

THE ROOFTOP

COCTELES INSIGNIA / SIGNATURE COCKTAILS MX / USD

ROOFTOP MARTINI (45ml) \$382 \$21

1800 Añejo, Kahlua, Vermouth Rosso, Espresso, Agave.

1800 Añejo, Kahlua, Vermouth Rosso, Espresso, Agave.

GIN SMASH (45ml) \$382 \$21

Roku Gin, Italicus, Pepino, Albahaca ,Limón.

Roku Gin, Italicus, Cucumber, Basil, Lime.

SAL DE MAR (45ml) \$382 \$21

Gracias a Dios Mezcal, Cilantro, Serrano, Espuma de Piña.

Gracias a Dios Mezcal, Cilantro, Serrano, Pineapple Foam.

EL SANTO (45ml) \$382 \$21

Gin Condesa, Campari, Vermouth, Guayaba.

Gin Condesa, Campari, Vermouth, Guava.

MEXICAN CANDY (45ml) \$382 \$21

Tequila Arette Blanco, Sandía, Jalapeño.

Tequila Arette Blanco, Watermelon, Jalapeño.

GUAVARITA (45ml) \$382 \$21

Tequila Ocho Blanco, Guayava, Limón, Sal de Gusano.

Tequila Ocho Blanco, Guava, Lime, Worm Salt.

CORAJILLO (45ml) \$382 \$21

Sotol Coyote, Licor 43, Espresso, Cerveza Stout.

Sotol Coyote, Licor 43, Espresso, Stout Beer.

BUTTER FATWASH (45ml) \$382 \$21

Whiskey Toki, Miel de Maple, Bitters de Chocolate.

Whiskey Toki, Maple Syrup, Chocolate Bitters.

Las tarifas incluyen todos los impuestos y servicios.

These prices include tax and service.

FOLLOW US!



POSTRES - DESSERTS	MX / USD
CHURROS	\$291 \$16
5 piezas, Salsa de Dulce de Leche & Bailey´s.	
5 pieces, Dulce de Leche & Bailey´s Sauce.	
CREMOSO DE MANGO	\$291 \$16
Crema de Maracuyá, Chocolate con Yuzu.	
Passion Fruit Cream, Chocolate with Yuzu.	
TARTA DE MANZANA	\$291 \$16
Manzana, Vino Blanco, Arándanos, Helado de Vainilla.	
Apples, White Wine, Cranberries, Vanilla Ice Cream.	
DIGESTIVOS - DIGESTIFS	
Hennessy XO	\$726 \$40
Grand Marnier	\$273 \$15
Fernet Branca	\$218 \$12
Sambuca Nero	\$254 \$14

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

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.	
PALOMITA (CERO % ALCOHOL / ZERO PROOF)	\$291 \$16
Runneght Mezquila, Fresca, Agave.	
Runneght Mezquila, Fresca, Agave.	
LIMONADA NOCTURNA	\$255 \$14
Coldbrew, Agua Tonica, Limon Amarillo, Agave, Ang	
Coldbrew, Tonic Water, Lemon, Agave, Angostura.	
REDBULL REGULAR/SUGAR FREE	\$182 \$10
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 service.

SHOT, SHOT, SHOT MX / USD**ROOF-IE**

Tequila Realeza Mexicana, Piña, Maracuyá, Menta Verc \$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.

CERVEZAS / BEER

Bohemia Clásica \$218 \$12
 Bohemia Oscura \$218 \$12
 El Charro \$255 \$14
 Ay Ay Ay IPA \$255 \$14
 Baja Blonde ALE \$255 \$14
 The Cape American Lager \$218 \$12
 The Cape IPA \$218 \$12

