

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

BREAKFAST

* **BERRIES PARFAIT** 

265 MXN 13.25 USD

BERRIES, YOGURTH, MINT,
GRANOLA, HONEY

* **FRUIT PLATE** 

180 MXN 9.00 USD

SEASONAL FRUIT, YOGURT, GRANOLA

* **HEALTHY TROPICAL BOWL**  

205 MXN 10.25 USD

MANGO AND BANANA SMOOTHIE WITH COCONUT
MILK AND FLAXSEED, PINEAPPLE TOPPING, KIWI,
SUNFLOWER SEED, ALMOND, BLACKBERRY

* **CHILAQUILES** 

210 MXN 10.50 USD

RED SAUCE WITH GUAJILLO CHILI AND CHIPOTLE OR
GREEN WITH SERRANO AND EPAZOTE CREAM, COTIJA
CHEESE, RADISH, CORIANDER, ONION

* **ENFRIJOLADAS** 

229 MXN 11.45 USD

GRILLED CHICKEN AND PANELA CHEESE, BEAN SAUCE
WITH EPAZOTE, VALLADOLID CHORIZO, CREAM, COTIJA
CHEESE, AVOCADO, RADISH, ONION, CORIANDER

% **BREAKFAST BURGER**

280 MXN 14.00 USD

ENGLIS MUFFIN, 210 GRS. BLACK ANGUS BEEF, CREAMY
SCRAMBLED EGG, CHEDDAR CHEESE, MONTERREY
CHEESE, PORK BELLY, POTATO WEDGES WITH
SRIRACHA AIOLI

* **STRAWBERRY PANCAKES**

215 MXN 10.75 USD

CHANTILLY, STRAWBERRY JAM

* **SAVORY PANCAKES**

220 MXN 11.00 USD

HOMEMADE PORK SAUSAGE, CHEDDAR
CHEESE, TWO FRIED EGGS, BACON CRUMBLE,
MAPLE SYRUP, CHIVES

* **FRENCH TOAST**

199 MXN 9.95 USD

BRIOCHE BUN, CANDIED TEMPURA APPLE, BERRIES,
JAM, LIME SYRUP, CHANTILLY

* **CROQUE MADAME**

225 MXN 11.25 USD

SMOKED TURKEY BREAD, SWISS CHEESE,
BECHAMEL SAUCE, FRIED EGG

% **MOTULEÑO EGGS** 

249 MXN 12.45 USD

FRIED EGGS OVER BEAN TOAST, WITH RED SAUCE,
CHICKPEAS, TURKEY BREAD HAM AND FRIED
PLANTAINS

% **PIADINA** 

239 MXN 11.95 USD

CREAMY SCRAMBLED EGG, BRIE CHEESE, CHERRY
TOMATO, AVOCADO, PEANUT & OREGANO PESTO,
MIXED SPICY LEAVES

% **BENEDICT EGGS**

249 MXN 12.45 USD

ENGLISH MUFFIN, HOLLANDAISE SAUCE,
SMOKED TURKEY BREAD, CHIVES

% **STEAK AND EGGS** 

310 MXN 15.5= USD

240 GRS. SKIRT STEAK TWO FRIED EGGS,
WEDGE POTATOES WITH SRIRACHA AIOLI,
BACON CRUMBLE, CHIVES

* **TWO EGGS ANY STYLE** 
(TWO EGG WHITES AVAILABLE)

220 MXN 11.00 USD

WITH FRIED POTATOES AND BASIL AIOLI

VEGETABLES: TOMATOES, ONION, PEPPER,
SPINACH, CHAYA, MUSHROOM, SQUASH

MEATS: BACON, SAUSAGE, CHORIZO, TURKEY
BREAD

CHEESES: MONTERREY, CHEDDAR, SWISS,
PANELA, OAXACA, GOAT

% **SHRIMP ENCHILADAS** 

285 MXN 14.25 USD

CREAMY CHIPOTLE SAUCE, SWISS CHEESE, SOUR
CREAM, COTIJA CHEESE, CILANTRO, RADISH

* **WAFFLE 4 SEASONS**

229 MXN 11.45 USD

CRACKED EGG, BACON, AVOCADO, CHERRY
TOMATO, CHANTILLY, STRAWBERRY COMPOTE,
PEANUT BUTTER

SIGNATURE DISHES

% **SHRIMP OMELETTE** 

280 MXN 14.00 USD

SHRIMP, SWISS AND MASCARPONE CHEESE,
LOBSTER CREAM

% **SALMON BAGEL**

250 MXN 12.50 USD

ARUGULA, GOAT CHEESE,
CAPERS

% **AVOCADO TOAST**

239 MXN 11.95 USD

SOUR DOUGH BREAD, SMASHED AVOCADO, CUCUMBER,
ROASTED PEPPER, GOAT CHEESE MOUSSE, CHERRY
TOMATO, POACHED EGG, MIXED GREENS, PEANUTS,
ARUGULA AND OREGANO PESTO

% **CHICKEN PITA**

239 MXN 11.95 USD

CHICKEN BREAD, AVOCADO,
CHERRY TOMATO, HUMMUS

% **EXTRAS**

89 MXN 4.45 USD

CHICKEN BREAD, FLANK STEAK, AVOCADO,
SHRIMP, BACON, SAUSAGE, CHORIZO, 2 EGGS,
PASTRIES



Gluten Free



Vegetarian



Vegan



Contains Nuts

DEAR GLOBALIST MEMBER, AS PART OF YOUR BENEFITS YOU CAN CHOOSE ONE OF DISHES MARKED WITH * , AS PART OF YOUR INCLUDED BREAKFAST , DISHES MARKED WITH % HAVE AND SPECIAL DISCOUNT OF 50% FOR YOU.

PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND USD, 16% TAX INCLUDED / EXCHANGE RATE 20.00 MX = 1 USD
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

DESAYUNOS

* BERRIES PARFAIT

265 MXN 13.25 USD

FRUTOS ROJOS, YOGURT, MENTA,
GRANOLA Y MIEL

* PLATO DE FRUTA

180 MXN 9.00 USD

FRUTA DE TEMPORADA, YOGUR NATURAL, HIERBABUENA

* BOWL TROPICAL

205 MXN 10.25 USD

SMOOTHIE DE MANGO Y PLÁTANO CON LECHE DE COCO Y
LINAZA, TOPPING DE PIÑA, KIWI, SEMILLA DE GIRASOL,
ALMENDRA Y ZARZAMORA

* CHILAQUILES

210 MXN 10.50 USD

SALSA ROJA CON CHILE GUAJILLO Y CHIPOTLE O VERDE
CON SERRANO Y EPAZOTE, CREMA, QUESO COTIJA,
RÁBANO, CILANTRO, CEBOLLA

* ENFRIJOLADAS

229 MXN 11.45 USD

DE POLLO Y QUESO PANELA ASADO, SALSA DE FRIJOL
CON EPAZOTE, LONGANIZA DE VALLADOLID, CREMA,
QUESO COTIJA, RÁBANO, AGUACATE, CEBOLLA,
CILANTRO

% HAMBURGUESA

280 MXN 14.00 USD

MUFFIN INGLÉS, 210 GRS DE CARNE DE RES BLACK
ANGUS, HUEVO REVUELTO CREMOSO, QUESO CHEDDAR,
QUESO MONTERREY, PORK BELLY, PAPAS GAJO CON
AIOLI DE SRIRACHA

* PANCAKES DE FRESA

215 MXN \$10.75 USD

PANCAKES DE FRESA, CREMA CHANTILLY,
COMPOTA DE FRESA, FRESA NATURAL

* SAVORY PANCAKES

220 MXN 11.00 USD

PANCAKES, SALCHICHA CASERA DE CERDO,
CRUMBLE DE TOCINO, QUESO CHEDDAR, MIEL DE
MAPLE, HUEVO ESTRELLADO Y CEBOLLÍN

* PAN FRANCÉS

199 MXN 9.95 USD

PAN BRIOCHE, MANZANA TEMPURA, COMPOTA DE
FRUTOS ROJOS, MIEL DE LIMA, CHANTILLY

* CROQUE MADAME

225 MXN 11.25 USD

PAN DE CAJA, PECHUGA DE PAVO AHUMADA, QUESO
SUIZO, SALSA BECHAMEL, HUEVO ESTRELLADO CON
PAPAS FRITAS, AIOLI DE ALBAHACA

% HUEVOS MOTULEÑOS

249 MXN 12.45 USD

TOSTADA DE FRIJOL, HUEVO ESTRELLADO, SALSA
ROJA MARTAJADA, CHICHARO, JAMON DE PAVO,
QUESO CHEDAR, PLATANO MACHO FRITO

% PIADINA

239 MXN 11.95 USD

HUEVO REVUELTO CREMOSO, QUESO BRIE, TOMATE
CHERRY, AGUACATE, PESTO DE ORÉGANO CON
CACAHUATE, MIX DE HOJAS PICANTES

% BENEDICTOS

249 MXN 12.45 USD

MUFFIN INGLÉS, PECHUGA DE PAVO, SALSA
HOLANDESA, CEBOLLÍN

% STEAK AND EGGS

310 MXN 15.50 USD

240 GRS. DE ARRACHERA, HUEVO ESTRELLADO,
CRUMBLE DE TOCINO, CEBOLLÍN, PAPA GAJO CON
AIOLI DE SRIRACHA

* HUEVOS AL GUSTO (2) (CLARAS DISPONIBLES)

220 MXN 11 USD

ACOMPAÑADO DE PAPA FRITA CON PIMIENTOS Y
AIOLI DE ALBAHACA

VEGETALES: JITOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS,
ESPINACA, CHAYA, CHAMPIÑÓN, CALABAZA

CARNES: TOCINO, SALCHICHA DE CERDO, CHORIZO,
PECHUGA DE PAVO

QUESOS: MONTERREY, CHEDDAR, SUIZO, PANELA,
OAXACA, CABRA

% ENCHILADAS DE CAMARÓN

285 MXN 14.25 USD

SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, QUESO SUIZO,
CREMA, QUESO COTIJA, CILANTRO, RÁBANO

* WAFFLE 4 ESTACIONES

229 MXN 11.45 USD

HUEVO ESTRELLADO, TOCINO, AGUACATE, TOMATE
CHERRY, COMPOTA DE FRESA CON CHANTILLY Y
CREMA DE CACAHUATE

PLATILLOS INSIGNIA

% OMELETTE DE CAMARÓN

280 MXN 14.00 USD

CAMARÓN, QUESO MASCARPONE, SUIZO,
CREMA DE LANGOSTA

% BAGEL DE SALMÓN

250 MXN 12.50 USD

ARUGULA, QUESO DE CABRA,
ALCAPARRAS

% TOSTADA DE AGUACATE

230 MXN 11.95 USD

PAN DE MASA AGRIA, AGUACATE MACHACADO
CON PEPINO Y PIMIENTO ROSTIZADO, MOUSSE
DE QUESO CABRA, TOMATE CHERRY, HUEVO
POCHADO, MIX DE HOJAS PICANTES, PESTO DE
ORÉGANO, ARÚGULA, CACAHUATES

% PITA DE POLLO

239 MXN \$11.95 USD

PECHUGA DE POLLO, AGUACATE, TOMATES
CHERRY, HUMMUS

% EXTRAS

89 MXN 4.45 USD

PECHUGA DE POLLO, ARRACHERA, AGUACATE,
CAMARÓN, TOCINO, SALCHICHA, CHORIZO,
2 HUEVOS, PAN DULCE



Libre de Gluten



Vegetariano



Vegano



Contiene Nueces

ESTIMADO MIEBRO GLOBALIST, COMO PARTE DE SUS BENEFICIOS PUEDE ESCOGER UNO DE NUESTROS PLATILLOS MARCADOS CON *, COMO PARTE DE SU DESAYUNO INCLUIDO. LOS PLATILLOS MARCADOS CON % TIENEN UN DESCUENTO ESPECIAL DEL 50% PARA USTED

*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS Y DOLARES, INCLUYEN 16% IVA / TIPO DE CAMBIO 20.00 MX = 1 USD

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO PUEDE AUMENTAR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

