



— LUNCH —

UN BOCADO PARA EMPEZAR

GUACAMOLE (200g)  	280	AGUACHILES – ROJO O TATEMADO (160g)  	420
Receta de la casa, con un toque cítrico de limón y totopos de maíz		Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino cebolla, aguacate y cilantro	
PICO DE GALLO (200g)  	180	POKE BOWL DE ATÚN (80g)  	395
Jitomate, cebolla y cilantro con fresco jugo de limón y totopos de maíz		Aroz gohan, pepino, aguacate, edamame, wakame cebollín	
CEVICHE VALLARTA (120g)  	380	GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE (100 g)  	420
Nuestra receta local, adaptada con un toque original		Jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y jugo de limón	
ENSALADA ROOFTOP (180g)  	320	CEVICHE DE LANGOSTA (200g)(Por temporada)  	1,850
Mezcla de lechugas baby, salsa BBQ, tocino, pollo a la parrilla, tomate cherry, chips de maíz y elote al grill		Jitomate, cebolla, cilantro, leche de tigre acompañado con chips de plátano macho	
ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL (100 g) 	360	OSTIONES FRESCOS (1/2DC)  	580
Nuestra versión de la clásica ensalada con aderezo César artesanal		Servidos con limón y sal de mar	
-Pollo (180g) 390		COCTEL DE OSTIÓN (1/2DC)  	950
-Camarón (160g) 	420	Ostión y camarón con pico de gallo, aguacate y salsa coctelera	
SASHIMI DE ATÚN (100 g) 	365	OSTIONES ROCKEFELLER (1/2DC)  	730
Atún con masago, aguacate y salsa ponzu		Salsa de espinaca, gratinados con queso parmesano y sal de grano	
TOSTADA DE ATÚN (120 g) 	380	VUELVE A LA VIDA (150 g)  	540
Atún sobre tostada hecha en casa, con cebolla pepino, cilantro, chip de camote y mousse de aguacate		Pulpo, camarón, callo de hacha, aguacate Servidos en salsa chiltepin	
TACOS DE JICAMA (120g)   	380		
Tortilla de jícama, camarón al grill, aderezo Chipotle, pico de gallo y supremas de naranja			

TENGO HAMBRE

NACHOS (150g)		QUESADILLAS (3pzas)		FAJITAS	
• Clásicos 310		• Clásicos 300		• Pollo 360	
• Pollo 380		• Pollo 380		 • Camarón 520	
 • Camarón 520		 • Camarón 490		• Res 520	
• Res 520		• Res 490			

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

CAMARONES AL COCO (90g)  	540	AROS DE CEBOLLA (250 g)	230
Camarones crujientes, servido con vegetales a la parrilla y salsa de guayaba picante		Aros crujientes hechos en casa acompañados de aderezo ranch	
PALOMITAS DE POLLO (450 g) 	460	HAMBURGUESA DE RES ANGUS (200 g)	540
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle		Carne premium, cebolla caramelizada, queso gratinado, tocino y aderezo tártara	
PALOMITAS DE CAMARÓN (320 g)  	480		
Palomitas de camarón, 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 —

PESCA DEL DÍA   (Pescado Fresco Entero) (Por kilo) (Por temporada) Servido con arroz blanco y vegetales a la parrilla	1,540	TACOS EN LA CALLE (3 pzs)  • Pescado a las finas hierbas (160g)  • Camarón estilo gobernador (160g)  • Arrachera (180g) • Tacos baja (180g)  • Aguacate capeado (160g) 	380 380 380 380 280
TACOS DE LANGOSTA (4pcs 220g)  Con tuétano (50g) marinados con adobo, mousse de aguacate fresco, cilantro y col morado	1,850	ROOFTOP CLUB SANDWICH (230g) Nuestra versión del tradicional club sandwich con papas fritas	495
MARISCADA ROOFTOP  (Para compartir 2-4 personas) Camarón U10 (200 g), Pulpo (350g),Camarón (350g) servido con vegetales a la parrilla	3,290	SANDWICH DE PESCADO (200g)  Pan ciabatta,tomate confitado y aderezo de cilantro con papas fritas	570
LA REALEZA (Para compartir 2-4 personas)  Cola de langosta (kilo) a la mantequilla y ajo, Camarón U10 (200g), Pulpo (350g) y Camarón adicional (350g),servido con vegetales a la parrilla y risotto cremoso	10,180	PESCADO ZARANDEADO (200g)  Filete de pescado marinada en adobo y parrillado servido con arroz y vegetales a la parrilla	570
PARRILLADA MIXTA  (Para compartir 2-4 personas) New York Angus (450g) Chistorra (280g), Pechuga de Pollo (200g), Rack de Cordero (220g) servido con vegetales a la parrilla	3,660	PULPO A LAS BRASAS (160g)  Servido con puré de papa,chimichurri,limón imperial parrillado	480
MAR Y TIERRA  (Para compartir 2-4 personas) New york Angus (450g), Camarón U10 (200 g) Pechuga de Pollo (280 g), Pulpo (200g)servido con vegetales parrilla	3,660	ATÚN A LA PARRILLA (180g)  Filete de atún aleta amarilla,sobre risotto cremoso con espárrago y pesto	510
COLA DE LANGOSTA  (Por kilo) (Por temporada) Con mantequilla y ajo acompañado con risotto cremoso y vegetales a la parrilla	6,890		

VEGETARIANO


ENSALADA DE BETABEL (220g)  Mousse de betabel, arugúla, lechuga mixta suprema de naranja y toronja, tomate cherry vinagreta de naranja	280	VITAL SNACK (160g)  Medallón de betabel y zanahoria, servido en pan ciabatta, mozzarella y lechugas mixtas	320
FRUTA DE TEMPORADA (390g)  Refrescante combinación de fruta mixta	280	ROLLO VIETNAMITA (165g)  Arroz , betabel, pepino, zanahoria ,lechuga, envuelto en mamenori(papel de soya)	310

GOLOSINAS

PAN DE ELOTE Servido con sorbete de Frutos Rojos	380	SORBETES Tejuino con tequila Naranja con frutos rojos
CHOCOBANANA Plátano bañado en chocolate, servido en salsa de Maracuyá		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.