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

TEQUILA**LIBRE DE ADITIVOS/ADDITIVE FREE**

	Trago / Shot 45ml MX / USD	Botella / Bottle 750ml MX / USD
7 Lenguas Blanco	\$400 \$22	\$3685 \$203
7 leguas Reposado	\$418 \$23	\$4102 \$226
Cascahuin Blanco	\$382 \$21	\$3812 \$210
Cascahuin Reposado	\$400 \$22	\$4284 \$236
Cascahuin Tahona	\$400 \$22	\$4937 \$272
G4 Blanco	\$400 \$22	\$4683 \$258
G4 Reposado	\$418 \$23	\$4937 \$272
G4 Extra Añejo	\$472 \$26	\$7642 \$421
Tequila Ocho Blanco	\$418 \$23	\$4102 \$226
Tequilla Ocho Reposado	\$436 \$24	\$4538 \$250
Tequilla Ocho Añejo	\$382 \$21	\$5355 \$295
Santanera Kosher Blanco	\$599 \$33	\$7242 \$399
123 Blanco	\$400 \$22	\$5246 \$289
123 Reposado	\$436 \$24	\$5954 \$328
123 Añejo	\$472 \$26	\$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	\$781 \$43	\$8331 \$459
Patron Añejo Cristalino	\$454 \$25	\$6426 \$354
Patron Alto Reposado	\$944 \$52	\$11889 \$655

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

	Trago / Shot	Botella / Bottle	
	45ml	750ml	
	MX / USD	MX / USD	
MEZCAL			
Brujo N° 1	\$400	\$22	
Brujo N° 2	\$400	\$22	
Rey Campero Jabali	\$454	\$25	
Rey Campero Tepextate	\$454	\$25	
Bramadero Ensemble	\$328	\$19	
Producer Espadin	\$400	\$22	
Beso Negro	\$382	\$21	
GINEBRA / GIN			
Roku Gin	\$400	\$22	\$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	\$382	\$21	\$4883 \$269
Tito's	\$382	\$21	\$5228 \$288
WHISKY			
Chivas Regal 12	\$363	\$20	\$4538 \$250
Macallan 12	\$382	\$21	\$4883 \$269
Hibiki Suntory	\$545	\$30	\$7133 \$393
Suntory Toki	\$418	\$23	\$5010 \$276
Basil Hayden	\$436	\$24	\$5954 \$328
Woodford	\$400	\$22	\$6625 \$365

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

	Copa / Glass	Botella / Bottle	
	150ml	750ml	
	MX / USD	MX / USD	
VINO / WINE			
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 Ze	\$454	\$25	\$1652 \$91
Domaine Nozay - Sancerre, Francia	\$527	\$29	\$2269 \$125
Terra de Asorei - Albariño - España	\$363	\$20	\$1852 \$102
ROSADO - ROSE			
The Cape Rosé - Pinot Noir - Mexico	\$410	\$23	\$1742 \$96
Whispering Angel - Francia	\$545	\$30	\$2578 \$142
TINTO - RED			
Joel Gott - Pinot Noir - USA	\$708	\$39	\$2886 \$159
Zuccardi - Malbec - Argentina	\$471	\$26	\$2051 \$113
Montefiori Selezionato - Blend - Mexi	\$527	\$29	\$2578 \$142
The Cape Reserva de Tintos - Blend -	\$581	\$32	\$2360 \$130

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

ENTRADAS / APPETIZERS

MX / USD

*Guacamole , Pico de Gallo, Queso Cotija, Salsa de Molito, Totopos Guacamole, Pico de Gallo, Cotija Cheese, Molito Sauce, Tortilla Chips	\$218 \$12
*Palomitas de Camaron , Mayonesa Picante, Glaceado de Piloncillo, Cebollin, Semillas de Ajonjoli Shrimp Popcorn, Spicy Mayo, Piloncillo Glaze, Scallions, Sesame Seeds.	\$563 \$31
*Coliflor al Tempura , Salsa Cremosa de Requesón, Caldillo de Tomate. Coliflower Tempura, Creamy Requesón Sauce, Tomato "Caldillo" Sauce.	\$472 \$26
*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
*Pulpo "Patatas Bravas" ,Papas, Aioli de Chile de Arbol, Limón, Cebollín. Octopus "Papatas Bravas", Potatoes, Chile de Arbol Aioli, Lime, Scallions.	\$527 \$29
*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.

PLATOS PRINCIPALES / MAINS

MX / USD

*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,	\$527 \$29
*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.	\$527 \$29
*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.	\$563 \$31
*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.	\$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.	\$563 \$31
*Pastor Vegano (2 pzas) Coliflor Marinado al Pastor, Piña Rostizada, Salsa Verde Cruda. Annatto Marinade Roasted Cauliflower "Pastor" Tacos,(2 pcs) Roasted Pineapple, Green Tomatillo Sauce.	\$472 \$26

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