



— LUNCH —

UN BOCADO PARA EMPEZAR

CEVICHE VALLARTA (100g) 380
Nuestra receta local adaptada con un toque original

CRUDITES 260
Crudites crocantes acompañados de aderezo Ranch hecho en casa

ENSALADA CESAR TRADICIONAL (100 g) 360
Nuestra versión de la clásica ensalada con aderezo césar
-Pollo 390
-Camarón 420

ENSALADA DE SALMÓN (100 g) 420
Acompañada de nuez caramelizada, aguacate y vinagreta jengibre-naranja

SASHIMI DE ATÚN (100 g) 365
Con masago, aguacate y salsa ponzu

TACOS DE CAMARÓN (160) 385
En tortilla de maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y salsa martajada

TACOS DE LANGOSTA (4pcs | 220g) 1,800
Con tuétano (50g) marinados con adobo mousse de aguacate, cilantro y col morada

AGUACHILE (160g) 395
Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro

FRUTA DE TEMPORADA 265
Refrescante combinación de fruta mixta

ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE 340
Rodajas de sandía, mozzarella fresco, arúgula con pesto de albahaca y reducción de vinagre balsámico

ENSALADA ROOFTOP 320
Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso roquefort

TOSTADA DE ATÚN (120 g) 380
Tostada hecha en casa, atún,cebolla,pepino cilantro,chips de camote y mouse de aguacate

TACOS DE JICAMA (110 g) 360
Tortilla de jicama, camarón al grill, aderezo chipotle con pico de gallo y naranja

VUELVE A LA VIDA (150 g) 440
Pulpo, camarón, callo de hacha, con una salsa negra picante hecha en casa

GUACAMOLE 280
Receta especial hecha en casa con un toque de limón

PICO DE GALLO 180
Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro aderezado con jugo de limón y acompañado con totopos

TARTAR DE ATUN 360
Salsa de soya picante y aceite de ajonjolí

TENGO HAMBRE

NACHOS

- Clasicos 310
- Pollo 380
- Camarón 490
- Res 490

QUESADILLAS

- Clasicos 280
- Pollo 360
- Camarón 490
- Res 490

BURRITOS

- Pollo 360
- Camarón 490
- Res 490

FAJITAS

- Pollo 360
- Camarón 490
- Res 490

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

CAMARONES AL COCO (90g) 520
Camarones crujientes, puré de camote con chutney de mango al tequila

COLA DE LANGOSTA (Por kilo) (Por temporada) 6,500
A la mantequilla y ajo acompañado con risotto cremoso espárragos, zanahoria, calabacita y tomate cherry

PESCADO DEL DÍA 1,450
(Pescado Entero) (Por kilo) (Por temporada)
Acompañado con arroz blanco y vegetales al grill

PALOMITAS DE POLLO (480 g) 460
Con mayonesa de chipotle

AROS DE CEBOLLA 220
Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo tártara

BURGER IN A BOX 485
• Hamburguesa Angus (200g): Cubierta de cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara

• Hamburguesa de Camarón (160g): Con queso Gouda, arúgula, pepinillos y aderezo de chile jalapeño

PALOMITAS DE CAMARON (320 g) 480
Con mayonesa de chipotle

SALUDABLE PESCADO MARISCO VEGANO VEGETARIANO GLUTEN FREE PICANTE

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.



— LUNCH —

ATÚN A LA PARRILLA (180g) Atún aleta amarilla sobre risotto cremoso con espárragos a la parrilla y ensalada de col	510	BROCHETAS DE PULPO (100g) Cocinadas a la 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	3,250	STREET TACOS (3 pzas) • Pescado marinado con adobo (100g) • Camarón estilo baja (120g) • Arrachera y salsa mexicana (180g) • Pechuga de pollo al grill (180g)	340 380 380 310
MARISCADA DE LA REALEZA   (Para compartir 2-4 personas) 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	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) Pechuga 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	360
THE ROOFTOP MAR Y TIERRA  (Para compartir 2-4 personas) New york Angus (450g), Camarón U10 (200 g) Espadas de Pollo (280 g), Pulpo (200g) con vegetales parrilla	3,450	ROOFTOP CLUB SANDWICH (230g) Nuestra versión del tradicional club sándwich	495
OSTIONES FRESCOS  ½ Docena 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	360 360 410
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	ROLLO VIETNAMITA  Arroz tsurumai, betabel, pepino, zanahoria y lechuga envuelto en mamenori	310
CEVICHE DE SOYA (150g)    Jícama, pepino, berries, manzana, tomate cherry cilantro, aguacate	310		

GOLOSINAS

PAN DE ELOTE Sorbete de Frutos Rojos, Fresa y Berries	SORBETES ARTESANALES 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

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.