



UN BOCADO PARA EMPEZAR...

CEVICHE VALLARTA 200

Nuestra receta local adaptada con un toque original

 **TZATZIKI** 160

 Crudites crocantes acompañados de aderezo tzatziki hecho en casa

 **SASSY CAESAR** 160

 Nuestra versión de la clásica ensalada, con pollo a la parrilla y aderezo cesar

 **ENSALADA DE ESPINACA & SALMON AHUMADO** 260

Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagrete jengibre-naranja

 **SASHIMI DE ATUN** 230

 Con Masago, aguacate y salsa de anguila-wasabi

TACOS DE CAMARON 250

En tortilla de maiz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa de Habanero-Jamaica

AGUACHILE 250

Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate, y cilantro



Saludable



Opción Vegetariana



Libre de Gluten

 ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE	160
 Rodajas de Sandía, mozzarella fresco, y  arúgula con pesto de albahaca y reducción de vinagre balsámico	
 FRUTA DE TEMPORADA	160
 Refrescante combinación de fruta mixta 	
ENSALADA ROOFTOP	170
 Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso Roquefort	
 TARTAR DE ATUN	240
 Sobre finas rodajas de pepino, aguacate, cebolla encurtida y vinagreta de soya	
 TACOS DE JICAMA	180
 Tortilla de jícama, camarón al grill, aderezo chipotle, con pico de gallo y naranja	
VUELVE A LA VIDA	250
Mariscos frescos; pulpo, camarón y callo. Aguacate y salsa cocteleria picante	
 CEVICHE DE ATUN	190
Cubos de atún, sandia, y salsa tropical, con mousse de aguacate y un aire de limón	
 GUACAMOLE	90
Guacamole acompañado con totopos	
 MEXICAN SAUCE	80
Salsa mexicana acompañado con totopos	

TENGO HAMBRE...

NACHOS

· Clasicos	150
· Pollo	180
· Camarón	290
· Res	280

FAJITAS

· Pollo	180
· Camarón	290
· Res	290

QUESADILLAS

· Tradicionales	150
· Pollo	180
· Camarón	290
· Res	280

BURRITOS

· Pollo	180
· Camarón	290
· Res	280

AROS DE CEBOLLA

Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo tártara

150

CAMARONES AL COCO

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

210

POLLO POP

Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle

240

BURGER IN A BOX

-Hamburguesa Angus: cubierta de cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara

230

-Hamburguesa de Camarón: con queso gouda, higos frescos, arúgula, pepinillos y aderezo de chile poblano

340

-Hamburguesa de Atún: pan negro de tinta de calamar, arúgula, camote, cebolla caramelizada y mayonesa cajun

250

ATÚN A LA PARRILLA

Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col

260

BROCHETAS DE PULPO

Cocinadas a la parrilla con pimientos, cebolla morada y acompañadas de aderezo de mayonesa ahumada

260

TEASER TACOS	
· Pescado marinado con adobo	180
· Camarón estilo baja	190
· Arrachera y salsa mexicana	230
· Pechuga de pollo al grill	160
 · Vegetales a la parrilla	180
· Pato confitado	210
SATAY DE RES	350
Brochetas marinadas en aderezo de curry amarillo y acompañadas de pan pita	
ROOFTOP CLUB SANDWICH	260
Nuestra version del tradicional club sandwich	
PESCADO ZARANDEADO	260
Pesca del día marinado con adobo, papa cambray, rábano-sandia, y guacamole con supremas de naranja	
GOLOSINAS...	
TARTA DE LIMÓN	130
Galleta de vainilla cubierta de crema con limón y merengue braseado	
PANNACOTTA CON ROMERO	130
Gelatina de leche infusionada, y frutos rojos	
SORBETES	130
Lichi, limón, y mango	
HELADOS	130
chocolate, fresa, coco, vainilla, y té verde	

Algunos platillos pueden ser preparados Gluten Free, Pregunte a su mesero.
 El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.
 Precios en pesos Mexicanos. Impuestos incluidos.



GAZPACHO DE MELON	160
Refrescante y crujiente con un toque de menta	
TACOS DE BETABEL	160
Vegetales asados sobre tortilla de betabel, mousse de garbanzo y mermelada de tomate	
PORTOBELO ROSTIZADO	210
Con vegetales asados y marinados en pesto de albahaca y ensalada de la casa	
ENSALADA TOFU	160
Tomates deshidratados, higo, almendra crujiente y fresa. Acompañado de vinagreta de balsámico	
TIMBAL DE AGUACATE	160
Marinado con salsa estilo ponzu y servido con vegetales a la parrilla, sobre camote dulce y pesto de albahaca	
ROLLO VIETNAMITA	200
Arroz, zanahoria, betabel, lechuga y arroz. Envuelto en papel de soya mameroni	
CEVICHE DE VEGETALES	180
Vegetales frescos; col morada, pepino, zanahoria, cebolla morada y jitomate. Marinado con la tradicional “Leche de Tigre”	
HAMBURGUESA DE SOYA	220
Acompañada con aderezo de shichimi togarashi y crudites	