



the
rooftop

- COMIDA -

UN BOCADO PARA EMPEZAR

	CEVICHE VALLARTA (100g)	390
	Nuestra Receta Local Adaptada Con un Toque Original	
	SASSY CÉSAR (180g)	320
	Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla y aderezo César	
	SASHIMI DE ATÚN (100g)	310
	Con Masago, Aguacate y Salsa de Anguila-Wasabi	
	TACOS DE LANGOSTA (4pzs 220g) 	1,430
	Con Tuetano (50g) Marinados con Adobo, Mousse de Aguacate, Cilantro y Col Morada	
	AGUACHILE (160g)	340
	Camarón Marinado con Jugo de Limón Servido con Pepino, Cebolla, Aguacate y Cilantro	
	ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE	220
	Sandía, Mozzarella Fresco, Arúgula con Pesto de Albahaca y	
	Reducción de Vinagre Balsámico	
	FRUTA DE TEMPORADA	200
	Refrescante Combinación de Fruta Mixta	
	TARTAR DE ATÚN (120g)	300
	Sobre Finas Rodajas de Pepino, Aguacate, Cebolla Encurtida y Vinagreta de Soya	
	CEVICHE BAHIA MUJERES (270g)	390
	Pesca del Día, Leche de Tigre, Camarones Estilo Sinaloa,	
	Calamares Fritos, Cilantro Criollo, Aceite de Chile Habanero, Chips de Plátano	
	GUACAMOLE	130
	Receta Especial Hecha en Casa con un Toque de Limón	
	PICO DE GALLO	110
	Mezcla de Jitomate, Cebolla y Cilantro Aderezado con Jugo de Limón y acompañado con Totopos	

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin gluten  Picante


Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.


Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

TENGO HAMBRE



NACHOS

• Clásicos	230
• Pollo	260
 • Camarón	360
• Res	330

QUESADILLAS

• Clásicos	220
• Pollo	290
 • Camarón	360
• Res	310

POLLO (180g) | CAMARÓN (150g) | RES (180g)

 **CAMARONES AL COCO** (120 g) 390
 Camarones Crujientes, Puré de Camote con Chutney de Mango al Tequila


 **COLA DE LANGOSTA** (Por temporada) (280 g)  1,870
 A La Mantequilla y Ajo acompañado con Risotto Cremoso, Espárragos, Zanahoria, Calabacita y Tomate Cherry



 **PESCA DEL DÍA** (Pescado Entero) (kilo) (Temporada)  1,540 | Kg
 Acompañado de Arroz Blanco, Verduras a la Parrilla

POLLO POP (260g) 310
 Palomitas de Pollo, Mayonesa de Chipotle

AROS DE CEBOLLA 220
 Aros de Cebolla Crujientes, Aderezo Tártara

HAMBURGUESA DE AUTOR

• **Hamburguesa Angus** (200g): Cubierta de Cebolla Caramelizada, Queso Gratinado, Tocino y Aderezo Tártara, Patatas Fritas 340
 • **Sándwich de Pollo Frito con Tempura** (200g): Pollo Marinado y Frito, Pan de Patata, Lechuga Francesa, Tomate, Queso Cheddar, Tocino Crujiente, Ensalada de Col, Aderezo Picante, Patatas Fritas 420

 **MARISCOS ROOF TOP** (Para compartir 2 pax)  5,280
 Cola de Langosta (250g) a la Mantequilla y Ajo, Camarón U10 (250g), Camarón (220 g) con Vegetales a la Parrilla y Risotto Cremoso Papas Cambray





 **THE ROOFTOP MAR Y TIERRA**  2,530
 New York Chairman's Reserve Angus Platinum Añejado 30 a 50 Días (420g), Camarones (180 g), Verduras a la Parrilla, Papa Provenzal, Salsa Bernesa

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin gluten  Picante





Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

FESTIVAL DE TACOS (3pzs)	
 • Camarón estilo baja (120g)	340
• Arrachera y salsa mexicana (180g)	280
• Pechuga de pollo al grill (180g)	230
• Pato confitado (150g)	340
 • Pulpo al ajillo (150g)	320
ROOFTOP CLUB SÁNDWICH (180g)	310
Tomate, Lechuga, Tocino, Jamón, Queso, Pollo, Aliño Pesto de Albahaca, Patatas Fritas	
 PESCADO ZARANDEADO (180g)	390
 Pesca del día Marinada con Adobo, Papa Cambray y Guacamole con Supremas de Naranja	

VEGETARIANO

 CAZUELA DE HONGOS	280
Setas, Champiñón, Porcini, Salteado con Aceite de Olivo y Vino Blanco, Pesto, Arúgula, Chips de Berenjena, Aceite de Peperoncino, Pan de Masa Agria	
 CEVICHE DE COCO PICANTE	280
 Coco Rebanado, Rábano, Albahaca, Leche de Tigre con Maracuyá, Chile Serrano, Aceite de Cilantro, Supremas de Toronja, Tostones de Plátano Frito	
 HAMBURGUESA VEGETARIANA	260
Hamburguesa de Garbanzos, Pan de Masa Agria, Queso Gouda Ahumado, Alioli de Tomate Seco, Aguacate, Cebolla Caramelizada, Arúgula, Camote	

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin gluten  Picante

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOLOSINAS

TARTA DE LIMÓN	220
Galleta de Vainilla con Cubierta de Crema de Limón y Merengue	
PANNACOTTA CON ROMERO	200
Gelatina de Leche Infusionada con Romero	
PALETAS DE MANGO CON ALBAHACA	250
Mousse de Chocolate Blanco, Salsa de Frutos Rojos	
TENERINA	250
Tarta de chocolate a la Ferrara, Helado de La Casa	
SELECCIÓN DE SORBETES ARTESANALES	200
HELADOS DEL DÍA	200

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin gluten  Picante

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



the
rooftop



HOTEL MOUSAI
CANCUN