

ENSALADAS FRESCAS

Verdes vibrantes con sabores contemporáneos.

Ensalada César

\$300

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.

Capresse Mexicana

\$280

Rebanadas de queso panela con tomate rojo, nopal asado y tomates Heirloom, servidos con pesto de albahaca. Fresca, colorida y con toque local.

Tabouleh

\$240

Bulgur de trigo mezclado con espinaca, pepino persa, tomate, aceite de olivo y vinagreta de limón amarillo. Ligero, aromático y vibrante.

Ensalada de Betabel

\$272

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.

Aceitunas

\$300

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.

Pan con Jamón Serrano (3 pzas)

\$395

Láminas de jamón serrano(40 grs) sobre crotones de masa madre con aceite de tomate y ajo. Simple, crujiente y lleno de sabor.

Almeja Tatemada (2 pzas)

\$435

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.

Pincho de Res (200 grs / 2pzas)

\$345

Carne marinada en especias con cebolla y champiñón, servida con salsa chimichurri. Jugoso, aromático y perfecto para compartir.

Pulpo Salteado (160 grs)

\$350

Pulpo salteado con ajo, paprika y cayena, acompañado de ensalada de papa caliente y mayonesa de sriracha. Intenso y lleno de carácter.

Tártara de Res (180 grs)

\$350

Res finamente picada y marinada con alcaparras, yema de huevo, anchoas, mostaza Dijon y salsas negras. Un clásico europeo con un toque moderno.



CRUDO



ALMENDRA



PICANTE



NUEZ



VEGETARIANO



CERDO

FLATBREADS ARTESANALES

Pan crujiente, combinaciones creativas y sabor relajado.

Flatbread de Tomate

\$225

Pan plano horneado con aceite de olivo, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y queso parmesano. Aromático y perfecto para compartir.

Flatbread de Puerco(60 grs) 🐷

\$325

Trozos de milanesa marinados en salsa tonkatsu, mezclados con hongos y queso crema sobre pan crujiente. Sabroso y reconfortante.

Flatbread de Camarón (60 grs)

\$280

Pan crujiente con camarón, aceite de hierbas, queso crema y ensalada fresca de espinaca y arúgula. Ligero y costero.

Flatbread de Pera 🍐

\$295

Láminas de pera con tocino crujiente, hojuelas de avena, queso azul, nuez pecana y miel de agave. Dulce, salado y perfectamente balanceado.

Flatbread Vegetariano 🌿

\$245

Pan artesanal con pimiento 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.

Buñuelos

\$175

Masa dulce frita con azúcar y canela, servida con salsa de cajeta quemada y chocolate ligero. Dorados, crujientes y adictivos.

Leche Frita

\$175

Leche rebozada y frita, servida con helado de vainilla y salsa de chocolate. Suave, cálida y reconfortante.

Helados y Sorbetes

\$125

Refrescantes y perfectos para el clima de terraza.



CRUDO



ALMENDRA



PICANTE



NUEZ



VEGETARIANO



CERDO