DESAYUNOS

BERRIES PARFAIT

265 MXN 13.25 USD *

FRUTOS ROJOS, YOGURT, MENTA,
GRANOLA Y MIEL

PLATO DE FRUTA

180 MXN 9.00 USD *

FRUTA DE TEMPORADA, YOGUR NATURAL, HIERBABUENA

BOWL TROPICAL

205 MXN 10.25 USD *

SMOOTHIE DE MANGO Y PLÁTANO CON LECHE DE COCO Y
LINAZA, TOPPING DE PIÑA, KIWI, SEMILLA DE GIRASOL,
ALMENDRA Y ZARZAMORA

CHILAQUILES

210 MXN 10.50 USD *

SALSA ROJA CON CHILE GUAJILLO Y CHIPOTLE O VERDE CON
SERRANO Y EPAZOTE, CREMA, QUESO COTIJA, RÁBANO,
CILANTRO, CEBOLLA

ENFRIJOLADAS

229 MXN 11.45 USD *

DE POLLO Y QUESO PANELA ASADO, SALSA DE FRIJOL
CON EPAZOTE, LONGANIZA DE VALLADOLID, CREMA,
QUESO COTIJA, RÁBANO, AGUACATE, CEBOLLA,
CILANTRO

HAMBURGUESA

280 MXN 14.00 USD \$

MUFFIN INGLÉS, 210 GRs DE CARNE DE RES BLACK ANGUS, HUEVO
REVUELTO CREAMOSO, QUESO CHEDDAR, QUESO MONTERREY,
PORK BELLY, PAPAS GAJO CON AIOLI DE SRIRACHA

PANCAKES DE FRESA

215 MXN \$10.75 USD *

PANCAKES DE FRESA, CREMA CHANTILLY,
COMPOTA DE FRESA, FRESA NATURAL

SAVORY PANCAKES

220 MXN 11.00 USD *

PANCAKES, SALCHICHA CASERA DE CERDO,
CRUMBLE DE TOCINO, QUESO CHEDDAR, MIEL DE
MAPLE, HUEVO ESTRELLADO Y CEBOLLÍN

PAN FRANCÉS

199 MXN 9.95 USD *

PAN BRIOCHE, MANZANA TEMPURA, COMPOTA DE
FRUTOS ROJOS, MIEL DE LIMA, CHANTILLY

CROQUE MADAME

225 MXN 11.25 USD *

PAN DE CAJA, PECHUGA DE PAVO AHUMADA, QUESO
SUIZO, SALSA BECHAMEL, HUEVO ESTRELLADO CON
PAPAS FRITAS, AIOLI DE ALBAHACA

HUEVOS MOTULEÑOS

249 MXN 12.45 USD \$

TOSTADA DE FRIJOL, HUEVO ESTRELLADO, SALSA
ROJA MARTAJADA, CHICHARO, JAMON DE PAVO,
QUESO CHEDAR, PLATANO MACHO FRITO

PIADINA

239 MXN 11.95 USD \$

HUEVO REVUELTO CREAMOSO, QUESO BRIE, TOMATE
CHERRY, AGUACATE, PESTO DE ORÉGANO CON
CACAHUATE, MIX DE HOJAS PICANTES

BENEDICTOS

249 MXN 12.45 USD \$

MUFFIN INGLÉS, PECHUGA DE PAVO, SALSA
HOLANDESA, CEBOLLÍN

STEAK AND EGGS

310 MXN 15.50 USD \$

240 GRs. DE ARRACHERA, HUEVO ESTRELLADO,
CRUMBLE DE TOCINO, CEBOLLÍN, PAPA GAJO CON
AIOLI DE SRIRACHA

HUEVOS AL GUSTO 2 PZAS (CLARAS DISPONIBLES)

220 MXN 11 USD *

ACOMPAÑADO DE PAPA FRITA CON PIMIENTOS Y
AIOLI DE ALBAHACA

VEGETALES: JITOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS,
ESPINACA, CHAYA, CHAMPIÑÓN, CALABAZA

CARNES: TOCINO, SALCHICHA DE CERDO, CHORIZO,
PECHUGA DE PAVO

QUESOS: MONTERREY, CHEDDAR, SUIZO, PANELA,
OAXACA, CABRA

ENCHILADAS DE CAMARÓN

285 MXN 14.25 USD \$

SALSA CREAMOSA DE CHIPOTLE, QUESO SUIZO,
CREMA, QUESO COTIJA, CILANTRO, RÁBANO

WAFFLE 4 ESTACIONES

229 MXN 11.45 USD *

HUEVO ESTRELLADO, TOCINO, AGUACATE, TOMATE
CHERRY, COMPOTA DE FRESA CON CHANTILLY Y
CREMA DE CACAHUATE

PLATILLOS INSIGNIA

OMELETTE DE CAMARÓN

280 MXN 14.00 USD \$

CAMARÓN, QUESO MASCARPONE, SUIZO,
CREMA DE LANGOSTA

SALMON BAGUEL

\$50 MXN 12.50 USD \$

ARUGULA, QUESO DE CABRA,
ALCAPARRAS

TOSTADA DE AGUACATE

230 MXN 11.95 USD \$

PAN DE MASA AGRIA, AGUACATE MACHACADO
CON PEPINO Y PIMIENTO ROSTIZADO, MOUSSE
DE QUESO CABRA, TOMATE CHERRY, HUEVO
POCHADO, MIX DE HOJAS PICANTES, PESTO DE
ORÉGANO, ARÚGULA, CACAHUATES

PITA DE POLLO

239MXN \$11.95 USD \$

PECHUGA DE POLLO, AGUACATE, TOMATES
CHERRY, HUMMUS

EXTRAS

89 MXN 4.45 USD \$

PECHUGA DE POLLO, ARRACHERA, AGUACATE,
CAMARÓN, TOCINO, SALCHICHA, CHORIZO,
2 HUEVOS, PAN DULCE

ESTIMADO MIEBRO GLOBALIST, COMO PARTE DE SUS BENEFICIOS PUEDE ESCOGER UNO DE NUESTROS PLATILLOS MARCADOS CON (*), COMO PARTE DE SU DESAYUNO INCLUIDO. LOS PLATILLOS MARCADOS CON (\$) TIENEN UN DESCUENTO ESPECIAL DEL 50% PARA USTED.

*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS Y DÓLARES, INCLUYEN 16% IVA / TIPO DE CAMBIO 20.00 MX = 1 USD

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO PUEDE AUMENTAR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

TEQUILA

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
HERRADURA PLATA 750 ml	\$189	\$2,759
HERRADURA REPOSADO 750 ml	\$209	\$3,109
HERRADURA AÑEJO 750 ml	\$279	\$4,129
HERRADURA ULTRA 750 ml	\$279	\$4,149
CASA DRAGONES BLAN CO 750 ml	\$529	\$7,909
DON JULIO BLAN CO 750 ml	\$239	\$3,559
DON JULIO 70 750 ml	\$359	\$5,329
DON JULIO 1942 750 ml	\$649	\$12,329
DON JULIO REPO SADO 750 ml	\$299	\$4,449
DON JULIO REPO SADO CLARO 750 ml	\$359	\$5,329
DON JULIO AÑEJO 750 ml	\$329	\$4,889
DON JULIO REA L 750 ml	\$1,179	\$17,559
CLASE AZU L PLATA 750 ml	\$399	\$5,999
CLASE AZU L REPOSADO 750 ml	\$579	\$8,609
MAESTRO DOBE L DIAMANTE 750 ml	\$359	\$5,329
MAESTRO TEQUILERO BLAN CO 750 ml	\$259	\$3,779
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO 750 ml	\$329	\$4,889
MAESTRO TEQUILERO REPO SADO 750 ml	\$289	\$4,219
MAESTRO DOBEL 50 AÑEJO 750 ml	\$889	\$13,329
1800 AÑEJO 750 ml	\$299	\$4,449
1800 REPOSADO 750 ml	\$269	\$3,999
1800 BLAN CO 750 ml	\$239	\$3,559
PATRON BLAN CO 750 ml	\$229	\$3,999
PATRON REPO SADO 750 ml	\$299	\$4,449
PATRON AÑEJO 750 ml	\$329	\$4,889

MEZCAL

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
MONTELOBOS TOBALÁ 750 ml	\$569	\$8,439
MONTELOBOS EN SAMBLE 750 ml	\$419	\$6,219
MONTELOBOS ES PADÍN 750 ml	\$389	\$4,449
OJO DE TRIGRE 750 ml	\$299	\$4,459
CREYENTE 750 ml	\$299	\$3,909
400 CONEJOS 750 ml	\$239	\$3,559
400 CONEJOS REPO SADO 750 ml	\$269	\$3,959

VODKA

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
ABSO LUT AZU L 750 ml	\$179	\$2,569
ABSO LUT FLAVORS 750 ml	\$189	\$2,729
ABSO LUT ELYX 750 ml	\$239	\$3,539
CIROC 750 ml	\$299	\$4,449
KETEL ONE 750 ml	\$219	\$3,219
SMIRNOFF 750 ml	\$169	\$2,549
SMIRNOFF TAMARINDO 750 ml	\$189	\$2,689
BELVEDERE 700 ml	\$269	\$4,129
BELUGA 700 ml	\$439	\$6,569
GREY GOOSE 750 ml	\$259	\$3,859
GREY GOOSE ORANGE 700 ml	\$259	\$3,859
CRYSTAL HEAD 750 ml	\$419	\$6,219

RON / RUM

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
HAVANA 3 AÑOS 750 ml	\$159	\$2,389
HAVANA 7 AÑOS 750 ml	\$209	\$3,209
HAVANA CLUB SEL ECCION 750 ml	\$409	\$6,099
HAVANA 15 AÑOS 750 ml	\$1339	\$20,069
FLOR DE CAÑ A BLAN CO 750 ml	\$169	\$2,409
FLOR DE CAÑ A 12 750 ml	\$259	\$3,829
FLOR DE CAÑ A 18 750 ml	\$359	\$5,599
ZACAPA 12 750 ml	\$269	\$3,999
ZACAPA 23 750 ml	\$419	\$4,200
ZACAPA XO 750 ml	\$1,189	\$17,769
BACARDI CARTA BLAN CA 750 ml	\$169	\$2,049
MALIBU 750 ml	\$159	\$2,389

GINEBRA / GIN

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
BEEFEATER 750 ml	\$179	\$2,569
BEEFEATER 24 750 ml	\$249	\$3,699
BEEFEATER PINK 750 ml	\$219	\$3,219
MONKEY 47 500 ml	\$719	\$10,659
TANQUERAY No. TEN 700 ml	\$249	\$3,729
TANQUERAY RANGPUR 750 ml	\$219	\$3,219
TANQUERAY FLOR DE SEVILL A 700 ml	\$239	\$3,539
HENDRICK'S 750 ml	\$299	\$4,449
HENDICK'S ORBIUM 750 ml	\$399	\$5,949
THE BOTANIST 750 ml	\$519	\$7,779
LONDON 1 750 ml	\$239	\$3,559

CHAMPAGNE

	COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
PERRIER JOUET BRUT 750 ml		\$4,349
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 750 ml		\$10,209
MUMM BRUT 750 ml		\$4,559
MUMM ROSE 750 ml		\$6,369
MÖET & CHANDON BRU T 750 ml		\$6,219
MÖET & CHANDON N ECTAR IMPERIAL 750 ml		\$6,219
MÖET & CHANDON ROSE 750 ml		\$6,669
MÖET & CHANDON ICE 750 ml		\$6,669
MÖET & CHANDON ICE ROSE 750 ml		\$7,409
MÖET & CHANDON N ECTAR IMPERIAL ROSE 750 ml		\$8,149
VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ml		\$6,219
VEUVE CLICQUOT ROSE 750 ml		\$6,669
CRISTAL LOUIS ROEDERER 750 ml		\$17,769
DOM PERIGNON BRU T 750 ml		\$12,589
DOM PERIGNON ROSE 750 ml		\$15,549
MÖET & CHANDON BRU T 1.5 lt		\$8,569
MÖET & CHANDON ICE 1.5 lt		\$9,639
MÖET & CHANDON ICE ROSE 1.5 lt		\$13,009
MÖET & CHANDON BRU T BRIGHT NIGHT 1.5 lt		\$14,000
MÖET & CHANDON BRU T JEROBOAM 3 lt		\$16,000
MÖET & CHANDON ICE JEROBOAM 3 lt		\$18,000

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, INC. LUYE 16% IVA/ *PRICES IN MXN 16% TAX INCLUDED*

