



ENTRADAS

GUACAMOLE  	265	CEVICHE CON LECHE DE COCO 160 gr  	360
Receta especial hecha en casa con un toque de limón		Pescado marinado con leche de coco, Jugo de limón, jengibre, manzana verde, chile habanero, cebolla morada y aceite de chile	
CHIPS & SALSA 	260	TARTAR DE ATÚN 160 gr  	360
Mezcla de jitomate, cebolla y cilantro, jugo de limón, acompañado con Totopos		Sobre finas rodajas de pepino, aguacate, cebolla encurtida y vinagreta de soya	
CRUDITES 	260	VUELVE A LA VIDA 210 gr 	680
Selección de vegetales con tzatziki, dip de berenjena y garbanzo		Pulpo, camarón, callo de hacha, aguacate y salsa coctelera picante	
ENSALADA ROOFTOP	280	SASHIMI DE ATÚN 100 gr 	360
Lechuga, cebolla caramelizada, tocino crujiente y aderezo de queso gorgonzola		Con masago, aguacate, salsa de anguila y wasabi	
ENSALADA CAESAR 100 gr	380	AGUACHILE ROJO 180 gr 	220
Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla, aderezo cesar casero		Camarón marinado con jugo de limón servido con pepino, cebolla, aguacate y cilantro	
ENSALADA DE BETABEL 	280	AGUACHILE DE NEW YORK 180 gr 	630
Mousse de queso de cabra, arugula baby, supremas de naranja, jitomate cherry, pistache y nuez garapiñado con vinagreta de balsámico y vainilla		Salsa negra de pepino con tomatillo, cebolla encurtida y cremoso aguacate	
TIMBAL DE AGUACATE 	290	CEVICHE DE COUFLOR	260
Marinado con salsa ponzu, sobre camote, pesto de albahaca y crujiente de tapioca		Coliflor marinada con limón, pepino, jitomate, cilantro, cebolla, aceite de ajo rostizado y aguacate.	

SNACKS

NACHOS		QUESADILLAS		BURRITOS		FAJITAS	
• Clásicos	280	• Clásicas	280	• Pollo	410	• Pollo	340
• Pollo	360	• Pollo	360	• Camarón	460	• Camarón	490
• Camarón	490	• Camarón	450	• Res	450	• Res	490
• Res	490	• Res	450				

POLLO (170g) | CAMARÓN (170g) | RES (170g)

CAMARONES AL COCO 100 gr 	510	AROS DE CEBOLLA	290
Camarones crujientes, con chutney de mango al tequila		Aros crujientes de cebolla acompañados de aderezo a su elección	
CHICKEN POPS 160 gr	420	HAMBURGUESA ROOF TOP 200 gr 	485
Palomitas de pollo con mayonesa de chipotle		Hamburguesa Angus : Cubierta de cebolla caramelizada, queso camembert, tocino, aderezo de jalapeño tatemado y acompañado con papas a la francesa.	
SANDWICH DE PESCADO EMPANIZADO 115 gr 	380	HAMBURGUESA DE CAMARÓN 200 gr  	485
Pan negro de semillas, espinaca baby, germen de alfalfa, pepinillo, aderezo tartara y aros de cebolla.		Con queso pepper jack, pepinillos, aderezo de chile jalapeño tatemado y acompañado con papas a la francesa.	
ATÚN ENCOSTRADO 115 gr 	480		
Atún aleta amarilla con tomates confitados, endivias asadas y salsa de cacahuete.			

 HEALTHY  FISH  SEAFOOD  VEGAN  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  SPICY

Prices are in Mexican pesos and include taxes.
Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.
Premium Culinary  20% 0% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan



— LUNCH —

PREMIUM CULINARY

PESCADO DEL DÍA   (Pescado Entero) (Por kilo) (Por temporada) Acompañado con arroz blanco y vegetales a la parrilla	M/P	PARRILLADA MIXTA (Para compartir 2-4 personas)  Brochetas de New York Angus (283 g), Chistorra (283 g), Pechuga de Pollo (198 g), Rack de Cordero (198 g) con vegetales a la parrilla	3,450
MARISCADA ESPECIAL   (Para compartir 2-4 personas) Cola de langosta (280 g) a la mantequilla y ajo, Camarón U10 (200 g), Pulpo (230 g) servido con vegetales a la parrilla y risotto cremoso	4,600	COLA DE LANGOSTA   A la mantequilla con ajo. acompañada de risotto cremoso, espárragos, zanahoria, zucchini y jitomate cherry	M/P

ESPECIALIDADES

PULPO ZARANDEADO 150 gr  Cocinado a la parrilla, servido con papas confitadas y alioli ahumado de hierbas finas.	380	PIZZA JAMON SERRANO Salsa pomodoro, , mezcla de quesos, jamón serrano, Arúgula y pesto.	390
PESCADO AL PASTOR 200 gr  Pesca del día marinada con adobo al pastor , cebolla encurtida, pure de piña y ensalada verde	480	PIZZA MARGARITA  Salsa pomodoro, mezcla de quesos, jitomate deshidratado y albahaca fresca	320
TACO SAMPLER 120 gr • Pescado estilo baja  • Camarón zarandeado  • Arrachera y salsa mexicana • Tacos de jicama 	380 380 350 360	PIZZA CUATRO QUESOS  Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso pepper jack, queso de cabra, queso azul	390
GYROS DE POLLO 120 gr Pollo marinado, queso crema, aguacate, lechuga, jitomate, cebolla y tzatziki	310	ROOFTOP CLUB SANDWICH 120 gr Nuestra versión del tradicional club sándwich	485

POSTRES

TARTA DE LIMÓN Galleta de vainilla cubierta de crema con limón y merengue bruleado	260	SORBETES Lychee , limón, mango	360
PANNACOTTA Clasica panna cotta , frutos rojos y helado de coco	260	HELADOS EN CANASTA Coco, vainilla, fresa, chocolate y té verde	360

 HEALTHY  FISH  SEAFOOD  VEGAN  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  SPICY

Prices are in Mexican pesos and include taxes.
Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.
Premium Culinary  20% 0% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan