The Rooftop

DAIRY PRODUCTS EGG SEEDS VEGGIE VEGAN

CRUSTACEANS FISH MOLLUSK NUTS GLUTEN

Entries

COBA SALAD $270

Fresh mix of Spinach, sangria lettuce, fried sweet potato, pumpkin, sweet and sour red cabbage, with a light red wine reduction dressing & feta cheese.

CAPRESE SALAD WITH ARUGULA $340

Classic salad with Cherry tomatoes, mozzarella cheese, olive oil, balsamic reduction, arugula and basil pesto.

GUACAMOLE $300

Traditional guacamole, accompanied by toasted bread with garlic oil.

FUNGI COUS COUS $290

Confit mushrooms, chives, red onion, pepper relish, mint, garlic oil and cashews & boursin cheese.

SALMON TARTARE $380

Delicious fresh salmon, avocado, peppers, olive oil, lemon and achiote reduction.

TUNA TARTARE $380

Fresh tuna tartar marinated with sesame oil, lemon juice, accompanied by avocado, alfalfa germ and balsamic reduction.

RISOTTO NERO DI SEPIA $420

Succulent rice sauteed with onion, garlic and white wine, squid ink, accompanied by squid rings & shrimp.

Prices are in mexican pesos.

Main

SEA DUO $630

Fresh Octopus and shrimp sautéed in carrot oil and spices, accompanied by mashed cauliflower with beets, arugula salad and cherry tomatoes.

GRILLED SALMON $520

Fresh Grilled seared salmon fillet with an oyster sauce, accompanied by baby vegetables and jasmine rice.

TUNA STEAK $520

Tuna fillet marinated in citrus sauce with ginger, coriander seed, sealed in sesame oil, accompanied with roasted baby vegetables and avocado puree.

DUCK BREAST $620

Delicious Confit breast, accompanied with mashed cauliflower with beets, balsamic vinegar reduction.

CHICKEN BREAST $380

Light Chicken breast stuffed with spinach and Manchego cheese, mashed potatoes with chaya, sweet potato wedges, and salad.

TIKIN-XIC FISH $480

Classic mayan receipe of fish fillet marinated with local spices wrapped in banana leaves, accompanied with rice and pickled red onion.

SEA FOOD COUNTRY BREAD $480

Country bread stuffed with shrimp, octopus, mussel, sauteed with white wine and x-catik chili sauce with mozzarella cheese.

RIB EYE (450 G.) $1200

COWBOY (500 G.) $1200

ACCOMPANIES

Mexican style rice. $80
Roasted sweet corn, chipotle butter. $120
Roasted vegetables with butter and herbs. $80
Mashed potato, creamy flavored with garlic and rosemary. $140

Prices are in mexican pesos.

Fresh homemade pasta

PASTA NERO DI SEPIA $580

Long pasta sautéed with garlic and butter, squid ink, accompanied with shrimp, squid and octopus in white wine.

CHOOSE YOUR PASTA

Fetuccini o Linguini $340

CHOOSE YOUR FAVORITE SAUCE

- Pomodoro sauce, poached tomato, sautéed garlic with olive oil and seasoned aromatic herbs.
- Funghi sauce, creamy mushroom sauce with a touch of fried garlic and cherry tomatoes sautéed.
- Creamy sauce seasoned with garlic & white wine and fresh salmon.

EXTRAS

Chicken $100
Shrimp $200
Parmesan Cheese $100
Mozzarella Cheese $140

Prices are in mexican pesos.

Pizzas

VEGAN PIZZA $400

Homemade tomato sauce, mushrooms, peppers, cherry tomato, basil, red onion, olives, covered with mozzarella cheese.

MARGARITA PIZZA $400

Tomato sauce, fresh mozzarella cheese, basil and cherry tomatoes.

ARGENTINIAN CHORIZO PIZZA $420

Tomato sauce, Argentine chorizo, goat cheese, and chimichurri.

CARIBBEAN PIZZA $540

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh seafood (shrimp, squid and octopus) sautéed in white wine and pesto sauce.

EXTRAS

Chicken $100
Shrimp $200
Blue Cheese $125
Mozzarella Cheese $140

Prices are in mexican pesos.

Vegan Menu

COBA SALAD $270

Fresh mix of spinach, sangria lettuce, fried sweet potato, pumpkin, sweet and sour red cabbage, red wine reduction dressing with piloncillo with vegan cheese.

FUNGI COUS COUS $290

Confit mushrooms, chives, red onion, pepper relish, mint, garlic oil and cashews. With vegan chickpea cheese.

AVOCADO CROQUETTES $290

Crunchy Avocado puree mixed with peanuts and pumpkin seeds, breaded with panko.
Accompanied by a salad of carrot, cucumber, pumpkin, mushrooms and tamarind dressing with habanero chili.

ZUCCHINI RISOTTO $260

Arboreal rice sautéed with local pumpkin puree, perfumed with white wine and topped with almonds and toasted pumpkin seeds. Dehydrated tomato and yellow lemon zest.

CAULIFLOWER TORTILLA $290

Tortilla of cauliflower and chia, tomato sauce, gratin vegan cheese, baby arugula, pesto sauce and cherry tomatoes.

PASTA VEGGIE $390

Sautéed fresh long pasta with tomato sauce, fried eggplant, fresh cherry tomatoes, olives, capers and chives.

AUBERGINE AND PORTOBELLO DUO $320

Portobello confit and aubergine marinated in balsamic vinegar with rosemary, garlic and onion. Accompanied delicious with passion fruit dressing, peanuts, pumpkin seeds, parsley, tahini paste, olive oil.

Prices are in mexican pesos.

The Rooftop

LÁCTEOS HUEVO SEMILLAS VEGETARIANO VEGANO

CRUSTÁCEOS PESCADO MOLUSCO FRUTOS SECOS GLUTEN

Entradas

ENSALADA COBA $270

Mezcla fresca de Espinaca, lechuga sangría, camote dulce frito, calabaza, col morada agridulce, con aliño de reducción de vino tinto con queso feta.

ENSALADA CAPRESE CON ARUGULA $340

Clasica ensalada de jitomates cherry, queso mozzarella, aceite de olivo, reducción de balsamico, arugula y pesto de albahaca.

GUACAMOLE $300

Tradicional guacamole, acompañado pan tostado con aceite de ajo.

FUNGI COUS COUS $290

Champiñones confitados, cebollín, cebolla morada, relish de pimientos, hierbabuena, aceite de ajo y nuez de la india y queso boursin.

TÁRTARA DE SALMÓN $380

Delicioso tartar de salmón fresco, aguacate, pimientos, aceite de oliva, limón y reducción de achiote.

TÁRTARA DE ATÚN $380

Tartar de atún fresco marinado con aceite de ajonjolí, jugo de limón, acompañado de aguacate, germen de alfalfa y reducción de balsámico.

RISOTTO NERO DI SEPIA $420

Suculento Arroz salteado con cebolla, ajo y vino blanco, tinta de calamar, acompañado con aros de calamar y camarón.

Precios estan en pesos mexicanos.

Principales

DÚO DEL MAR $630

Fresco pulpo y camarón salteado en un aceite de zanahoria y especias, acompañados de puré de coliflor con betabel, ensalada de arúgula y tomates cherry.

SALMÓN AL GRILL $520

Filete fresco de salmón sellado a la plancha, con salsa de ostión, acompañado de verduras baby y arroz jazmín.

FILETE DE ATÚN $520

Filete de atún marinado en salsa cítrica con jengibre, semilla de cilantro, sellado en aceite de ajonjolí, acompañado de verduras baby asadas y puré de aguacate.

PECHUGA DE PATO $620

Deliciosa pechuga confitada, acompañada con puré de coliflor con betabel, reducción de vinagre balsámico.

PECHUGA DE POLLO $380

Ligera pechuga de pollo rellena de espinaca y queso manchego, puré de papa con chaya, gajos de camote, y ensalada.

