



— LUNCH —

UN BOCADO PARA EMPEZAR

CEVICHE VALLARTA (100g)  	360	ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE   	310
Nuestra receta local adaptada con un toque original		Rodajas de sandía, mozzarella fresco, arúgula con pesto de albahaca y reducción de vinagre balsámico	
CRUDITES  	260	ENSALADA ROOFTOP  	280
Crudites crocantes acompañados de aderezo Ranch hecho en casa		Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso roquefort	
ENSALADA CESAR TRADICIONAL (100 g) 	340	TOSTADA DE ATÚN (120 g) 	360
Nuestra versión de la clásica ensalada con aderezo César		tostada hecha en casa, atún, cebolla, pepino cilantro, chips de camote y mouse de aguacate.	
-Pollo	380		
-Camarón	410		
ENSALADA DE SALMÓN (100 g) 	410	TACOS DE JICAMA (110 g)  	360
Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagreta jengibre-naranja		Tortilla de jicama, camarón al grill, aderezo chipotle con pico de gallo y naranja	
SASHIMI DE ATÚN (100 g) 	360	VUELVE A LA VIDA (150 g)  	440
Con masago, aguacate y salsa ponzu		Pulpo, camarón, callo de hacha, con una salsa negra picante hecha en casa	
TACOS DE CAMARÓN (160g) 	380		
En tortilla de maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa de habanero-jamaica			
TACOS DE LANGOSTA (4pzas) 220g 	1,800	GUACAMOLE  	265
Con tuétano (50g) marinados con adobo, mousse de aguacate, cilantro y col morada		Receta especial hecha en casa con un toque de limón	
AGUACHILE (160g) 	395	PICO DE GALLO  	160
Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro		Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro aderezado con jugo de limón y acompañado con totopos	
FRUTA DE TEMPORADA   	265		
Refrescante combinación de fruta mixta			

TENGO HAMBRE

NACHOS		QUESADILLAS		BURRITOS		FAJITAS	
• Clasicos	280	• Clasicos	280	• Pollo	340	• Pollo	340
• Pollo	360	• Pollo	360	• Camarón	460	• Camarón	490
• Camarón	490	• Camarón	470	• Res	460	• Res	490
• Res	490	• Res	450				
POLLO (180g) CAMARÓN (160g) RES (180g)							
CAMARONES AL COCO (90g)		510	AROS DE CEBOLLA		220		
Camarones crujientes, puré de camote con chutney de mango al tequila			Aros crujientes de cebolla acompañados de Aderezo tártaro				
COLA DE LANGOSTA 🌶️		6,500	BURGER IN A BOX		485		
(Por kilo) (Por temporada)			Hamburguesa Angus (200g): Cubierta de Cebolla caramelizada, queso gratinado				
A la mantequilla y ajo acompañado con risotto cremoso, espárragos, zanahoria, calabacita y tomate cherry			Tocino y aderezo tártara				
PESCADO DEL DÍA 🌶️		1,450	• Hamburguesa de Camarón (160g): Con queso Gouda,arugula,pepinillos, aderezo de Chile jalapeño		485		
(Pescado Entero) (Por kilo) (Por temporada)							
Acompañado con arroz blanco y vegetales al grill			CAMARON POP (320g) 🌶️		480		
POLLO POP (480g) 🌶️		420	Palomitas de camarón con mayonesa de Chipotle				
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle							

 SALUDABLE  PESCADO  MARISCO  VEGANO  VEGETARIANO  GLUTEN FREE  PICANTE

PremiumCulinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



— LUNCH —

ATÚN A LA PARRILLA (180g) Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col	480	BROCHETAS DE PULPO (100g) Cocinadas ala parrilla con pimientos, cebolla morada y acompañadas de aderezo de jengibre	385
MARISCADA ROOFTOP (Para compartir 2-4 personas) Camarón U10 (200 g), Pulpo (350g), Camarón (350g) acompañado de vegetales parrilla	3,100	STREET TACOS (3pzas) • Pescado marinado con adobo (100g) • Camarón estilo baja (120g) • Arrachera y salsa mexicana (180g) • Pechuga de pollo al grill (180g)	320 380 380 280
MARISCADA DE LA REALEZA (Para compartir 2-4 personas) Cola de langosta (kilo) a la mantequilla y ajo CamarónU10(200g) pulpo(350g) Camarón (350g) con vegetales a la parrilla y Risotto cremoso	9,600	SATAY DE RES (180g) Filete de res, angus choice con chimichurri espárragos y papa cambray	475
PARRILLADA MIXTA (Para compartir 2-4 personas) New York Angus (450g), Chistorra (280g) brocheta de Pollo (200g), Rack de Cordero (220g) con vegetales a la parrilla	3,450	GYROS DE POLLO (160g) Pollo marinado, queso crema, aguacate, lechuga Jitomate, cebolla, aderezo tzatziki	310
THE ROOFTOP MAR Y TIERRA (Para compartir 2-4 personas) New york Angus (450g), Camarón U10 (200g) Espadas de Pollo (280 g), Pulpo (200g) con vegetales parrilla	3,450	ROOFTOP CLUB SANDWICH (230g) Nuestra versión del tradicional club sándwich	485
OSTIONES FRESCOS Ostión, Acompañados de Limón, Sal de Grano	550	PESCADO ZARANDEADO (200g) Filete de pescado fresco, con arroz y Verduras al grill	540
OSTIONES ROCKEFELLER Ostión, Espinaca, Cebolla, Ajo, Crema Acida Queso Gouda, Sal de Grano	690	PITA PIZZAS (160g) Salsa casse, queso mozzarella Margarita Pepperoni Jamón serrano	320 340 380
COCTEL DE OSTIONES Ostión, Camarón, Cilantro, Aguacate, Salsa de la casa	900		

— VEGETARIANO —

GAZPACHO DE MELÓN Refrescante y crujiente con un toque de menta	260	TIMBAL DE AGUACATE Marinado con salsa ponzu, vegetales sobre puré de camote y pesto de albahaca	360
ENSALADA DE BETABEL Mousse de betabel, arúgula, lechuga, supremas de naranja y toronja, tomate Cherry, vinagreta de naranja y pepino	280 310	ROLLO VIETNAMITA Arroz tsurumai, betabel, pepino, zanahoria y lechuga envuelto en mamenori	280
CEVICHE DE SOYA (150g) Jícama, pepino, berries, manzana, tomate cherry cilantro aguacate			

— GOLOSINAS —

PAN DE ELOTE Sorbete de Frutos rojos , fresa y berries	360	SORBETES Tejuino con tequila, Mezcal, Frutos Rojos y naranja, elote blanco
FRUTA DE LA PASIÓN Sorbete de Mezcal, fresas y berries		HELADOS Coco, vainilla, fresa, chocolate

SALUDABLE PESCADO MARISCO VEGANO VEGETARIANO GLUTEN FREE PICANTE

PremiumCulinary 20% Descuento para AIII-Inclusivey Meal Plan. Precios en pesos mexicanos incluyen impuestos.

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