



SKY BAR

---


C E N A D I N N E R

---

## PLATOS DEL MUNDO

### DISHES FROM AROUND THE WORLD

#### ASIA

-  **AGUACATE AL TEMPURA** \$120  
Ensalada de raíces, lechuga romana y vinagreta de miso

**AVOCADO TEMPURA**  
*Root salad, romaine lettuce and miso vinaigrette*

---

-  **TARTAR DE ATÚN Y EDAMAME** \$220  
110 g de atún, edamame, cilantro y jengibre

**AHI TUNA TARTAR**  
*110 g ahi tuna, edamame, cilantro and ginger*

---

- DIM SUMS DE CANGREJO, CAMARÓN Y HONGOS (3 PZAS)** \$190  
100 g de cangrejo y camarón, ensalada de cilantro, mermelada de wasabi y naranja

**CRAB, SHRIMP AND MUSHROOM DIM SUM (3 PCS)**  
*100 g of shrimp and crab with cilantro salad, wasabi and orange marmalade*

---

- ROLLO FRÍO DE CAMARÓN Y MANGO (2 PZAS)** \$180  
90 g de camarón, mango, pepino, fideos de arroz, zanahoria, menta y jícama con salsa de chile dulce

**MANGO AND SHRIMP ROLL (2 PCS)**  
*90 g of shrimp, mango, cucumber, rice noodles, carrot, mint, jicama and sweet chili sauce*

---

- ROLLO DE PULPO AL TEMPURA (1 PZA)** \$180  
100 g de ensalada de callo de almeja, masago y salsa de anguila

**OCTOPUS ROLL TEMPURA (1 PC)**  
*100 g of scallop salad, masago and eel sauce*

---

#### EUROPA | EUROPE


- LONJAS DE ROAST BEEF HORNEADO** \$180  
100 g de carne de res, salsa de hongos y pan san lorenzo con crema de rábano

**OVEN-BAKED ROAST BEEF SLICES**  
*100 g of roast beef, mushroom sauce, cream cheese-stuffed bread with horseradish cream*

---

-  **JITOMATES ROSTIZADOS CON HIERBAS** \$180  
 Queso burrata fresco, albahaca confitada y crema balsámica

**ROASTED TOMATOES WITH HERBS**  
*Fresh burrata cheese, confit basil and aged balsamic*

 **REBANADAS DE SALMÓN CURADO EN SAL** \$190  
90 g de salmón, eneldo, cremoso de alcaparras y chips de bagel

**SLICED SALMON CURED WITH SEA SALT**  
*90 g of salmon, dill, caper cream and bagel chips*

---

 **ARANCINI DE HONGOS SALVAJES (3 PZAS)** \$190  
Alioli de perejil y trufa

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

---

**ENVUELTO DE JAMÓN SERRANO (3 PZAS)** \$180  
Melón, espárragos, arúgula y reducción de oporto

**SERRANO HAM WRAPS (3 PCS)**  
*Cantaloupe, asparagus, arugula and port wine reduction*

---

## NORTEAMÉRICA | NORTH AMERICA

**ALBÓNDIGAS DE RES 120 G (3 PZAS)** \$170  
Pastelito de papa con parmesano, perejil y salsa de hongos

**MEATBALLS 120 G (3 PCS)**  
*Potato cake with parmesan, parsley and mushroom sauce*

---

**NUESTRAS ALITAS DE POLLO BÚFALO 150G (5 PZAS)** \$170  
Aderezo de queso azul y apio

**OUR BUFFALO WINGS 150 G (5 PCS)**  
*Blue cheese dressing and celery*

---

**CORN DOG DE CAMARÓN (4 PZAS)** \$180  
130 g de camarón con remoulade de chipotle

**SHRIMP CORN DOG (4 PCS)**  
*130 g of shrimp with chipotle remoulade*

---

**MINI HAMBURGUESAS DE RES (3 PZAS)** \$190  
150 g de carne molida, queso cheddar, cebolla caramelizada y gajos de papa al cajún

**BEEF SLIDERS (3 PCS)**  
*150 g of ground beef, caramelized onions, cheddar cheese and cajun-style potato wedges*

---

 **NUESTRA ENSALADA CÉSAR** \$190  
Crujiente de wonton y aderezo cremoso de anchoas con esencia de trufa

**OUR CAESAR SALAD**  
*Crispy wonton and truffle-scented creamy anchovies dressing*

## SUDAMÉRICA | SOUTH AMERICA

 **QUESO PROVOLONE A LA PARRILLA (1 PZA)** \$180  
Compota de tomate y pan de ajo

**GRILLED PROVOLONE CHEESE (1 PC)**  
*Garlic toast and tomato compote*

**CAMARONES AL COCO** \$180  
120 g de camarón con salsa de mango y chile

**COCONUT-BREADED SHRIMP**  
*120 g of shrimp with mango and chili sauce*

**CHORIPÁN A LA PARRILLA** \$170  
90 g de chorizo, mayonesa de albahaca y chimichurri

**ARGENTINIAN-STYLE SAUSAGE SANDWICH**  
*90 g of sausage, basil mayonnaise and chimichurri*

**TORTAS AHOGADAS DE PATO (2 PZAS)** \$180  
140 g de pato, salsa de tomate y cebolla desflemada

**ROASTED DUCK "DROWNED" SANDWICH (2 PCS)**  
*140 g of duck, tomato sauce and pickled onion*

 **TIRADITO DE ATÚN CON VEGETALES** \$170  
100 g de lonja de atún, vegetales y salsa sangrita con chile morita

**AHI TUNA TIRADITO**  
*100 g of ahi tuna slices, vegetables, tomato and dried chili sauce*



Alimento no cocinado  
Raw food



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán.  
*If you have any food allergies, please inform your waiter or captain.*

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. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

*All our of 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.*

*The average weight applies to the meat before cooking.*