EL SERVICIO DE BOTELLAS DE 750 ML INCLUYE 5 REFRES COS, 3 LT INCLUYE 20 REFRES COS, 4.5 LT INCLUYE 30 REFRES COS Y 6 LT 40 REFRES COS

*THE BOTTLE SERVICE OF 750 ML INCLUDES 5 SODAS, 3LT INCLUDES 20 SODAS, 4.5 LT INCLUDES 30 SODAS & 6 LT 40 SODAS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

WHISKY

CHIVAS REGAL 12	750 ml
CHIVAS REGAL 18	750 ml
JAMESON	750 ml
GLENLIVE T 12	750 ml
GLENLIVE T FOUNDERS	750 ml
BUCHANAN'S 12	750 ml
BUCHANAN'S SELECT	750 ml
BUCHANAN'S 18	750 ml
BUCHANAN'S MASTER	750 ml
JOHNNIE WALKER RED LABEL	750 ml
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	750 ml
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	750 ml
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	750 ml
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	750 ml
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	750 ml
THE MACALLAN 12	750 ml
CROWN ROYAL	750 ml
WOODFORD RESERVE	750 ml
FIREBALL	750 ml
JACK DANIEL'S	750 ml
JACK DANIEL'S HONEY	750 ml

BRANDY

TORRES 10	750 ml
TERRY CENTENARIO	750 ml

COGNAC

HENESSY VSOP	750 ml
HENESSY XO	750 ml
MARTELL VSOP	750 ml

LICORES / LIQUORS

ANCHO REYES	750 ml
CAMPARI	750 ml
APEROL	750 ml
GRAND MARNIER	750 ml
AMARULA	750 ml
JÄGERMEISTER	750 ml
LICOR 43	750 ml
AMARETTO CONTI	750 ml
FRANGELICO	750 ml
VERMOUTH ROSSO	750 ml
VERMOUTH EXTRA DRY	750 ml
BAILEYS	750 ml
KAHLUA	750 ml
FERNET BRANCA	750 ml
HYPNOTIC	750 ml

BEBIDAS / DRINKS

COCA COLA / LIGHT / ZERO	355 ml
FANTA	355 ml
SPRITE / ZERO	355 ml
MANZANITA	355 ml
FRESCA	355 ml
AGUA MINERAL CRISTAL	355 ml
AGUA ALCALINA	750 ml
AGUA BUI	950 ml
AGUA BUI SPARK	500 ml
AGUA BUI SPARK	950 ml
RED BULL	250 ml

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO	\$79
ESPRESSO	\$79
DESCAFEINADO	\$79
CAPUCCINO	\$79

COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
\$239	\$3,539
\$529	\$7,929
\$179	\$2,569
\$429	\$6,309
\$379	\$5,619
\$259	\$3,859
\$559	\$8,379
\$399	\$7,449
\$389	\$5,779
\$179	\$2,569
\$359	\$5,259
\$379	\$5,589
\$529	\$7,879
\$429	\$6,379
\$1,499	\$22,429
\$479	\$7,149
\$179	\$2,569
\$329	\$4,819
\$179	\$2,569
\$179	\$2,569
\$179	\$2,569

COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
\$169	\$2,569
\$169	\$2,569

COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
\$519	\$7,779
\$1,999	\$29,979
\$409	\$6,099

COPEO 60 ml GLASS	BOTELLA BOTTLE
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100
\$189	\$3,100

COCTELES / COCKTAILS

\$289
JUNGLE Vodka, maracuyá, falernum, chaya (Vodka, passion fruit, falernum, chaya)
ALOHA Ron, crema de coco, limón, canela, amargo de angostura, naranja (Rum, coconut cream, lemon, cinnamon, angostura bitter, orange)
APEROL SPRITZ Aperol, champagne, soda
T&T Tequila, jarabe de hierba de limón, limón amarillo, agua tónica (Tequila, syrup lemon grass, yellow lemon, tonic water)
PINEAPPLE EXPRESS Ron, piña tatemada, hierba de limón, limón amarillo, angostura (Rum, charred pineapple, lemon grass, yellow lemon, angostura liqueur)
THE WINE DOES MATTER Vino blanco, limón, Cointreau, jarabe de jengibre, naranja (white wine, lemon, cointreau, ginger syrup, orange)

Todos nuestros cocteles están servidos con 45 ml de licor
* All our cocktails are served with 45 ml of liquor*

\$239
PIÑA COLADA Ron, crema de coco, jugo de piña (Rum, coconut cream, pineapple juice)
MARGARITA Tequila, Cointreau, limón, jarabe natural (Tequila, cointreau, lemon, natural syrup)
DAQUIRI FRESA, MARACUYÁ MANGO, LIMÓN (strawberry, passion fruit, mango, lemon) Ron, jarabe natural, limón (Rum, natural syrup, lemon)
CAIPIRINHA Cachaça, limón, azúcar (Cachaça, lemon, sugar)
MARTINI SECO Vermouth extra seco, vodka o ginebra (Vermouth extra dry, vodka or gin)
MARTINI SUCIO Vermouth extra seco, vodka o ginebra y jugo de aceitunas (Vermouth extra dry, vodka or gin, olive juice)
CARAJILLO Licor 43, café espresso (Liqueur 43, espresso)

VINO / WINE

BLANCO / WHITE	COPA 150 ml GLASS	BOTELLA 750 ml BOTTLE
CASA MADERO 2V Chard - Chenin Blanc, México	\$189	\$1,049
VELANTE BERTANI Pinot Grigio, Italia	\$239	\$1,189
MATUA Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda	\$329	\$1,849
ROSADO / ROSE		
CASA MADERO V ROSE Cabernet Sauvignon, México	\$269	\$1,339
CASTEL MAISON Merlot, Francia	\$269	\$1,439
FLEUR DE PRAIRE Côtes de Provence, Francia	\$409	\$2,029
L.A CETTO PRIMAVERA Gamay, México	\$189	\$959
MINUTY Provence, Francia	\$409	\$2,209
TINTO / RED		
CASA MADERO Cabernet Sauvignon, México	\$339	\$1,100
HOB NOB Cab-Shiraz-Granache, Francia	\$209	\$1,179
NORTON RESERVA Malbec, Argentina	\$349	\$1,699
L.A CETTO OTOÑO Gamay, México	\$189	\$909

