





FRESCOS DE LA PENÍNSULA

Sabores frescos inspirados en el mar y el desierto.

Almejas rellenas (2 pzas)	\$374
Almejas de San Carlos salteadas con jamón, tocino, cebolla, tomate y ajo, gratinadas con queso cheddar. Una entrada cálida y llena de sabor para comenzar con energía.	
Tostada de atún (100 grs)  	\$346
Láminas de atún fresco sobre tostada crujiente de won ton, con queso crema, aguacate y una vinagreta de yuzu con habanero que aporta frescura y un toque picante.	
Tiradito (100 grs)  	\$238
Láminas de pescado fresco acompañadas de ensalada de rábano, aceite de jengibre y salsa serranito. Ligerero, vibrante y perfecto para el clima de rooftop.	

SABORES MEXICANOS

Clásicos reconfortantes elevados al estilo rooftop.

Sopa de tortilla	\$200
Sopa prehispánica a base de tomate y chiles secos, servida con aguacate, queso fresco, crema agria y tiras de tortilla crujiente. Reconfortante y llena de sabor mexicano.	
Sopa de frijol negro	\$200
Sopa cremosa de frijol negro servida con jamón de pierna, queso de cabra y un toque de crema ácida. Suave, cálida y perfecta para cualquier momento del día.	

ANTOJITOS DE UMBRAL

Platos relajados para compartir con vista al mar.

Tacos de lechuga (3 pzas)	\$338
Pechuga de pollo (100 grs) salteada con hongo shiitake, montada sobre hojas de lechuga con fideos de arroz, salsa sambal y aderezo de mostaza. Frescos, ligeros y llenos de sabor.	
Tacos de carne asada (3 pzas)	\$352
Carne asada (200 grs) jugosa servida con frijoles negros refritos, aguacate, cebolla caramelizada, tortillas de maíz y salsa tatemada. Un clásico con carácter contemporáneo.	
Tacos de pescado estilo Baja (3 pzas)	\$360
Pescado (200 grs) rebozado al estilo tradicional, servido con ensalada de col, tortillas de harina y salsa tatemada. Crujientes, frescos y perfectos para disfrutar al aire libre.	
Sopes de lengua (3 pzas)	\$352
Sope de nixtamal con lengua de res (100 grs) en mole verde y aceite de trufa blanca, acompañado de frijoles negros refritos y pepita de calabaza tostada. Un antojo mexicano elevado.	

PIZZAS AL ESTILO ROOFTOP

Delgadas, crujientes y pensadas para acompañar un cóctel.

Pizza margarita **\$220**

Masa delgada con salsa de tomate, mozzarella fresco y albahaca. Un clásico ligero y perfecto para disfrutar con vista al mar.

Pizza italiana **\$275**

Combinación de queso gouda y mozzarella sobre salsa de tomate y albahaca, coronada con salchicha italiana (60 grs). Sabor robusto al estilo tradicional.

Pizza blanca 🐷 **\$270**

Masa de la casa con salsa blanca cremosa, tocino, espinaca, parmesano, mozzarella y albahaca fresca. Una mezcla aromática y llena de textura.

Pizza BBQ 🐷 **\$290**

Queso fontina y mozzarella con láminas de pechuga de pollo (100 grs), cebolla morada y nuestra salsa BBQ casera. Dulce, ahumada y perfecta para compartir.

Pizza de mariscos **\$345**

Camarón (60 grs), pulpo (60 grs) y callo (60 grs) salteados con ajo, servidos sobre mozzarella, salsa de tomate y albahaca fresca. Una pizza marina ideal para el clima del rooftop.

POSTRES CASEROS

Postres que combinan tradición y creatividad.

Pizza de frutas 🍌 **\$306**

Masa crujiente con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, salsa de chocolate y nuez pecana. Dulce, fresca y divertida.

Buñuelos **\$175**

Masa dulce frita con azúcar y canela, servida con salsa de cajeta quemada y chocolate ligero. Crujientes y reconfortantes.

Leche frita **\$175**

Leche rebozada y frita, acompañada de helado de vainilla y salsa de chocolate. Suave, cálida y perfecta para cerrar la comida.

Helados y sorbetes **\$125**

Refrescantes y perfectos para el clima del rooftop.