







## ENSALADAS FRESCAS

Verdes vibrantes con sabores contemporáneos.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Ensalada César</b>    | <b>\$300</b> |
| Lechuga romana mezclada con nuestro aderezo César hecho en casa, parmesano, tomate cherry y crotones de parmesano. Un clásico ligero y perfecto para comenzar la noche. |              |
| <b>Capresse Mexicana</b>   | <b>\$280</b> |
| Rebanadas de queso panela con tomate rojo, nopal asado y tomates Heirloom, servidos con pesto de albahaca. Fresca, colorida y con toque local.                          |              |
| <b>Tabouleh</b>    | <b>\$240</b> |
| Bulgur de trigo mezclado con espinaca, pepino persa, tomate, aceite de olivo y vinagreta de limón amarillo. Ligero, aromático y vibrante.                               |              |
| <b>Ensalada de Betabel</b>   | <b>\$272</b> |
| Láminas de betabel con tomate del huerto, cebolla morada y polvo de queso de cabra, terminada con vinagreta de miel. Suave, fresca y elegante.                          |              |

## TAPAS & BOCADOS

Platos pequeños pensados para compartir con vista al mar.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Aceitunas</b>  | <b>\$300</b> |
| Mezcla de aceitunas marinadas con hierbas, queso de cabra y manchego de oveja, servidas con crotones de pan agrio y aceite de olivo. Ideal para acompañar una copa. |              |
| <b>Pan con Jamón Serrano (3 pzas)</b>   | <b>\$395</b> |
| Láminas de jamón serrano(40 grs) sobre crotones de masa madre con aceite de tomate y ajo. Simple, crujiente y lleno de sabor.                                       |              |
| <b>Almeja Tatemada (2 pzas)</b>   | <b>\$435</b> |
| Almeja de San Carlos a la parrilla, servida con aceite de hierbas, queso Cotija y limón amarillo. Costera, aromática y perfecta para una noche en la terraza.       |              |
| <b>Pincho de Res (200 grs / 2pzas)</b>  | <b>\$345</b> |
| Carne marinada en especias con cebolla y champiñón, servida con salsa chimichurri. Jugoso, aromático y perfecto para compartir.                                     |              |
| <b>Pulpo Salteado (160 grs)</b>    | <b>\$350</b> |
| Pulpo salteado con ajo, paprika y cayena, acompañado de ensalada de papa caliente y mayonesa de sriracha. Intenso y lleno de carácter.                              |              |
| <b>Tártara de Res (180 grs)</b>    | <b>\$350</b> |
| Res finamente picada y marinada con alcaparras, yema de huevo, anchoas, mostaza Dijon y salsas negras. Un clásico europeo con un toque moderno.                     |              |

## FLATBREADS ARTESANALES

Pan crujiente, combinaciones creativas y sabor relajado.

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Flatbread de Tomate</b>   | <b>\$225</b> |
| Pan plano horneado con aceite de olivo, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y queso parmesano. Aromático y perfecto para compartir.          |              |
| <b>Flatbread de Puerco(60 grs)</b> 🐷   | <b>\$325</b> |
| Trozos de milanesa marinados en salsa tonkatsu, mezclados con hongos y queso crema sobre pan crujiente. Sabroso y reconfortante.                   |              |
| <b>Flatbread de Camarón (60 grs)</b>   | <b>\$280</b> |
| Pan crujiente con camarón, aceite de hierbas, queso crema y ensalada fresca de espinaca y arúgula. Ligero y costero.                               |              |
| <b>Flatbread de Pera</b> 🐷🍎  | <b>\$295</b> |
| Láminas de pera con tocino crujiente, hojuelas de avena, queso azul, nuez pecana y miel de agave. Dulce, salado y perfectamente balanceado.        |              |
| <b>Flatbread Vegetariano</b> 🌿   | <b>\$245</b> |
| Pan artesanal con pimienta rostizado, tomate, aceituna Kalamata, calabaza, queso feta y reducción de balsámico. Fresco, colorido y lleno de sabor. |              |

## DULCES DEL ROOFTOP

Postres cálidos y frescos para cerrar la experiencia.

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Buñuelos</b>  | <b>\$175</b> |
| Masa dulce frita con azúcar y canela, servida con salsa de cajeta quemada y chocolate ligero. Dorados, crujientes y adictivos. |              |
| <b>Leche Frita</b>   | <b>\$175</b> |
| Leche rebozada y frita, servida con helado de vainilla y salsa de chocolate. Suave, cálida y reconfortante.                    |              |
| <b>Helados y Sorbetes</b>  | <b>\$125</b> |
| Refrescantes y perfectos para el clima de terraza.   |              |