CERVEZAS / BEERS

CORONA 355 ml	\$119
CORONA LIGHT 355 ml	\$119
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$119
NEGRA MODELO 355 ml	\$119
VICTORIA 355 ml	\$119
MICHELOB ULTRA 355 ml	\$129
RREY ARTESANAL / CRAFTED 355 ml	\$149
NAMI ARROZ / RICE 355 ml	\$189

JUGOS / JUICES

ARÁNDANO, PIÑA, NARANJA, MANZANA, MANGO, UVA	\$69
CRANBERRY, PINEAPPLE, ORANGE, APPLE, MANGO, GRAPES	
TOMATE / TOMATO	

EXTRAS

FRESA / STRAWBERRY	\$76	CEREZA / CHERRY	\$76
PEPINO / CUCUMBER	\$76	ACEITUNA / OLIVE	\$76
SANGRITA / BLEDDING	\$76	FRUTOS ROJOS / BERRIES	\$76
YUMMIES	\$90		

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, INC. LUYE 16% IVA / *PRCES IN MXN 16% TAX INCLUDED*
EL SERVICIO DE BOTELLAS DE 750 ML INCLUYE 5 REFRES COS, 3 LT INCLUYE 20 REFRES COS, 4.5 LT INCLUYE 30 REFRES COS Y 6 LT 40 REFRES COS
*THE BOTTLE SERVICE OF 750 ML INCLUDES 5 SODAS, 3LT INCLUDES 20 SODAS, 4.5 LT INCLUDES 30 SODAS & 6 LT 40 SODAS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

ENTRADAS

MOLCAJETE

220 MXN 11.00 USD
PICO DE GALLO, TOTOPOS, SALSA DE HABANERO, CILANTRO

CEVICHE DEL DÍA

310 MXN 15.50 USD

PESCA DEL DÍA CON LECHE DE TIGRE, PREGUNTE POR LA PREPARACIÓN ESPECIAL

OSTIONES 6 PIEZAS

450 MXN 22.50 USD

OSTIÓN DE ENSENADA BAJA CALIFORNIA, MIGNONETTE DE LIMA, PEPINO

TOSTADA DE ATÚN

(2 PIEZAS POR ORDEN)

310 MXN 15.50 USD

PURÉ DE AGUACATE, RELISH DE PIÑA, PEPINO, MAYONESA DE SALSA MACHA, CILANTRO, VERDOLAGA

AGUACHILE DE CALLO

360 MXN 18.00 USD

AGUACHILE DE CILANTRO, HABANERO Y NARANJA AGRIA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, AIOLI DE RECADO NEGRO

KANI ROLLS

269 MXN 13.45 USD

PAN BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA KANIKAMA CON MAYONESA, CEBOLLÍN, LIMÓN AMARILLO, CEBOLLA MORADA, PEPINO

ENSALADAS

CAESAR

180 MXN 9.00 USD

ADEREZO TRADICIONAL, QUESO PARMESANO, CROTONES, TOMATE CHERRY
ELECCIÓN DE POLLO O CAMARÓN + \$80

QUINOA SALUDABLE

245 MXN 12.25 USD

QUINOA, AGUACATE, PEPINO, ACEITUNA, TOMATE CHERRY, PALMITOS, QUESO BRIE CON PESTO DE ALBAHACA
ELECCIÓN DE POLLO O CAMARÓN + \$80

CALABACÍN A LA PARRILLA

220 MXN 11.00 USD

CALABAZA, CEBOLLA, PIMIENTOS CON AGUACATE, JITOMATE, PEPINO, QUESO DE CABRA, AJONJOLÍ TOSTADO, VINAGRETA DE HIERBAS

EXTRAS

Papas Francesas 110 MXN 5.50 USD

Papas Gajo 140 MNX 7.00 USD
CON CHEDDAR

Vegetales al Grill 140 MXN 7.00 USD

'SANDWICHES

HAMBURGUESA ANGUS 200 GRS

290 MXN 14.50 USD

QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, MAYONESA DE CHIPOTLE, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO, PAN BRIOCHE

CLASSIC SANDWICH

210 MXN 10.50 USD

PAN ESPIRAL, PECHUGA DE PAVO AHUMADA, QUESO CHEDDAR, QUESO MONTERREY

BLT

240 MXN 12.00 USD

PAN BRIOCHE, PORK BELLY, LECHUGA FRANCESA, JITOMATE

CHICKEN CAESAR PIADINA

235 MXN 11.75 USD

PIADINA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO MARINADA A LAS HIERBAS, ENSALADA CAESAR CON TOMATE CHERRY Y AGUACATE

ENTRÉES

PESCADO ENTERO A LA PLANCHA

1200 MXN 60.00 USD

GREMOLATA DE CILANTRO, TOMATES ROSTIZADOS, CEBOLLA MORADA, LIMÓN AMARILLO

BLACKENED SALMON

495 MXN 24.75 USD

MERMELADA DE NARANJA, CHILE GUAJILLO, ARROZ CREMOSO AL COCO, PIÑA ROSTIZADA

CAMARÓN CAJÚN

510 MXN 25.50 USD

CAMARÓN JUMBO, RELISH DE PIÑA, CILANTRO, JALAPEÑO, ARROZ CREMOSO AL COCO

STEAK AND FRIES

1100 MXN 55.00 USD

NEW YORK ANGUS 450 GRS, MANTEQUILLA DE ROMERO, PAPAS FRANCESAS CON QUESO CHEDDAR, TOCINO, CEBOLLIN.

SUSHI ROLLS

CAJÚN ROLL

310 MXN 15.50 USD

ATÚN SELLADO, PEPINO, AGUACATE, QUESO CREMA ENVUELTO EN HOJA DE SOYA, CHILES TOREADOS

RAINBOW ROLL

290 MXN 14.50 USD

ATÚN, SALMÓN, PEPINO, AGUACATE, CEBOLLÍN, SALSA PONZU, YUZU, TOGARASHI

SEAFOOD ROLL

310 MXN 15.50 USD

CAMARÓN, KANIKAMA, PEPINO, AGUACATE FORRADO DE SALMÓN, TARTAR DE ATÚN CON MANTEQUILLA DE MISO, YUZU

PIZZA

PIZZA DE CAMARÓN

325 MXN 16.25 USD

QUESO MOZZARELLA, QUESO BRIE, SALSA DE TOMATE, LANGOSTA, ARÚGULA CON PESTO DE ORÉGANO

TACOS

(3 PIEZAS POR ORDEN)

TACO DE ARRACHERA

220 MXN 11.00 USD

COSTRA DE QUESO MONTERREY, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, PICO DE GALLO

TACO SAMURAI

240 MXN 12.00 USD

PESCADO, COSTRA DE QUESO MONTERREY, TOSTADA CON FRIJOL, AGUACATE, MAYONESA CHIPOTLE, COL ENCURTIDA, CILANTRO

DULCE

NY Cheese Cake 259 MXN 12.95 USD

Pastel de Chocolate 259 MXN 12.95 USD


*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS Y DOLARES, INCLUYEN 16% IVA / TIPO DE CAMBIO 20.00 MX = 1 USD

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO PUEDE AUMENTAR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL


APPETIZERS

MOLCAJETE 
220 MXN 11.00 USD
PICO DE GALLO, AND CHIPS

CATCH OF THE DAY CEVICHE 
310 MXN 15.50 USD
CATCH OF THE DAY WITH "LECHE DE TIGRE"
ASK ABOUT THE SPECIAL PREPARATION

OYSTER 
450 MXN 22.50 USD
OYSTER ENSENADA BAJA CALIFORNIA, LIMA
MIGNONETTE, CUCUMBER


TUNA TOAST 
(2 PIEZAS POR ORDEN)
310 MXN 15.50 USD
AVOCADO PURÉE, PINEAPPLE RELISH, CUCUMBER,
MACHA SAUCE MAYONNAISE, CORIANDER,
VERDOLAGA

SCALLOP AGUACHILE 
360 MXN 18.00 USD
CILANTRO HABANERO AND SOUR ORANGE
AGUACHILE, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO,
BLACK RECADO AIOLI

KANI ROLLS
269 MXN 13.45 USD
BRIOCHE BREAD STUFFED WITH KANIKAMA
SALAD WITH MAYONNAISE, CHIVES, YELLOW
LEMON, RED ONION, CUCUMBER

SALADS

CAESAR 
180 MXN 9.00 USD
TRADITIONAL DRESSING PARMESAN AND
CROUTONS. CHOICE OF CHICKEN +\$80.00 OR
SHRIMP +\$80.00

HEALTHY QUINOA 
245 MXN 12.25 USD
QUINIA AVOCADO, CUCUMBER, OLIVES, CHERRY
TOMATO, PALMS BRIE CHEESE WITH BASIL PESTO,
CHOICE OF CHICKEN OR SHRIMP +\$80.00

GRILLED ZUCCHINI 
220 MXN 11.00 USD
PUMKIN, ONION, PEPPERS WITH AVOCADO,
TOMATO, CUCUMBER, GOAT CHEESE, TOASTED
SESAME SEEDS, HERB VINAGRETE

PIZZA

SHRIMP PIZZA
325 MXN 16.25 USD
MOZZARELLA CHEESE, BRIE CHEESE, TOMATO
SAUCE, LOBSTER, ARUGULA WITH OREGANO
PESTO

SANDWICHES

ANGUS BURGER 200 GRS
290 MXN 14.50 USD
CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON,
CHIPOTLE MAYONNAISE, LETTUCE, TOMATO,
PICKLES, BRIOCHE BREAD

CLASSIC SANDWICH
210 MXN 10.50 USD
SPIRAL BREAD, SMOKED TURKEY BREAST,
CHEDDAR CHEESE, MONTERREY CHEESE

BLT
240 MXN 12.00 USD
BRIOCHE BREAD, PORK BELLY, FRENCH LETTUCE,
TOMATO

CHICKEN CAESAR PIADINA
235 MXN 11.75 USD
PIADINA STUFFED WITH HERBAL MARINATED
CHICKEN BREAST, CAESAR SALAD WITH CHERRY
TOMATO AND AVOCADO

ENTRÉES

GRILLED WHOLE FISH 
1200 MXN 60.00 USD
CORIANDER GREMOLATA, ROASTED TOMATOES,
RED ONION, YELLOW LEMON

BLACKENED SALMON 
495 MXN 24.75 USD
ORANGE JAM WITH GUAJILLO CHILI, CREAMY
COCONUT RICE, ROASTED PINEAPPLE

SHRIMP CAJUN 
510 MXN 25.50 USD
JUMBO SHRIMP, PINEAPPLE RELISH, CORIANDER,
JALAPEÑO, CREAMY COCONUT RICE

STEAK AND FRIES 
1100 MXN 55.00 USD
NEW YORK ANGUS 450 GRS, ROSEMARY, BUTTER, FRENCH
POTATOES WITH CHEDDAR CHEESE, BACON, ONION

EXTRAS

FRENCH FRIES
110 MXN 5.50 USD

WEDGE POTATOES
140 MNX 7.00 USD
WITH CHEDDAR

GRILLED VEGETABLES
140 MXN 7.00 USD
SQUASH, PEPPERS, ONION,
CARROT AND MUSHROOMS

SUSHI ROLLS

CAJUN ROLL
310 MXN 15.50 USD
SEARED TUNA, CUCUMBER, AVOCADO AND
CREAM CHEESE WRAPPED IN SOY LEAF, "CHILES
TOREADOS"

RAINBOW ROLL
290 MXN 14.50 USD
TUNA, SALMON, CUCUMBER, AVOCADO, CHIVES,
PONZU DRESSING, YUZU, TOGARASHI

SEAFOOD ROLL
310 MXN 15.50 USD
SHRIMP, KANIKAMA, CUCUMBER, AVOCADO
WRAPPED IN SALMON, TUNA TARTAR WITH MISO
BUTTER AND YUZU

TACOS

(3 PIECES PER ORDER)

FLANK STEAK TACO 
220 MXN 11.00 USD
MONTERREY CHEESE CRUST, AVOCADO,
CARAMELIZED ONION, PICO DE GALLO

SAMURAI TACO 
240 MXN 12.00 USD
FISH, MONTERREY CHEESE CRUST, TOASTED WITH
BEANS, AVOCADO, CHIPOTLE MAYONNAISE,
PICKLED CABBAGE, CORIANDER

