Comida

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

Entradas frías

Platón de fruta (V)
$180 mx
Fruta fresca de temporada servida al momento.

Guacamole (V)
$210 mx
Guacamole de la casa, servido con pico de gallo y totopos de maíz.

Ensalada de Pera (V)
$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 À 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 (1 pz)	**$95 mx**
Atún (1 pz)	**$95 mx**
Aguacate (1 pz)	**$75 mx**

Espárrago (1 pz)	**$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* (V)
$170 mx
Vegetales marinados con ponzu, envueltos en betabel en texturas y cebolla crujiente.

Veggie love * (V)
$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.

THE REEF AWARENESS™

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