

Comida

*

Los platillos marcados no forman parte del paquete Todo-Incluido.

Entradas frías

Platón de fruta

\$180 mx

Fruta fresca de temporada servida al momento.

Guacamole

\$210 mx

Guacamole de la casa, servido con pico de gallo y totopos de maíz.

Ensalada de Pera

\$140 mx

Espinaca baby, arúgula, jitomate cherry, pera marinada, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza.

Tabule

\$140 mx

Receta libanesa de vegetales, acompañado de pan pita hecho en casa y crema de ajo.

Ensalada César con pollo

\$160 mx

Lechuga orejona, pollo a la parrilla, queso parmesano, jitomate cherry, crotones de finas hierbas y aderezo de la casa.

Tostadas de atún (1)

\$180 mx

Atún rojo con mayonesa de ajonjolí y chiles, sobre tostada de maíz con aguacate y manzana verde.

Aguachile rojo (2)

\$240 mx

Aguachile de camarón estilo Nayarit con vegetales de temporada.

Ceviche de pescado

\$210 mx

Pescado fresco con jícama, pepino y cebolla, aliñado en ajo y limón.

Entradas Calientes

Alitas

Servidas con crudités y aderezo ranch

Parmesano \$230 mx

Búfalo \$210 mx

BBQ \$210 mx

Mango-habanero \$230 mx

Nachos

Pollo - \$250 mx

Arrachera - \$270 mx

Con frijoles picantes y salsa de queso.

Servidos con pico de gallo, jalapeño y guacamole.

Tostada de camarón

\$220 mx

Camarón rebozado, bañado en aderezo de chile x'catic, acompañado de guacamole y cebolla crujiente.

Tacos Baja

\$210 mx

Pescado empanizado con ensalada de col, zanahoria y limón. Acompañados de chipotle y pico de gallo.

Hamburguesa de la casa

\$290 mx

Pan brioche artesanal, carne de res, queso, vegetales y tocino.

Hamburguesa BBQ

\$265 mx

Brioche de la casa, carne de res, BBQ casera y vegetales.

Hamburguesa vegetariana

\$250 mx

Pan brioche, portobello a la parrilla, vegetales y aderezo de ajo rostizado.

Torta de milanesa

\$175 mx

Telera artesanal, milanesa de pollo, vegetales, aguacate y aderezo de chipotle.

Costra de queso con carne

Pollo - \$220 mx

Arrachera - \$240 mx

Carne a la parrilla envuelta en costra de queso y tortilla de harina. Servido con pico de gallo, salsa de aguacate y limón.

Orden de papas fritas

\$110 mx

Platillos A la Carte*

*No forman parte del paquete Todo-Incluido.

Hummus con pan pita y ajada de semillas* (V)

\$175 mx

Hummus de garbanzo con semillas tostadas al ajo y pan pita artesanal.

Brochetas de camarón*

\$350 mx

Camarones a las brasas en adobo estilo zarandeado. Acompañados de puré de papa y mézclum de quelites.

Parrillada mixta*

\$380 mx

Pollo, filete, chorizo español y tuétano a la parrilla. Servidos con papa al horno, chimichurri y salsa martajada.

Hamburguesa Prime 28*

\$450 mx

Brioche de la casa, carne de rib eye, arúgula, queso azul, cebolla caramelizada y alioli de habanero.

Hamburguesa de camarón*

\$350 mx

Pan brioche, camarón, queso gratinado, arúgula, alioli de morita y mermelada de cebolla con tocino.

Pizza de langosta*

\$750 mx

Masa delgada artesanal con langosta, queso, arúgula, jitomate deshidratado y aceite de albahaca (tiempo estimado de preparación 30 minutos).

Cortes de carne*

*No forman parte del paquete Todo-Incluido.

Aguja reserva*

(250 g) **\$420 mx**

New York reserva*

(350 g) **\$660 mx**

Rib Eye reserva*

(350 g) **\$710 mx**

Rib Eye Castilla añejado 8 días*

(500 g) **\$1,150 mx**

Tomahawk Castilla añejado 8 días*

(1000 g) **\$2,300 mx**

Los cortes se sirven con papa al horno, vegetales, chimichurri y salsa martajada.

Guarniciones extra*

*No forman parte del paquete Todo-Incluido.

Papas fritas* \$80 mx

Ensalada verde* \$50 mx

Guacamole* \$80 mx

Tuétano* \$150 mx

Sushi

Nigiri

| | |
|-----------|---------|
| Salmón | \$95 mx |
| Atún | \$95 mx |
| Aguacate | \$75 mx |
| Espárrago | \$75 mx |

Sashimi*

| | |
|---------|----------|
| Salmón* | \$190 mx |
| Atún* | \$200 mx |
| Robalo* | \$180 mx |

Rice Ball

Empanizado de arroz relleno de tampico de cangrejo o ensalada de camarón, queso crema, salsa de anguila, cebollín, ajonjolí y mayonesa picante.

| | |
|---------|----------|
| Tampico | \$320 mx |
| Camarón | \$250 mx |

Rollos

Maguro Spicy Maki 6 pz

\$120 mx

Atún picante y aguacate, envuelto en alga nori.

Shake spicy maki 6 pz

\$120 mx

Ensalada de salmón picante con aguacate, envuelto en alga nori.

Philadelphia maki 8 pz

\$120 mx

Salmón, aguacate y queso crema, encostrado en ajonjolí.

California maki 8 pz

\$145 mx

Cangrejo, aguacate y pepino, encostrado en ajonjolí.

Rollos Premium*

*No forman parte del paquete Todo-Incluido.

Miso roll 8 pz* 🍣 (1)

\$220 mx

Camarón tempura, aguacate y queso crema, cubierto de salmón flameado en mesa, con ajonjolí y chile serrano.

Mori Uramaki 8 pz*

\$230 mx

Camarón tempura y queso, envuelto en aguacate y mango, con salsa teriyaki.

Ebi roll 8 pz* 🍣 (1)

\$260 mx

Atún, aguacate y queso crema, envuelto en camarón empanizado, con sriracha y mayonesa picante.

Maguro roll 8 pz*

\$210 mx

Ensalada de camarón y pepino, envuelto en atún con hojuelas de tempura y salsa de anguila.

Kakiage roll 8 pz*

\$190 mx

Camarón empanizado, espárrago y aguacate, cubierto de kakiage (vegetales en tempura) con salsa teriyaki y ajonjolí.

Vegano roll* 🌱

\$170 mx

Vegetales marinados con ponzu, envueltos en betabel en texturas y cebolla crujiente.

Veggie love * 🌱

\$170 mx

Ensalada de vegetales y aguacate, envuelta en hoja de arroz crujiente, con salsa teriyaki y ajonjolí.

Poke Bowl

Tuna Bowl

\$180 mx

Arroz marinado, atún, aguacate, queso crema, pepino, cebollín y salsa teriyaki.

Light Bowl

\$175 mx

Arroz marinado, salmón, aguacate, alga wakame, nori, cebollín y salsa teriyaki.

Green Bowl

\$175 mx

Arroz marinado con wakame, nori, pepino, tofu, espinaca, lechuga y cebollín con salsa teriyaki.

Poke Bowl Premium*

*No forman parte del paquete Todo-Incluido.

Tataki Bowl*

\$290 mx

Atún tataki, arroz marinado, cebolla crujiente, chile serrano, aguacate, cebollín y salsa teriyaki.

Ebi Bowl*

\$320 mx

Camarón empanizado, arroz marinado, edamames, espárragos, aguacate, queso crema, wakame, cebollín, ajonjolí y teriyaki.

Postres

Cheesecake

\$120 mx

Fino espejo de frutos del bosque reposado en suave cama de queso

Choco flan

\$120 mx

Crema cuajada sabor vainilla aromatizada con caramelo, montada sobre un biscocho de chocolate.

Pastel de chocolate

\$150 mx

Suave biscocho de chocolate perfumado con un toque cítrico de naranja.



Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los alimentos preparados aquí pueden contener: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescado, entre otros. Si tiene una alergia específica o un requisito dietético, por favor informe a un miembro de nuestro equipo. El peso de los alimentos es en crudo antes de la preparación. Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

- 🌾 SIN GLUTEN
- 🥜 CONTIENE NUECES
- 🌱 VEGETARIANO
- 🌿 VEGANO
- 🍶 PICANTE (3 NIVELES)



THE ROOF 28
DAY CLUB

Roof is the new beach