PESCADO TIKIN-XIC $480

Clásica receta maya de filete de pescado marinado con especias de la región envuelto en hoja de plátano, acompañado de arroz y cebolla morada curtida.

PAN CAMPESINO RELENO DE MARISCOS $480

Pan campesino relleno de camarones, pulpo, calamar, salteados con vino blanco y salsa de chile x-catik con queso mozzarela.

RIB EYE (450 G.) $1200

COWBOY (500 G.) $1200

GUARNICIONES

Arroz a la mexicana $80
Elote dulce asado, mantequilla con chipotle $120
Verduras asadas con mantequilla y hierbas de olor $80
Puré de papa, cremoso aromatizado con ajo y romero $140

Precios estan en pesos mexicanos.

Pastas frescas
hechas en casa

PASTA NERO DI SEPIA $580

Pasta larga salteada con ajo y mantequilla, tinta de calamar, acompañada de camarones, calamar y pulpo al vino blanco.

ELIGE TU PASTA

Fetuccini o Linguini $340

ESCOGE TU SALSA

- Salsa pomodoro, tomate escalfado, ajos salteados con aceite de olivo y sazonado hierbas de olor.
- Salsa fungi, cremosa salsa de champiñones con un toque de ajo frito y tomates cherry salteados.
- Cremosa salsa sazonada con ajo y vino blanco con salmón fresco.

EXTRAS

Pollo $100
Camarones $200
Queso Parmesano $100
Queso Mozzarella $140

Precios estan en pesos mexicanos.

Pizzas

PIZZA VEGANA $400

Salsa de tomate casera, champiñones, pimientos, tomate cherry, albahaca, cebolla morada, aceitunas, cubierta de queso mozzarella vegano.

PIZZA MARGARITA $400

Classica pizza margarita con salsa de tomate casera, queso mozzarella fresco, albahaca y tomates cherry.

PIZZA DE CHORIZO ARGENTINO $420

Salsa de tomate casera, chorizo argentino, queso de cabra, y chimichurri.

PIZZA CARIBEÑA $540

Salsa de tomate, queso mozzarella, frescos mariscos (camarón, calamar y pulpo) salteados al vino blanco y salsa pesto.

EXTRAS

Pollo $100
Camarones $200
Queso Azul $125
Queso Mozzarella $140

Precios estan en pesos mexicanos.

Menú Vegano

ENSALADA COBA $270

Fresca Mezcla de espinaca, lechuga sangría, camote dulce frito, calabaza, col morada agridulce, aliño de reducción de vino tinto con piloncillo y queso vegano.

FUNGI COUS COUS $290

Champiñones confitados, cebollín, cebolla morada, relish de pimientos, hierbabuena, aceite de ajo y nuez de la india, queso vegano de garbanzo.

CROQUETAS DE AGUACATE $290

Crocantes croquetas de puré de aguacate mezclado con cacahuate y semilla de calabaza, empanizado con panko.
Acompañado de una ensalada de zanahoria, pepino, calabaza, champiñones y aderezo de tamarindo con chile habanero.

RISOTTO DE CALABAZA $260

Arroz arbóreo salteado con puré de calabaza local, perfumado con vino blanco y coronado con almendras y semillas de calabaza tostadas. Tomate deshidratado y ralladura de limón amarillo.

TORTILLA DE COLIFLOR $290

Tortilla de coliflor y chía crocante, salsa de tomate, queso vegano gratinado, arúgula baby, salsa pesto y tomates Cherry.

PASTA VEGGIE $390

Pasta fresca hecha de fetuccini de beteabel, salteada con salsa de tomate, con berenjena frita, tomates cherry frescos, aceitunas, alcaparras y cebollín.

DUO DE BERENJENA Y PORTOBELLO $320

Portobello confitado y berenjena marinada en vinagre balsámico con romero, ajo y cebolla. Acompañados con delicioso aderezo de maracuyá, cacahuate, semilla de calabaza, perejil, pasta tahini, aceite de olivo.

Precios estan en pesos mexicanos.

KANAN

AHAU COLLECTION