SWEET

NYE CHEESECAKE
259 MXN 12.95 USD
BERRIES SAUCE

CHOCOLATE CAKE
259 MXN 12.95 USD

 Gluten Free

 Vegetarian

 Vegan

 Contains Nuts

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

ENTRADAS

MOLCAJETE

220 MXN 11.00 USD

PICO DE GALLO, TOTOPOS, SALSA DE HABANERO, CILANTRO

CEVICHE DEL DÍA

310 MXN 15.50 USD

PESCA DEL DÍA CON LECHE DE TIGRE, PREGUNTE POR LA PREPARACIÓN ESPECIAL DEL CHEF

OSTIONES

450 MXN 22.50 USD

OSTIÓN DE ENSENADA BAJA CALIFORNIA, MIGNONETTE DE LIMA, PEPINO

TOSTADA DE ATÚN

(2 PIEZAS POR ORDEN)

310 MXN 15.50 USD

PURÉ DE AGUACATE, RELISH DE PIÑA, PEPINO, MAYONESA DE SALSA MACHA, CILANTRO, VERDOLAGA

AGUACHILE DE CALLO

360 MXN 18.00 USD

AGUACHILE DE CILANTRO, HABANERO Y NARANJA AGRIA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, AIOLI DE RECADO NEGRO

KANI ROLLS

269 MXN 13.45 USD

PAN BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA KANIKAMA CON MAYONESA, CEBOLLÍN, LIMÓN AMARILLO, CEBOLLA MORADA, PEPINO

ENSALADAS

CAESAR

180 MXN 9.00 USD

ADEREZO TRADICIONAL, QUESO PARMESANO, CROTONES, TOMATE CHERRY
ELECCIÓN DE POLLO O CAMARÓN + \$80

QUINOA SALUDABLE

245 MXN 12.25 USD

QUINOA, AGUACATE, PEPINO, ACEITUNA, TOMATE CHERRY, PALMITOS, QUESO BRIE CON PESTO DE ALBAHACA
ELECCIÓN DE POLLO O CAMARÓN + \$80

GRILLED ZUCCHINI

220 MXN 11.00 USD

CALABAZA, CEBOLLA, PIMIENTOS CON AGUACATE, JITOMATE, PEPINO, QUESO DE CABRA, AJONJOLÍ TOSTADO, VINAGRETA DE HIERBAS

PIZZA

PIZZA DE CAMARÓN

325 MXN 16.25 USD

QUESO MOZZARELLA, QUESO BRIE, SALSA DE TOMATE, LANGOSTA, ARÚGULA CON PESTO DE ORÉGANO

SANDWICHES

ANGUS BURGER

290 MXN 14.50 USD

QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, MAYONESA DE CHIPOTLE, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO, PAN BRIOCHE

SANDWICH CLÁSICO

210 MXN 10.50 USD

PAN ESPIRAL, PECHUGA DE PAVO AHUMADA, QUESO CHEDDAR, QUESO MONTERREY

BLT

240 MXN 12.00 USD

PAN BRIOCHE, PORK BELLY, LECHUGA FRANCESA, JITOMATE

PIADINA DE POLLO CAESAR

235 MXN 11.75 USD

PIADINA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO MARINADA A LAS HIERBAS, ENSALADA CAESAR CON TOMATE CHERRY Y AGUACATE

ENTRÉES

PESCADO ENTERO A LA PLANCHA

1200 MXN 60.00 USD

GREMOLATA DE CILANTRO, TOMATES ROSTIZADOS, CEBOLLA MORADA, LIMÓN AMARILLO

SALMÓN BLACKENED

495 MXN 24.75 USD

MERMELADA DE NARANJA, CHILE GUAJILLO, ARROZ CREMOSO AL COCO, PIÑA ROSTIZADA

CAMARONES CAJÚN

510 MXN 25.50 USD

CAMARÓN JUMBO, RELISH DE PIÑA, CILANTRO, JALAPEÑO, ARROZ CREMOSO AL COCO

NEW YORK Y PAPAS

1100 MXN 55.00 USD

NEW YORK ANGUS 450 GRS, MANTEQUILLA DE ROMERO, PAPAS FRANCESAS CON QUESO CHEDDAR, TOCINO, CEBOLLÍN.

EXTRAS

PAPAS A LA FRANCESA

110 MXN 5.50 USD

PAPAS GAJO

140 MNX 7.00 USD

CON CHEDDAR

VEGETALES AL GRILL

140 MXN 7.00 USD

CALABAZA, PIMIENTOS; CEBOLLA, ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES

SUSHI ROLLS

CAJUN ROLL

310 MXN 15.50 USD

ATÚN SELLADO, PEPINO, AGUACATE, QUESO CREMA ENVUELTO EN HOJA DE SOYA, CHILES TOREADOS

RAINBOW ROLL

290 MXN 14.50 USD

ATÚN, SALMÓN, PEPINO, AGUACATE, CEBOLLÍN, SALSA PONZU, YUZU, TOGARASHI

SEAFOOD ROLL

310 MXN 15.50 USD

CAMARÓN, KANIKAMA, PEPINO, AGUACATE FORRADO DE SALMÓN, TARTAR DE ATÚN CON MANTEQUILLA DE MISO, YUZU

TACOS

(3 PIEZAS POR ORDEN)

TACO DE ARRACHERA

220 MXN 11.00 USD

COSTRA DE QUESO MONTERREY, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, PICO DE GALLO

TACO SAMURAI

240 MXN 12.00 USD

PESCADO, COSTRA DE QUESO MONTERREY, TOSTADA CON FRIJOL, AGUACATE, MAYONESA CHIPOTLE, COL ENCURTIDA, CILANTRO

POSTRES

NYE CHEESECAKE

259 MXN 12.95 USD

SALSA DE FRUTOS ROJOS

PASTEL DE CHOCOLATE

259 MXN 12.95 USD



Libre de Gluten



Vegetariano



Vegano



Contiene Nueces

*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS Y DOLARES, INCLUYEN 16% IVA / TIPO DE CAMBIO 20.00 MX = 1 USD

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO PUEDE AUMENTAR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS