

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 BREAST, SWISS CHEESE,
BECHAMEL SAUCE, FRIED EGG

% **MOTULEÑO EGGS** 

249 MXN 12.45 USD

FRIED EGGS OVER BEAN TOAST, WITH RED SAUCE,
CHICKPEAS, TURKEY BREAST 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 BREAST, 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
BREAST

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 BREAST, AVOCADO,
CHERRY TOMATO, HUMMUS

% **EXTRAS**

89 MXN 4.45 USD

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



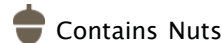
Gluten Free



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 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 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 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

SALMON BAGUET

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

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

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, CEBOLLÍN.

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

cineo

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



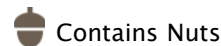
Gluten Free



Vegetarian



Vegan



Contains Nuts

*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

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

HOOKAH

HOOKAH 800 MXN

Blueberry/ mora azul
Watermelon/sandia
Mint/menta
Grape-berries/uva mora
Double apple/doble manzana
Cherry/cereza

ENERGY HOOKAH 1400 MXN

CHOOSE YOUR FAVORITE FLAVOR AND
WE FILL THE HOOKAH WITH THE SAME
FLAVOR LIQUOR AND REDBULL

ESCOGE TU SABOR FAVORITO Y
LLENAMOS LA HOOKAH CON EL MISMO
SABOR DE LICOR Y REDBULL

CERVEZA	MXN	USD
Negra Modelo	120	6
Modelo especial	120	6
Corona	120	6
Corona Light	120	6
Victoria	120	6
Michelob	129	6.45

BEBIDAS SIN ALCOHOL/SOFT DRINKS

	MXN	USD
B'UI AGUA NATURAL/FLAT WATER 500 ML	139	7
B'UI AGUA NATURAL/FLAT WATER 1LT	170	8.5
B'UI AGUA MINERAL/SPARKLING WATER 500 ML	139	7
B'UI AGUA MINERAL/SPARKLING WATER 1LT	170	8.5
REFRESCOS/SODA 355 ML	65	3.25
JUGOS DE FRUTA/JUICES 355 ML	75	3.75
RED BULL REGULAR/ SIN AZUCAR(SUGAR FREE)/ TROPICAL 250 ML	149	7.45

JUNGLE	ALOHA
VODKA (1.5OZ) MARACUYA, CHAYA, FALLERNUM	RON (1.5OZ) CREMA DE COCO, CANELA, LIMON, AMARGO DE ANGOSTURA, NARANJA
VODKA (1.5OZ) PASSION FRUIT, CHAYA LEAFS, FALLERNUM	RON (1.5OZ) COCONUT CREAM, CINNAMON, LIME, ANGOSTURA BITTERS, ORANGE
T&T	PINEAPPLE EXPRESS
TEQUILA (1.5OZ) JARABA DE TE LIMON, LIMON EUROPEO, AGUA TONICA	RON (1.5OZ) PIÑA TATEMADA, TE LIMON, LIMON EUROPEO, AMARGO DE ANGOSTURA
LEMONGRASS SYRUP, LEMON, TONIC	RON (1.5OZ) ROASTED PINEAPPLE, LEMONGRASS, LEMON, ANGOSTRA BITTERS
APEROL SPRIT	RIDING THE BULL
APEROL (1.5OZ) CHAMPAGNE Y AGUA MINERAL	ABSOLUT RASPBERRY (1.5OZ) FRAMBUESAS, JARABE, LIMON, RED BULL TROPICAL
APEROL (1.5OZ) CHAMPAGNE AND SODA WATER	ABSOLUT RASPBERRY (1.5OZ) RASBERRIES, SYRUP, LIME, RED BULL TROPICAL

