



SKY BAR

C E N A D I N N E R

PLATOS DEL MUNDO DISHES FROM AROUND THE WORLD

ASIA

ENSALADA CON POLLO CRUJIENTE MAN NAO \$120

120 g de pollo, espinacas, ajonjolí, cilantro, cebollín y vinagreta oriental

SALAD WITH MAN NAO CRISPY CHICKEN

120 g of chicken, spinach, sesame seeds, cilantro, chives and oriental vinaigrette

AGUACATE AL TEMPURA (3 PZS) \$120

Ensalada de raíces y lechuga romana con vinagreta de miso

AVOCADO TEMPURA (3 PCS)

Root salad and romaine lettuce with miso vinaigrette

ROLLO DE MANGO Y PEPINO AL TEMPURA (3 PZS) \$135

90 g de ensalada de camarón y kanikama, salsa agrídulce de lichi y jengibre con gel de cilantro

MANGO & CUCUMBER TEMPURA ROLL (3 PCS)

90 g of shrimp and kanikama salad, lychee and ginger sweet & sour sauce with cilantro jelly

DUMPLING DE CERDO AGRIDULCE (3 PZS) \$120

100 g de cerdo, salsa de cacahuete, cilantro, cebolla cambray, salsa teriyaki y ajonjolí

SWEET & SOUR PORK DUMPLING (3 PCS)

100 g of pork, peanut sauce, cilantro, scallion, teriyaki sauce and sesame seeds

CAMARONES AL TEMPURA \$120

100 g de camarón, ensalada de tubérculos y salsa de chile dulce

SHRIMP TEMPURA

100 g of shrimp, root vegetable salad and sweet chili sauce

ROLLO DE PATO ROSTIZADO (3 PZS) \$120

100 g de pato y salsa hoisin

ROASTED DUCK SPRING ROLL (3 PCS)

100 g of duck and hoisin sauce

EUROPA | EUROPE

ROAST BEEF HORNEADO A FUEGO LENTO (3 PZS) \$120

100 g de carne de res con salsa de hongos y pan San Lorenzo con crema de rábano

SLOW COOKED ROAST BEEF (3 PCS)

100 g of roast beef with mushrooms sauce and cream cheese bread with horseradish cream

KOFTA DE CORDERO (3 PZS) \$125

120 g de cordero, pan pita, salsa de yogur con pepino y jalea de menta

LAMB KOFTA (3 PCS)

120 g of lamb, pita bread, mint jelly and yogurt sauce with cucumber

-  **JITOMATES ROSTIZADOS CON HIERBAS** (3 PZS) \$120
 Queso burrata, albahaca confitada y crema balsámica

ROASTED TOMATOES WITH HERBS (3 PCS)
Burrata cheese, basil confit and aged balsamic

- SAMPLER DE PIZZAS** \$120
Margarita con queso mozzarella fresco y albahaca
35 g de pechuga de pollo al pesto y queso de cabra
Jamón serrano y queso brie

PIZZA SAMPLER
*Margherita with fresh mozzarella cheese and basil
35g of pesto chicken breast and goat cheese
Serrano ham and brie cheese*

- SALMÓN AHUMADO EN CASA** (3 PZS) \$120
110 g de salmón, panna cotta de limón real, tierra de mantequilla, espárragos y perlas de vino rosado

HOUSE SMOKED SALMON (3 PCS)
110 g of salmon, lemon panna cotta, granulated butter, asparagus and rosé wine pearls

-  **ARANCINI DE HONGOS SALVAJES** (3 PZS) \$135
Alioli de perejil con trufa

WILD MUSHROOM ARANCINI (3 PCS)
Parsley and truffle scented aioli

NORTEAMÉRICA | NORTH AMERICA

-  **SÁNDWICH DE QUESO A LA PARRILLA** (2 PZS) \$120
Papas a la parmesana con aceite de trufa

GRILLED CHEESE SANDWICH (2 PCS)
Parmesan potatoes with truffle oil

- MINI HAMBURGUESAS DE RES** (3 PZS) \$120
150 g de carne molida, queso cheddar, cebolla caramelizada y gajos de papa al cajún

BEEF SLIDERS (3 PCS)
150 g of ground beef, cheddar cheese, caramelized onions and Cajun spiced potato wedges

- NUESTRA ENSALADA CÉSAR** (3 PZS) \$120
Crujiente de parmesano y aderezo cremoso de anchoas con esencia de trufa

OUR CAESAR SALAD (3 PCS)
Crispy Parmesan cheese and truffle scented anchovies dressing

- CORN DOG DE CAMARÓN** (4 PZS) \$120
80 g de camarón y remoulade de chipotle

SHRIMP CORN DOG (4 PCS)
80 g of shrimp and chipotle remoulade

- NUESTRAS ALITAS DE POLLO 120 G** (3 PZS) \$120
Aderezo de queso azul, julianas de apio y zanahoria, opción de salsa búfalo o BBQ

OUR BUFFALO WINGS 120 G (3 PCS)
Blue cheese dressing, julienned celery and carrots, choice of buffalo or BBQ sauce

- ALBÓNDIGAS DE RES** (3 PZS) \$130
120 g de carne molida, pastelito de papa con parmesano, perejil y salsa de hongos

BEEF MEATBALLS (3 PCS)
120 g of ground beef, potato cake, Parmesan cheese, parsley and mushroom sauce

SUDAMÉRICA | SOUTH AMERICA

 **QUESO PROVOLONE A LA PARRILLA (3 PZS)** \$120
Compota de tomates y pan de ajo

GRILLED PROVOLONE CHEESE (3 PCS)
Garlic bread and tomato compote

 **NAPOLEÓN DE CALLO GARRA DE LEÓN (3 PZS)** \$145
90 g de callo salteado con ajo, chile y cilantro, con plátano macho frito

LION CLAW SCALLOP NAPOLEON (3 PCS)
90 g of sautéed scallops with garlic, pepper and cilantro, with fried plantain

 **TACOS SUAVES DE PATO ROSTIZADO (3 PZS)** \$120
140 g de pato, salsa de aguacate y tomatillo


ROASTED DUCK TACOS (3 PCS)
140 g of duck, avocado and green tomatillo sauce

CAMARONES FLAMEADOS CON TEQUILA \$155
150 g de camarón salteado con ajo, chile guajillo y cilantro

TEQUILA SCENTED SHRIMP
150 g of shrimp sautéed with garlic, mild guajillo pepper sauce and cilantro

CHURRASCO \$155
40 g de chorizo argentino, 50 g de pollo, pimientos, cebolla y gajos de papa con chimichurri

CHURRASCO
40 g of argentinian sausage, 50 g of chicken, bell peppers, onion and potato wedges with chimichurri

 **CEVICHE DE ATÚN AHUMADO** \$120
120 g de atún, pepino, cebolla, cilantro, aguacate, alioli de chile con limón y tostada de maíz

SMOKED TUNA CEVICHE
120 g of tuna, cucumber, onion, cilantro, avocado, lime & chili aioli and corn tostada

 Alimento no cocinado
Raw food

 Libre de gluten
Gluten free

 Vegetariano
Vegetarian

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

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. The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices are in Mexican pesos. Tax included.