

ALESSIA

— Dayclub —

MENÚ DE PAQUETES

1

VIBRACIONES ALESSIA

11 BOTELLA DE ALCOHOL O BOTELLA DE VINO
DE NUESTRA SELECCIÓN NACIONAL
6 MEZCLADORES
2 BEBIDA ENERGÉTICA RED BULL
1 CAMA PARA HASTA 4 PERSONAS
1 PRESENTACIÓN DE MENÚ DEGUSTACIÓN - PARA HASTA (4) PERSONAS

\$276 USD

2

EXPERIENCIA ALESSIA DELUXE

2 BOTELLAS DE ALCOHOL O BOTELLAS DE VINO
DE NUESTRA SELECCIÓN NACIONAL
12 MEZCLADORES
2 BEBIDA ENERGÉTICA RED BULL
1 CAMA REDONDA O CAMA ELEVADA
1 PRESENTACIÓN DE MENÚ DEGUSTACIÓN - PARA HASTA (6) PERSONAS

\$569 USD

3

EXPERIENCIA ALESSIA PREMIUM

2 BOTELLAS DE ALCOHOL O BOTELLAS DE VINO
DE NUESTRA LISTA PREMIUM
12 MEZCLADORES
2 BEBIDA ENERGÉTICA RED BULL
1 CABAÑA PRIVADA PARA HASTA 6 (SEIS) PERSONAS
1 BOTELLA DE CHAMPÁN BRUT MOET & CHANDON (750 ML)
1 PRESENTACIÓN DE MENÚ DEGUSTACIÓN - PARA HASTA 6 (SEIS) PERSONAS

\$989 USD

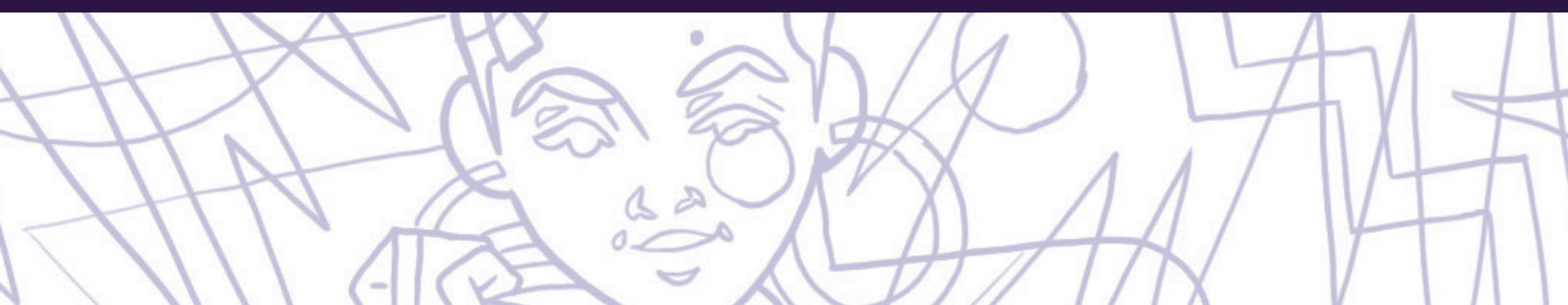
4

LA EXPERIENCIA DEFINITIVA DE ALESSIA

3 BOTELLAS DE ALCOHOL O BOTELLAS DE VINO
DE NUESTRA LISTA PREMIUM
18 MEZCLADORES
2 BEBIDAS ENERGÉTICAS RED BULL
1 CABAÑA DE TAMAÑO DE FIESTA PRIVADA
PARA HASTA 15 (QUINCE) PERSONAS
2 BOTELLAS DE CHAMPÁN MUMM BRUT (750 ML)
1 PRESENTACIÓN DE MENÚ DEGUSTACIÓN
- PARA HASTA 15 (QUINCE) PERSONAS

\$1,599 USD

La presentación de nuestras botellas pueden ser de 700 ml o 750 ml dependiendo de la presentación original del mercado, consulte con su servidor.



BEBIDAS

NACIONAL

VODKA SMIRNOFF
VODKA ABSOLUT FLAVORS
VODKA ABSOLUT BLUE
GIN TANQUERAY
GIN BEEFEATER
WHISKY JHONNIE WALKER RED LABEL
RON HAVANA 3 YRS
RON BACARDI BLANCO
TEQUILA JIMADOR
BRANDY TERRY
MEZCAL UNIÓN
CASA MADERO, CHARDONNAY
FOLONARI PINOT GRIGIO
CYCLES PINOT NOIR
POGGIOBELLO PINOT NERO
NORTON BRUT ROSE

PREMIUM

VODKA BELVEDERE
VODKA KETEL ONE
GIN HENDRICK'S
GIN BEEFEATER PINK
WHISKY CHIVAS 12 YRS
WHISKY JHONNIE WALKER BLACK LABEL
RON HAVANA 7 YRS
RON ZACAPA AMBAR
BRANDY TORRES 10 YRS
TEQUILA TEREMANA PLATA
TEQUILA TEREMANA REPOSADO
TEQUILA HERRADURA ULTRA
MEZCAL OJO DE TIGRE
CASA MADERO 2 V CHENIN BLANC-CHARDONNAY
CASA MADERO CHENIN BLANC
CASA MADERO MERLOT
CASA MADERO V ROSE, CABERNET SAUVIGNON
MINUTY ROSE