THE WINE DOES MATTER

VINO BLANCO (3 OZ) LIMON, CONTREAIU
(.5 OZ) JARABE DE GENGIBRE, NARANJA

WHITE WINE (3 OZ) CONTREAIU
(.5 OZ) GINGER SYRUP, ORANGE

COCTELES CLASICOS / CLASSIC COCKTAILS
250 MXN/12.50 USD

<p>MARGARITA</p> <p>TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMON Y JARABE NATURAL</p> <p>TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE AND SIMPLE SYROP</p>	<p>MOJITO</p> <p>RON, JARABE NATURAL, MENTA, LIMON Y AGUA MINERAL</p> <p>RON, SIMPLE SYROP, MINT, LIME JUICE AND SODA WATER</p>
<p>PIÑA COLADA</p> <p>RON, LECHE CONDENSADA, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO</p> <p>RON, CREAM OF MILK, PINNEAPPLE JUICE AND COCONUT CREAM</p>	<p>DAIQUIRI</p> <p>RON, JUGO DE LIMON Y JARABE NATURAL</p> <p>RON, LIME JUICE AND SIMPLE SYROP</p>
<p>CAIPIRIÑA</p> <p>CACHAZA, LIMON NATURAL Y AZUCAR NATURAL (SODA OPCIONAL)</p> <p>RUMN, PIECES OF LIME AND SUGAR (SODA WATER OPTIONAL)</p>	<p>MEZCALITA</p> <p>MEZCAL, JUGO DE LIMON Y JARABE NATURAL</p> <p>MEZCAL, LIME JUICE AND SIMPLE SYROP</p>

LICORES / LIQUORS 45 ML MXN USD

Absinth Devil	230	11.5
ABsinth Fairy	230	11.5
Agavero	170	8.5
Ancho reyes	170	8.5
Anche reyes verde	180	9.0
Aperol	250	12.5
Campari	200	10.0
Chambord	250	12.5
Chartreuse green/yellow	240	12.0
Disaronno	210	10.5
Drambuie	170	8.5
Fernet Branca milano	170	8.5
Frangelico	170	8.5
Gran Marnier cordon blue	440	22.0
Jagermeister	170	8.5
kahlua	170	8.5
La pinta pomegranete	270	13.5
Licor 43	220	11.0
Pernot paris	240	12.0
Limoncello Marcati	170	8.5
Martini & Rossi extra dry	170	8.5
Marini&rossi rosso sweet	170	8.5

**LICORES BOTELLAS /
LIQUORS BOTTLES 750 ml**

	MXN	USD
Absinth Debil	4700	225
ABsinth Fairy	4700	225
ancho reyes	2720	130
Ancho reyes verde	2720	130
Aperol	2720	130
Campari Fratelli	3240	155
Chartreuse green/yellow	4390	210
Disaronno	3290	157.5
Drambuie	4470	213.75
Fernet Branca milano	2720	130
Frangelico	2720	130
Gran Marnier cordon blue	4080	195
Jagermeister	2860	137
kahlua	2720	130
La pinta pomegranate	4180	200
Licor 43	3450	165
Pernot paris	3605	172.5
Limoncello Marcati	2270	108.75
Martini &Rossi extra dry	2040	97.5
Marini&rossi rosso sweet	2040	97.5

WHISKY COPA / GLASS 45 ml

	MXN	USD
Buchanan's Master	410	20.5
Buchanan's selecto	630	31.5
Buchanan's 12 Deluxe	270	13.5
Buchanan's 18 Special Reserve	520	26
Bulleit Bourbon	210	10.5
Chivas regal 12 años	250	12.5
Chivas regal 18 años	550	27.5
Fireball Cinnamon	190	9.5
Glenfiddich 15 años	670	33.5
Glenfiddich 18 años	860	43
Jack daniel's single barrer	460	23
Jack daniel's apple	230	11.5
Jack daniel's single honey	190	9.5
Jack daniel's	190	9.5
Jameson Irish	190	9.5
Jonhi Walker red label	190	9.5
Jonhi Walker black	380	19
Macallan 12 años	500	25

WHISKY BOTELLAS / BOTTLE 750 ml MXN USD

Buchanan's Master	6040	302
Buchanan's Select	8760	438
Buchanan's 12 Deluxe	4040	202
Buchanan's 18 Special Reserve	7780	389
Bulleit Bourbon	5220	261
Chivas regal 12 años	3760	188
Chivas regal 18 años	8290	414.5
Fireball Cinnamon	2680	134
Glenfiddich 15 años	9800	490
Glenfiddich 18 años	12850	642.5
Jack daniel's single barrer	6900	345
Jack daniel's apple	3450	172.5
Jack daniel's single honey	3450	172.5
Jack daniel's	3450	172.5
Jameson Irish	2750	137.5
Jonhi Walker red label	2690	134.5
Jonhi Walker black	5490	274.5
Jonhi Walker double Black	5840	292
jonhi walker blue	23440	1172
jonhi walker gold	8230	411.5
Macallan 12 años	9410	470.5

