



the
rooftop

- COMIDA -

UN BOCADO PARA EMPEZAR

CEVICHE VALLARTA	220
Nuestra receta local adaptada con un toque original	
 TZATZIKI	220
 Crudites crocantes acompañados de aderezo tzatziki hecho en casa	
 SASSY CÉSAR	170
 Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla y aderezo César	
 ENSALADA DE ESPINACA Y SALMÓN AHUMADO	280
Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagreta jengibre-naranja	
 SASHIMI DE ATÚN	250
 Con masago, aguacate y salsa de anguila-wasabi	
TACOS DE CAMARÓN	270
En tortilla de maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa de habanero-jamaica	
AGUACHILE	270
Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro	
 ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE	170
 Rodajas de sandía, mozzarella fresco, arúgula con pesto de albahaca y  reducción de vinagre balsámico	
 FRUTA DE TEMPORADA	170
 Refrescante combinación de fruta mixta	
 ENSALADA ROOFTOP	180
 Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso roquefort	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

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	260
Sobre finas rodajas de pepino, aguacate, cebolla encurtida y vinagreta de soya	
 TACOS DE JÍCAMA	200
 Tortilla de jícama, camarón al grill, aderezo chipotle con pico de gallo y naranja	
VUELVE A LA VIDA	270
Pulpo, camarón, callo de hacha, aguacate y salsa coctelera picante	
 CEVICHE DE ATÚN	250
 Cubos de atún, sandía y salsa tropical con mousse de aguacate	
 GUACAMOLE	100
 Receta especial hecha en casa con un toque de limón	
 PICO DE GALLO	90
 Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro aderezado con jugo de limón y acompañado con totopos	

TENGO HAMBRE

NACHOS

• Clasicos	160
• Pollo	220
• Camarón	310
• Res	380

QUESADILLAS

• Tradicionales	170
• Pollo	190
• Camarón	310
• Res	350

BURRITOS

• Pollo	220
• Camarón	310
• Res	370

FAJITAS

• Pollo	250
• Camarón	340
• Res	380

AROS DE CEBOLLA

Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo tártara

180

CAMARONES AL COCO

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

230

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

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	400
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle	
BURGER IN A BOX	
• Hamburguesa Angus: Cubierta de cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara	250
• Hamburguesa de Camarón: Con queso Gouda, arúgula, pepinillos y aderezo de chile poblano	370
• Hamburguesa de Atún: Pan negro de tinta de calamar, arúgula, camote, cebolla caramelizada y mayonesa Cajún	270
ATÚN A LA PARRILLA	280
Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col	
BROCHETAS DE PULPO	280
Cocinadas a la parrilla con pimientos, cebolla morada y acompañadas de aderezo de mayonesa ahumada	
TEASER TACOS	
• Pescado marinado con adobo	220
• Camarón estilo baja	270
• Arrachera y salsa mexicana	280
• Pechuga de pollo al grill	170
• Pato confitado	200
SATAY DE RES	380
Brochetas marinadas en aderezo de curry amarillo y acompañadas de pan pita	
ROOFTOP CLUB SÁNDWICH	280
Nuestra versión del tradicional club sándwich	
PESCADO ZARANDEADO	380
Pesca del día marinada con adobo, papa cambrey y guacamole con supremas de naranja	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

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.

VEGETARIANO

- ✔ **GAZPACHO DE MELÓN** 180
Refrescante y crujiente con un toque de menta
- ✔ **TACOS DE BETABEL** 170
Vegetales asados sobre tortilla de betabel, mousse de garbanzo
- ✔ **PORTOBELLO ROSTIZADO** 230
Con vegetales asados y marinados en pesto de albahaca y ensalada de la casa
- ✔ **ENSALADA TOFU** 170
Tomates deshidratados, almendra crujiente acompañado de vinagreta de balsámico
- ✔ **TIMBAL DE AGUACATE** 170
Marinado con salsa ponzu, vegetales sobre puré de camote y pesto de albahaca
- ✔ **ROLLO VIETNAMITA** 220
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

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	140
Galleta de vainilla cubierta de crema con limón y merengue braseado	
PANNACOTTA CON ROMERO	140
Gelatina de leche infusionada, frutos rojos y helado de coco	
SORBETES	140
Lichi, limón, mango	
HELADOS	140
Coco, vainilla, fresa, chocolate y té verde	

 Saludable

 Vegetariano

 Sin gluten

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