SNACKS

SNACK BOAT

BONELESS DE POLLO
DEDOS DE QUESO
PAPAS FRANCESA
NACHOS
HAMBURGUESA DE RES

MEXICAN

GUACAMOLE
SALSA MEXICANA
TOSTADA DE PULPO
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA
AGUACHILE DE CAMARÓN

TACO STATION

TACO DE RIB EYE
TACO BAJA STYLE
TACO DE CAMARÓN
ALITAS
CRUDITES
NACHOS



ALESZIA

ROOFTOP RESTAURANT

ENTRE BOLLOS

SLIDER DE SALMÓN (2 PZS)

Saludables, deliciosos y del tamaño perfecto
Mermelada de tomate, glaseado balsámico, arúgula.

350.0 MXN / 18.5 USD

HAMBURGUESA DE RES ANGUS

Si vas a pecar, que valga la pena
Hamburguesa de ternera Angus (200 gr.), queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, papas fritas

330 MXN / 17.4 USD

CLUB SANDWICH

Un verdadero clásico
Pechuga de pollo, aguacate, tomate, mayonesa de chipotle.

250.0 MXN / 13.2 USD

SANDWICH DE COLIFLOR ASADA

No es otro aburrido plato vegano.
Aguacate, alioli de zanahoria y chipotle, coliflor asada

240.0 MXN / 13.0 USD

PARA COMPARTIR (o No...)

EDAMAMES TERIYAKI

Frijol de soya japonesa glaseada con salsa teriyaki dulce y semillas de ajonjolí.

180.0 MXN / 9.5 USD

ALITAS (6 PZS)

Si no te estas chupando los dedos, estás haciéndolo mal
Elige 1 salsa: Buffalo, Ranch, Mostaza-Miel o Mango Habanero.

ALITAS – 280.0 MXN / 14.8 USD

BONELESS – 250.0 MXN / 13.2 USD

EL GUACAMOLEST

¡El mejor!
¡CUIDADO! Nos encanta agregar chapulines picantes al guacamole, ¡Así que no te asustes! ¡Y Pruébalos!

220.0 MXN / 11.6 USD

NACHOS

Totopos de maíz, frijoles, queso, pico de gallo, guacamole.

NATURALES – 180.0 MXN / 9.5 USD

CHILI CON CARNE – 215.0 MXN / 11.4 USD

POLLO – 200.0 MXN / 10.6 USD

IN TACOS WE BELIVE (2 PZS)

RIB EYE

Cebolla caramelizada, guacamole.

185.0 MXN / 9.8 USD

CAMARÓN AL PASTOR

Camarón marinado en achiote, piña, cebolla, cilantro.

195.0 MXN / 10.3 USD

PESCADO ESTILO BAJA

Pescado capeado, col, guacamole.

195.0 MXN / 10.3 USD

LANGOSTA

Crema de chipotle.

640.0 MXN / 33.7 USD

ALESSIA

ROOFTOP RESTAURANT

MARISCOS, LIMÓN Y SABOR

CEVICHE DE LA PESCA DEL DÍA

Si la vida te da limones, ¡te preparamos un ceviche!

Guanábana, cebolla, cilantro, camote

260.0 MXN / 13.7 USD

TOSTADA DE PULPO “ENAMORADO”

Tostada de pulpo estilo Acapulco, con mayonesa de chipotle, cebolla, jitomate, aguacate, cilantro.

210.0 MXN / 11.1 USD

POKE BOWLS

SALMÓN FILADELFIA

Salmón fresco, queso crema con ajo asado, cebollín, pepino, tomate,

245.0 MXN / 12.9 USD

ATÚN PICANTE

Atún fresco, mayonesa picante, edamame, aguacate, arúgula, semillas de ajonjolí.

260.0 MXN / 13.7 USD

BOWL DE BETABEL

Betabel asado, tomate, aguacate, cebolla, granos de elote, aderezo de mayonesa de tofu.

220.0 MXN / 11.6 USD

PIZZAS 265.0 MXN / 14.0 USD

Base de salsa pomodoro y queso.

MARGARITA Pesto.

PEPPERONI Pepperoni.

HAWAIIANA Jamón, piña.

CAMARÓN MELÓN AGUACHILE

No te preocupes, no pica.

Melón, pepino, cebolla, camarones frescos, cilantro, chile de árbol.

260.0 MXN / 13.7 USD

SUSHI

ALESSIA ROLL

Rollo empanizado, atún, cebollín, kanikama, queso crema, pepino.

285.0 MXN / 15.0 USD

DRAGON ROLL

Camarones al panko, espárragos, aguacate, salsa de anguila, aioli De chipotle.

300.0 MXN / 15.8 USD

CALIFORNIA ROLL

Kanikama, pepino, aguacate, semillas de ajonjolí.

285.0 MXN / 15.0 USD

TONKATSU ROLL

Tartar de champiñones, cebolla tempura, salsa tonkatsu, cebollín.

220.0 MXN / 11.6 USD

EXTRAS

PAPAS FRITAS 120.0 MXN / 6.4 USD

FRUTA DE TEMPORADA 150.0 MXN / 7.9 USD

DEDOS DE QUESO 180.0 MXN / 9.5 USD

CRUDITÉS 120.0 MXN / 6.4 USD