GINEBRA COPA / GIN GLASS 45 ml MXN USD

Beefeater	230	11.5
Beefeater 24 dry gin	260	13
Beefeater pink gin	250	12.5
Bombay sapphire	220	11
Botanic ultra premium	530	26.5
Hendrick's gin	350	17.5
Hendrick's orbium	420	21
Monkey 47	750	37.5
Tanqueray flor de sevilla	270	13.5
Tanqueray No. 10	270	13.5
Tanqueray rangpur	280	14
The botanist islay	540	27
The london N1	290	14.5

GINEBRA BOTELLAS / GIN BOTTLES 750 ml MXN USD

Beefeater	2690	134.5
Beefeater 24 dry gin	3870	193.5
Beefeater pink gin	3360	168
Bombay sapphire	3020	151
Botanic ultra premium	7890	394.5
Hendrick's gin	4650	232.5
Hendrick's orbium	6220	311
Monkey 47	11140	557
Tanqueray london dry gin	3290	164.5
Tanqueray No. 10	3900	195
The botanist islay	5490	274.5
The london N1	2640	132

VODKA COPA / GLASS 45 ml

	MXN	USD
Absolut classic	190	9.5
Absolut Flavours	200	10
Absolut Elyx	250	12.5
Grey Goose	270	13.5
Smirnoff	180	9
Belvedere	290	14.5
Ciroc	300	15
Ketel One	230	11.5
Stolichnaya	200	10
Titos	220	11

VODKA BOTELLA / BOTTLE 750 ML

	MXN	USD
Absolut classic	2690	134.5
Absolut Flavours	2850	142.5
Absolut Elyx	3700	185
Grey Goose	4030	201.5
Smirnoff	2670	133.5
Belvedere	4320	216
Ciroc	4650	232.5
Ketel One	3370	168.5
Stolichnaya	2850	142.5
Titos	3190	159.5

RON COPA / RUM GLASS 45 ML

	MXN	USD
Bacardi	180	9
Capitain morgan spiced rum	180	9
Flor de caña 4 años dorado	180	9
Flor de caña 12 años	280	14
Flor de caña 18 años	370	18.5
Havana club añejo 3 años	170	8.5
Havana club añejo 7 años	220	11
Havana club club seleccion	430	21.5
Malibu	180	9
Pitu cachaca	180	9
Zacapa 23	440	22
Zacapa ambar 12	280	14
Zacapa xo	1240	62

RON BOTELLA / RUM BOTTLE 750 ML

	MXN	USD
Bacardi	2520	126
Capitain morgan spiced rum	2350	117.5
Flor de caña 4 años dorado	2520	126
Havana club añejo 3 años	2500	125
Havana club añejo 7 años	3170	158.5
Havana club 15	1400	70
Malibu	2350	117.5
Pitu cachaca	2520	126
Zacapa 23	6500	325
Zacapa ambar 12	4180	209
Zacapa xo	18570	928.5

COGNAC /BRANDY COPA / GLASS 45ML	MXN	USD
Hennessy vsop COPA	540	27
Hennessy xo copa	2090	104.5
Martell vs copa	300	15
Martell vsop copa	430	21.5
Martell cordon blue 100 g.o COPA	1250	62.5
Terry Centenario copa	180	9
Torres 10 brandy COPA	180	9

COGNAC /BRANDY BOTELLA / BOTTLE 750 ML	MXN	USD
Hennessy vsop botella	8130	406.5
Hennessy xo botella	31330	1566.5
Martell vs botella	4180	209
Martell vsop botella	6370	318.5
Martell cordon blue 100 g.o botella	18450	922.5
Terry Centenario botella	2510	125.5
Torres 10 brandy botella	2640	132

MEZCAL COPA / GLASS 45 ML	MXN	USD
400 Conejos joven COPA	250	12.5
Amaras cupeatra copa	370	18.5
Amaras espadin joven copa	280	14
Amaras espadin reposado COPA	250	12.5
Montelobos espadin COPA	410	20.5
Montelobos ensamble COPA	440	22
Ojo de tigre COPA	320	16
Montelobos tobala copa	600	30
Las marias copa	250	12.5

MEZCAL BOTELLA / BOTTLE 750 ML	MXN	USD
400 Conejos joven botella	3720	186
Amaras cupeatra botella	5340	267
Amaras espadin joven botella	4810	240.5
Amaras espadin reposado botella	5230	261.5
Montelobos espadin botella	4650	232.5
Montelobos ensamble botella	6500	325
Ojo de tigre botella	4660	233
Montelobos tobala botella	5960	298
Las marias botella	3720	186

TEQUILA COPA / GLASS 45 ML	MXN	USD
Jimador Reposado	170	8.5
Herradura plata	200	10
Herradura reposado	220	11
Herradura añejo	300	15
Herradura ultra añejo	300	15
Herradura doble barrica	270	13.5
Herradura seleccion suprema	1090	54.5
Don julio blanco	250	12.5
Don julio reposado	320	16
Don julio añejo	350	17.5
Don julio 70	370	18.5
Cuervo Plata	400	20
Taramana blanco	250	12.5
Taramana reposado	350	17.5
Maestro Tequilero Blanco	270	13.5
Maestro Tequilero reposado	300	15
Maestro Tequilero añejo	350	17.5
Maestro Tequilero 50 diamante	930	46.5
patron silver blanco	240	12
patron reposado	310	15.5
patron añejo	350	17.5
1800 AÑEJO	320	16
1800 CRISTALINO	501	25.05
CORRALEJO REPOSADO	320	16
CASA DRAGONES	550	27.5

TEQUILA BOTELLA / BOTTLE 750 ML	MXN	USD
Jimador Reposado	2500	125
Jimador Cristalino	2430	121.5
Herradura plata	2890	144.5
Herradura reposado	2980	149
Herradura añejo	4320	216
Herradura ultra añejo	4340	217
Herradura doble barrica	4000	200
Herradura seleccion suprema	16250	812.5
1800 AÑEJO	4650	232.5
1800 CRISTALINO	7480	374
CORRALEJO REPOSADO	3010	150.5
CASA DRAGONES	8270	413.5
Don julio bco	3720	186
Don Julio Reposado	4650	232.5
Don Julio 70	5570	278.5
Don julio 1942	14140	707
Maestro Tequilero Bco	3950	197.5
Maestro Tequilero Reposado	4410	220.5
Maestro Tequilero Cristalino	7480	374
Maestro Tequilero Añejo	5110	255.5
Maestro Dobel 50	13930	696.5
Reserva Dela Familia Extra Añejo	15680	784

CHAMPAGNE

	MXN	USD
Dom Perignon Brut	13160	658
Dom Perignon Brut Rose	16240	812
Veuve Clicqout Brut	6500	325
Veuve Clicqout Rose	6970	348.5
Krug Brut	9520	476
Krug Rose	14280	714
Moët & Chandon Ice Rose	7760	388
Moët & Chandon Brut Imp.	6500	325
Moët & Chandon Nectar Imp.	6500	325
Moët & Chandon Rose	6970	348.5
Moët & Chandon Ice	6970	348.5
Mumm Rose	4370	218.5
Mumm Brut	3350	167.5
Perrier Jouët Belle Epoque	10670	533.5

**VINO ESPUMOSO BOTELLA /
SPARKLING WINE BOTTLE 750 ML**

	MXN	USD
Diamond	1000	50
Villa Sandi Prosecco	1330	66.5

**VINO ESPUMOSO COPA /
SPARKLING WINE GLASS 5 OZ**

	MXN	USD
Diamond	170	8.5
Villa Sandi Prosecco	300	15

VINO TINTO / RED WINE 750 ML

MEXICO

	MXN	USD
Casa Madero 3v Tempranillo Cab. S. Merlot	1630	81.5
Casa Madero Cab. Sauvignon	1700	85
Casa Madero Malbec	1560	78
Casa Madero Merlot	1620	81
Casa Madero Shiraz	1620	81
Casa Grande 3v Tempranillo Cab. s. Merlot	3250	162.5

VINO TINTO / RED WINE 750 ML

	MXN	USD
Casa Madero Cab. Sauvignon	360	18

VINO BLANCO / WHITE WINE BOTTLE

	MXN	USD
Casa madero 2v	1100	55
Casa Madero Chenic Blanc	1460	73

VINO BLANCO / WHITE WINE

	MXN	USD
Casa madero 2v	200	10
Casa Madero Chenic Blanc	280	14

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

	MXN	USD
Casa Madero V Rose	1400	70

VINO ROSADO/ ROSÉ WINE

	MXN	USD
Casa Madero V Rose	280	14