

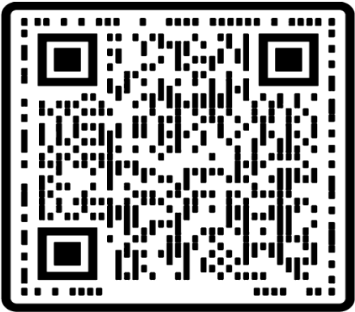
THE ROOFTOP

COCTELES INSIGNIA / SIGNATURE COCKTAILS	MX / USD
ROOFTOP MARTINI (45ml) 1800 Añejo, Kahlua, Vermouth Rosso, Espresso, Agave. 1800 Añejo, Kahlua, Vermouth Rosso, Espresso, Agave.	\$418 \$23
GIN SMASH (45ml) Roku Gin, Italicus, Pepino, Albahaca ,Limón. Roku Gin, Italicus, Cucumber, Basil, Lime.	\$382 \$21
AFTERGLOW (45ml) Mezcal Bruxo #1, Aperol, Licor de Damiana, Limón Amarillo. Mezcal Bruxo #1, Aperol, Damiana Liqueur, Lemon.	\$382 \$21
BITTER PIÑA (45ml) Bacardi Blanco & Havana 7, Piña, Maracuyá, Coco. Bacardi Blanco & Havana 7, Pineapple, Passion Fruit, Coconut.	\$382 \$21
MEXICAN CANDY (45ml) Tequila Arette Blanco, Sandia, Jalapeño. Tequila Arette Blanco, Watermelon, Jalapeño.	\$400 \$22
PIÑALETA (45ml) Mezcal The Producer, Piña Rostizada, Limón. Mezcal The Producer , Roasted Pineapple, Lime.	\$400 \$22
GUAVARITA (45ml) Tequila Ocho Blanco, Guayava, Limón, Sal de Gusano. Tequila Ocho Blanco, Guava, Lime, Worm Salt.	\$400 \$22
COCOHORCHATA (45ml) Vodka Haku, Horchata, Leche de Coco, Canela. Haku Vodka, Horchata, Coconut Milk, Cinnamon.	\$418 \$23

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
 These prices include tax and services

DIGESTIVOS - POSTRES / DIGESTIF - DESSERTS	MX / USD
BRANDY ALEXANDER (45ml) Hennessy VSOP, Crème de Cacao, Helado Vainilla, Nuez Moscada. Hennessy VSOP, Crème de Cacao, Vanilla Ice Cream, Nutmeg.	\$382 \$21
CARAJILLO (45ml) Licor 43, Espresso. Licor 43, Espresso.	\$382 \$21
CHURROS 5 piezas, Salsa de Dulce de Leche & Bailey´s. 5 pieces, Dulce de Leche & Bailey´s Sauce.	\$291 \$16
CREMOSO DE MANGO Crema de Maracuyá, Chocolate con Yuzu. Passion Fruit Cream, Chocolate with Yuzu.	\$291 \$16
TARTA DE MANZANA Manzana, Vino Blanco, Arándanos, Helado de Vainilla. Apples, White Wine, Cranberries, Vanilla Ice Cream.	\$291 \$16

FOLLOW US!



SHOT, SHOT, SHOT	MX / USD	
ROOF-IE		
Tequila Realeza Mexicana, Piña, Maracuyá, Menta Verde.	\$146	\$8
Tequila Realeza Mexicana, Pineapple, Passion Fruit, Green Mint.		
LEMON DROP	\$127	\$7
Tito´s, Limón, Cointreau.		
Tito´s, Lime, Cointreau.		
GREEN TEA SHOT	\$146	\$8
Jameson, Licor de Durazno, Soda Lima Limón.		
Jameson, Peach Liquor, Lemon Lime Soda.		
CINNAMON TOAST CRUNCH	\$146	\$8
Fireball, Rumchata Hecha en Casa		
Fireball, Homemade Rumchata		
CERVEZAS / BEER		
Bohemia Clásica	\$200	\$11
Bohemia Oscura	\$200	\$11
El Charro	\$236	\$13
Ay Ay Ay IPA	\$236	\$13
Baja Blonde ALE	\$236	\$13
Piedra Lisa	\$236	\$13
Colima Colimita	\$236	\$13

