojos y helado de coco	
SORBETES	180
Lichi, limón, mango	
HELADOS	180
Coco, vainilla, fresa, chocolate y té verde	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



the
rooftop



HOTEL MOUSAI
PUERTO VALLARTA