

ENTRADAS

-  **ENSALADA DE TOMATE** 160
Tomate rojo, verde y cherry, lechuga, almendra, aceituna Kalamata, vinagreta de balsámico
-  **ENSALADA DE PERA** 170
Espinaca, pera sellada, nuez, higo, aderezo de queso roquefort, mozzarella asado
-  **ENSALADA DE QUESO FETA** 130
Fruta mixta con queso feta, aderezo de naranja-jengibre
-  **ATÚN ALETA AMARILLA "TATAKI"** 180
Sashimi, rábano sandía, ceniza de habanero, salsa ponzu
-  **CRISPY RICE** 160
Atún picante, arroz, chipotle mayo
-  **ROOFTOP GIFT** 190
Envoltini de cangrejo, salsa cremosa de col lombarda
-  **CEVICHE VERDE** 210
Callo de almeja, cebolla, cilantro, chile serrano, limón, jicama

PLATOS FUERTES

-  **SALMÓN GLASEADO** 350
Salsa de anguila, pure de camote, tomate Cherry, coles de Bruselas
- MAGRET DE PATO A LA PARRILLA** 360
Salsa de ciruela, puré de camote, col morada, zanahoria



Vegano



Sin gluten



Pescado



Mariscos

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.

 ESPAGUETI VEGETARIANO	180
 Pasta libre de gluten, vegetales, salsa de pimiento rojo	
 PULPO ZARANDEADO	310
En adobo, vegetales a la parrilla	
 TAGLIATELLE CON MARISCOS	340
Mariscos en salsa de curry amarillo	
FILETE DE RES	390
Risotto, lote baby, vegetales rostizados	
TUÉTANO	290
A la parrilla, cilantro, romero, pan artesanal	

POSTRES

MOUSSE DE MARACUYÁ	130
En tierra de vainilla	
MERENGUE CON COCO	130
Cremoso de chocolate, piña con especias, galleta oscura, helado de té verde	
SORBETES	130
Lichi, limón, mango	
HELADOS	130
Coco, chocolate vainilla, fresa, té verde	



Vegano



Sin gluten



Pescado



Mariscos

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.