



the
rooftop

- COMIDA -

UN BOCADO PARA EMPEZAR

-  **CEVICHE VALLARTA** (100g) 350
Nuestra Receta Local Adaptada Con un Toque Original
-  **SASSY CÉSAR** (180g) 290
Nuestra versión de la clásica ensalada con pollo a la parrilla y aderezo César
-  **SASHIMI DE ATÚN** (100g) 280
Con Masago, Aguacate y Salsa de Anguila-Wasabi
-  **TACOS DE LANGOSTA** (4pzs | 220g)  1,300
Con Tuetano (50g) Marinados con Adobo, Mousse de Aguacate, Cilantro y Col Morada
-  **AGUACHILE** (160g) 310
 Camarón Marinado con Jugo de Limón Servido con Pepino, Cebolla, Aguacate y Cilantro
-  **ENSALADA DE SANDÍA CAPRESSE** 200
 Sandía, Mozzarella Fresco, Arúgula con Pesto de Albahaca y  Reducción de Vinagre Balsámico
-  **FRUTA DE TEMPORADA** 180
Refrescante Combinación de Fruta Mixta
-  **TARTAR DE ATÚN** (120g) 270
Sobre Finas Rodajas de Pepino, Aguacate, Cebolla Encurtida y Vinagreta de Soya
-  **CEVICHE BAHIA MUJERES** (270g) 350
 Pesca del Día, Leche de Tigre, Camarones Estilo Sinaloa,  Calamares Fritos, Cilantro Criollo, Aceite de Chile Habanero, Chips de Plátano
-  **GUACAMOLE** 120
Receta Especial Hecha en Casa con un Toque de Limón
-  **PICO DE GALLO** 100
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	210
• Pollo	240
 • Camarón	330
• Res	300

QUESADILLAS

• Clásicos	200
• Pollo	260
 • Camarón	330
• Res	280

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

 **CAMARONES AL COCO** (120 g) 350
 Camarones Crujientes, Puré de Camote con Chutney de Mango al Tequila

 **COLA DE LANGOSTA** (Por temporada) (280 g)  1,700
 A La Mantequilla y Ajo acompañado con Risotto Cremoso, Espárragos, Zanahoria, Calabacita y Tomate Cherry

 **PESCA DEL DÍA** (Pescado Entero) (kilo) (Temporada)  1,400 | Kg
 Acompañado de Arroz Blanco, Verduras a la Parrilla

POLLO POP (260g) 280
Palomitas de Pollo, Mayonesa de Chipotle

AROS DE CEBOLLA 200
Aros de Cebolla Crujientes, Aderezo Tártara

HAMBURGUESA DE AUTOR

• **Hamburguesa Angus** (200g): Cubierta de Cebolla Caramelizada, Queso Gratinado, Tocino y Aderezo Tártara, Patatas Fritas 310
 • **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 380

 **MARISCOS ROOF TOP** (Para compartir 2 pax)  4,800
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**  2,300
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)	310
• Arrachera y salsa mexicana (180g)	250
• Pechuga de pollo al grill (180g)	210
• Pato confitado (150g)	310
 • Pulpo al ajillo (150g)	290
ROOFTOP CLUB SÁNDWICH (180g)	280
Tomate, Lechuga, Tocino, Jamón, Queso, Pollo, Aliño Pesto de Albahaca, Patatas Fritas	
 PESCADO ZARANDEADO (180g)	350
 Pesca del día Marinada con Adobo, Papa Cambray y Guacamole con Supremas de Naranja	

VEGETARIANO

 CAZUELA DE HONGOS	250
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	250
 Coco Rebanado, Rábano, Albahaca, Leche de Tigre con Maracuyá,	
 Chile Serrano, Aceite de Cilantro, Supremas de Toronja, Tostones de Plátano Frito	
 HAMBURGUESA VEGETARIANA	240
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 Galleta de Vainilla con Cubierta de Crema de Limón y Merengue	200
PANNACOTTA CON ROMERO Gelatina de Leche Infusionada con Romero	180
PALETAS DE MANGO CON ALBAHACA Mousse de Chocolate Blanco, Salsa de Frutos Rojos	230
TENERINA Tarta de chocolate a la Ferrara, Helado de La Casa	230
SELECCIÓN DE SORBETES ARTESANALES	180
HELADOS DEL DÍA	180

 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