



SKY BAR



C E N A D I N N E R

**PLATOS DEL MUNDO
DISHES FROM AROUND
THE WORLD**


ASIA

-  Aguacate al tempura 90
ensalada de raíces y dip agridulce

Ripe avocado tempura with root vegetables salad and sweet & sour dip

-
- Ensalada de pollo marinado 90
120 grs de pollo, espinacas, cilantro y vinagreta oriental

*Sesame-chilli marinated chicken with spinach
120 g of chicken tossed with oriental dressing*

-  Tataki de atún sellado 95
100 grs de atún, ensalada de vegetales marinados con ponzu

*Seared yellow fin tuna tataki
100 g of ahi tuna served with vegetable salad and ponzu sauce*

- Rollo de vegetales al tempura 60 grs de ensalada de langosta y cangrejo, con vegetales asiáticos 140

*Tempura vegetables sushi rolls with
60 g of crab with lobster salad and asian vegetables salad*

- Dim sums de cangrejo, camarón y hongos 110
100 grs de cangrejo y camarón, ensalada de cilantro salsa de naranja y chile

100 g of crab and shrimp dim sums with cilantro salad and orange and chile dressing

- Camarones al tempura y vegetales 120
100 grs de camarón y salsa de chile dulce

*Shrimp tempura and vegetables
100 g shrimp and sweet chilli sauce*

- Rollos de pato rostizado 100
100 grs de pato y salsa hoisin

*Roasted duck spring roll
100 g of duck and hoisin sauce*

EUROPA ' EUROPE

- Chuletas de cordero parrilla 125
110 grs de cordero, jalea de menta y dip de yogurt con menta

*Grilled lamb chops
110 g of lamb chops with mint jelly and yogurt dip*

-
- Croton de roast beef horneado 105
100 grs de carne de res, salsa de hongos y crema de rábano

*Brasied roast beef toasted
100 g of roast beef with mushroom sauce and horseradish cream*

-  Jitomates rostizados con hierbas 120
Queso mozzarella fresco y crema balsámica
- Roasted tomatoes marinated in herbs
With fresh mozzarella cheese and aged balsamic*
-
-   Rebanadas de salmón ahumado 125
90 grs de salmón, eneldo y cremoso de alcaparras
- Smoked salmon slices
90 g of salmon served with dill and caper cream*
-
- Aranccini de cangrejo y aioli de limón 130
70 grs de cangrejo, compota de tomate y albahaca
- Crab Arancini and lemon aioli
70 g of crab with basil scented tomato compote*
-
- Lollipops de foie grass 145
70 grs de foie grass, pan brioche y
echallotes confitados
- Foie grass pops
70 g of foie gras with toasted brioche and
candied shallots*
-
- Sampler de pizzas 125
Margarita con queso mozzarella fresco y albahaca
Pollo al pesto y queso de cabra
Jamón serrano y queso brie
- Mini pizzas sampler
Margherita
Chicken pesto and goat cheese
Prosciutto and brie cheese*

NORTE ' NORTH AMERICA

-  Sándwich de queso a la parrilla 85
con papas a la parmesana
- Grilled cheese sandwich
With parmesan cheese fries potatoes*
-
-  Pastel de res con puré de papa y 90
gravy de hongos
- Beef "meat loaf" with mashed potato and
mushroom gravy*
-
- Mini hamburguesas de res 120
150 grs carne molida, queso cheddar y cebolla
caramelizada
- Beef sliders, with cheddar cheese
150 g ground beef with caramelized onions and fries*
-
- Tiras de pollo 90
120 grs de pollo, dip de miel y mostaza
- Butter milk fried chicken tenders
120 g of chicken with honey and mustard dip*
-
- Corn dog de camarón 120
90 grs de camarón, remoulade de chipotle
- Shrimp corn dog
90 g of shrimp with chipotle remoulade*


Nuestra ensalada caesar 115
Crujiente de parmesano,
Aderezo cremoso con esencia de trufa

*Our caesar salad
Truffle scented dressing
Parmesan cheese croutons*


Salchichas envueltas en hojaldre 100
Dip de jalapeño y queso azul

*Turkey franks in a blanket
With jalapeño and bleu cheese dip*


SUDAMÉRICA' SOUTH AMERICA

 Queso provolone a la parrilla 125
Compota de tomate y pan de ajo

*Grilled provolone cheese
With garlic toasts and tomato compote*

 Napoleon de callo garra de león y platano macho 135
50 grs de callos salteados con ajo, chile y cilantro


*Seared lion claw scallops and plantain
50 g of scallops with chilli and cilantro sauce*

 Camarones flameados con tequila 135
100 grs de camarón salteados con ajo,
chile guajillo y cilantro

*Tequila scented shrimp
100 g of shrimp with garlic and mild guajillo sauce*

Choripan a la parrilla 130
90 grs de chorizo, mayonesa de albahaca y
chimichurri

*Argentinian style sausage sandwich
90 g of sausage with basil mayonnaise and chimichurri*

 Tacos suaves de pato rostizado 125
140 grs de pato, salsa de aguacate y tomatillo

*Roasted duck taquitos
140 g of duck with avocado and green tomatillo sauce*

Shoots de mariscos 130
Salsa sangrita con chile morita

*Seafood marinated shooters
With tomato and dried chilli sauce*

Tostado de pulpo al mojo de albahaca 130
120 grs de pulpo, mayonesa de chipotle y croton
de hierbas

*Basil mojo scented octopus
120 g of octopus with chipotle mayonnaise and
garlic toast*

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido.

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica.

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or all inclusive meal plan. Prices are in Mexican pesos. Taxes are included. If you have any food allergy, please inform your waiter or captain. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.