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

COCTELES INSIGNIA / SIGNATURE COCKTAILS	MX / USD	
PASSION SOUR (45ml)	\$418	\$23
Whiskey Suntory Toki, Maracuya, Vainilla.		
Whiskey Suntory Toki, Passion Fruit, Vanilla.		
MEZCALETTO (45ml)	\$418	\$23
Rey Campero Tepeztate, Amaretto, Espresso.		
Rey Campero Tepeztate, Amaretto, Espresso.		
DI NEGRONI (45ml)	\$418	\$23
Ginebra Condesa Clasico, Campari, Averna, Licor de Cacao.		
Gin Condesa Clasico, Campari, Averna, Cacao Liquor.		
RED FUSION MARGARITA (45ml)	\$382	\$21
Tequila, Jamaica, Cassis, Frutos Rojos.		
Tequila, Hibiscus, Cassis, Berries.		
HOT & SPICY MARGARITA (45ml)	\$382	\$21
Tequila, Chiles, Cointreau, Limón, Agave.		
Tequila, Chillies, Cointreau, Lime, Agave.		
SUNSET SPRITZ (45ml)	\$418	\$23
Aperol, St Germain, Prosecco, Naranja.		
Aperol, St Germain, Prosecco, Orange.		

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

	Copa / Glass	Botella / Bottle
	150ml	750ml
VINO / WINE	MX / USD	MX / USD
ESPUMOSOS - SPARKLING		
Bortolomiol Prosecco – Italia	\$509 \$28	\$1852 \$102
Bortolomiol Rosé - Italia	\$545 \$30	\$2051 \$113
Taittinger Brut – Francia	\$1035 \$57	\$4102 \$226
Vueve Clicquot Brut – Francia	\$1144 \$63	\$4719 \$260
Vueve Clicquot Rose – Francia	\$1452 \$80	\$6770 \$373
BLANCO - WHITE		
Sin Border Chardonnay – California	\$581 \$32	\$2668 \$147
William Fevre – Chablis – Francia	\$599 \$33	\$2668 \$147
Tenuta del Morer - Pinot Grigio - Italia	\$309 \$17	\$1452 \$80
Matua–Sauvignon Blanc– Nueva Zelanda	\$454 \$25	\$1652 \$91
Domaine Nozay - Sancerre, Francia	\$527 \$29	\$2269 \$125
Terra de Asorei - Albariño - España	\$363 \$20	\$1852 \$102
ROSADO - ROSE		
Chateau Roubine – La Vie en Rose	\$454 \$25	\$2033 \$112
Whispering Angel	\$545 \$30	\$2578 \$142
TINTO - RED		
Joel Gott - Pinot Noir - USA	\$708 \$39	\$2886 \$159
Escorihuela Gascon – Malbec – Arg	\$527 \$29	\$2051 \$113
Montefiori, Selezioneato – Blend – Mxn	\$527 \$29	\$2578 \$142
The Cape Reserva de Tintos	\$581 \$32	\$2360 \$130

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

	Trago / Shot	Botella / Bottle
	45ml	750ml
TEQUILA	MX / USD	MX / USD
LIBRE DE ADITIVOS/ADDITIVE FREE		
7 Lenguas Blanco	\$382 \$21	\$3685 \$203
7 leguas Reposado	\$418 \$23	\$4102 \$226
Cascahuin Blanco	\$382 \$21	\$3812 \$210
Cascahuin Reposado	\$400 \$22	\$4284 \$236
Cascahuin Tahona	\$418 \$23	\$4937 \$272
G4 Blanco	\$400 \$22	\$4683 \$258
G4 Reposado	\$418 \$23	\$4937 \$272
G4 Extra Añejo	\$636 \$35	\$7642 \$421
Tequila Ocho Blanco	\$418 \$23	\$4102 \$226
Tequilla Ocho Reposado	\$472 \$26	\$4538 \$250
Tequilla Ocho Añejo	\$527 \$29	\$5355 \$295
Santanera Kosher Blanco	\$599 \$33	\$7242 \$399
123 Blanco	\$382 \$21	\$5246 \$289
123 Reposado	\$436 \$24	\$5954 \$328
123 Añejo	\$490 \$27	\$6661 \$367
Don Fulano Blanco	\$382 \$21	\$5337 \$294
Don Fulano Reposado	\$436 \$24	\$6008 \$331
Don Fulano Añejo	\$618 \$34	\$7333 \$404
Avion 44 Extra Añejo	\$599 \$33	\$8331 \$459
Patron Añejo Cristalino	\$454 \$25	\$6426 \$354
Patron Alto	\$835 \$46	\$11653 \$642

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

	Trago / Shot	Botella / Bottle
	45ml	750ml
	MX / USD	MX / USD
MEZCAL		
Bruxo N° 1	\$400 \$22	
Bruxo N° 2	\$400 \$22	
Rey Campero Jabali	\$454 \$25	
Rey Campero Tepextate	\$454 \$25	
Bramadero Ensemble	\$345 \$19	
Producer Espadin	\$400 \$22	
Beso Negro	\$382 \$21	
GINEBRA / GIN		
Roku Gin	\$418 \$23	\$4883 \$269
Condesa - Clasico	\$309 \$17	\$2578 \$142
Condesa - Xoconostle	\$309 \$17	\$2578 \$142
Monkey 47	\$400 \$22	\$5137 \$283
Bombay Sapphire	\$400 \$22	\$4792 \$264
VODKA		
Absolut	\$382 \$21	\$4538 \$250
Haku	\$436 \$24	\$5954 \$328
Grey Goose	\$363 \$20	\$4883 \$269
Tito's	\$363 \$20	\$5228 \$288
WHISKY		
Chivas Regal 12	\$345 \$19	\$4538 \$250
Macallan 12	\$363 \$20	\$4883 \$269
Hibiki Suntory	\$527 \$29	\$7133 \$393
Suntory Toki	\$400 \$22	\$5010 \$276
Basil Hayden	\$436 \$24	\$5954 \$328
Woodford	\$382 \$21	\$6625 \$365

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

MOCTELES / MOCKTAILS	MX / USD
BLUE MOON	\$255 \$14
Piña, Crema de coco, Jarabe de Blue Curacao. Pineapple, Coconut Cream, Blue Curacao Syrup.	
EDERSIÑA	\$255 \$14
Maracuya, Pepino, Albahaca. Passion Fruit, Cucumber, Basil.	
LIMONADA	\$164 \$9
NARANJADA	\$164 \$9
AGUA BUI (290 ML)	\$146 \$8
AGUA TOPO CHICO (750ML)	\$236 \$13

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.
These prices include tax and services

ENTRADAS / APPETIZERS	MX / USD	PLATOS PRINCIPALES / MAINS	MX / USD
*Guacamole , Pico de Gallo, Queso Cotija, Salsa de Molito, Totopos Guacamole, Pico de Gallo, Cotija Cheese, Molito Sauce, Tortilla Chips	\$291 \$16	*Tacos de Pesca Totoaba “a la Talla” (2 pzas) Puré de Frijol con Chorizo, Aguacate, Cebolla Encurtida Totoaba Fish “A La Talla” Tacos (2 pcs) Bean & Chorizo Puree, Avocado, Pickled Onions,	\$509 \$28
*Palomitas de Camaron , Mayonesa Picante, Glaceado de Piloncillo, Cebollin, Semillas de Ajonjoli Shrimp Popcorn, Spicy Mayo, Piloncillo Glaze, Scallions, Sesame Seeds.	\$545 \$30	*Tacos al Pastor (2 pzas) Cerdo Marinado al Pastor, Piña Rostizada, Salsa de Chipotle y Tomatillo. Annatto Marinade Roasted Pork Loin “Pastor” Tacos,(2 pcs) Roasted Pineapple, Chipotle and Tomatillo Sauce.	\$509 \$28
*Coliflor al Tempura , Salsa Cremosa de Requesón, Caldillo de Tomate. Coliflower Tempura, Creamy Requesón Sauce, Tomato “Caldillo“ Sauce.	\$472 \$26	*Taco de Camarón Enchilado (2 pzas) Queso Asadero, Ensalada de Coles, Salsa Verde Cruda. Shrimp with “Salsa Enchilada” Tacos (2 pcs) Asadero Cheese, Coleslaw, Green Tomatillo Sauce.	\$545 \$30
*Ensalada de Requesón , Lechugas Organicas, Flor de Calabaza al Tempura, Semillas de Calabaza. Requesón Cheese Salad , Organic Lettuces, Buttered Squash Blossom, Pumpkin Seeds.	\$418 \$23	*Hamburguesa Smashed Doble con Queso “The Rooftop” , Papas Fritas con Cotija y Tajín. “The Rooftop” Smashed Double Cheese Burger, Sea Salt Fries with Cotija Cheese and Tajin.	\$672 \$37
*Pulpo “Patatas Bravas” ,Papas, Aioli de Chile de Arbol, Limón, Cebollín. Octopus “Papatas Bravas”, Potatoes, Chile de Arbol Aioli, Lime, Scallions.	\$527 \$29	*Flautas De Costilla Braseada (2 pzas) Salsa Verde de Jalapeño, Cebolla Cambray, Queso Cotija. Short Rib Flautas (2 pcs) Green Jalapeño Sauce, Spring Onion, Cotija Cheese.	\$545 \$30
*Papas Fritas “The Rooftop” , Tocino Crujiente, Salsa de Quesos, Pico de Gallo,Guacamole, Jalapeños . “The Rooftop” French Fries, Crispy Bacon, Cheese Sauce, Pico de Gallo, Guacamole, Jalapeños.	\$472 \$26		

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.