

LA AZOTEA

GRILL HOUSE





ENTRADAS

Jugo de Carne \$140
Gravy elaborado con toque de vino tinto y romero, crotón de queso parmesano.
Acompañado con jardín de verduras.

Flor a la Tempura \$160
Flores de calabaza rellenas de cremoso requesón, queso de cabra y epazote,
con espejo de mole de hierba de conejo.

Tostada de Hongos \$180
Con mermelada de tomatillo criollo y chile morita, zetas salteadas al mezcal y
mantequilla de romero. Coronada con fritura de hierba de conejo.

Sashimi de Picaña \$210
Finas láminas de picaña rellenas de queso azul, chorizo cantimpalo
bañadas en reducción de vinagre balsámico.

Chicharrón de Rib Eye \$190
Cama de guacamole de la casa, con cubos de rib eye dorados.

TOSTAS:

Oaxaqueña \$160
Rebanadas de pan artesanal, guacamole de la casa, chapulines flameados al
mezcal, tomates cherrys, cilantro criollo y coral de chile habanero.

Serranas \$170
Rebanadas de pan artesanal, cremoso de requesón y queso de cabra con
epazote, laminas de jamón serrano, aceitunas negras y aceite de hoja santa.

Del Mar \$180
Rebanadas de pan artesanal, cremoso de cabra y chintextle, camarones a
la mantequilla, tomate cherry y cilantro criollo.



QUESOS FUNDIDOS:

Ibérico \$190

Con queso chihuahua y mozzarella, chistorra asada al vino blanco y aceitunas negras.

Del Campo \$180

Con queso chihuahua y mozzarella, zetas salteadas al vino blanco, acelga arcoíris asada y tomate cherry.

OSTRAS:

Ostiones Azotea (3 pzs) \$130

Con ponzu citrico, hojuelas de chile de arbol, cilantro criollo y limón amarillo.

Ostiones a la Mantequilla (3 pzs) \$160

Salteados en mantequilla de romero, y salsa de queso azul y parmesano.

Almeja Chicolata \$150

Con pico de gallo, nieve de mandarina y espuma de piña y apio.

ENSALADAS

Donají \$190

Rodajas de tomate bola, tomatillo criollo, acelga arcoíris asada, nopales deshidratados, chapulines al mezcal, encurtido de quintoniles, aguacate y vinagreta ancestral.

Cesar con Pollo \$260

Con mix de lechugas, pechuga de pollo al grill fileteada, crotones, queso parmesano y aderezo César.

Ensalada Balsámica \$240

Con lechuga, fresas, queso de cabra, nuez caramelizada, chips de camote y reducción de vinagre balsamico.



PASTAS

Pasta artesanal, hecha en casa

- | | |
|---|-------|
| Alfredo | \$280 |
| Fettuccini, pollo a las brazas con salsa blanca y queso parmesano. | |
| Fusilli Arrachera | \$320 |
| Pasta bañada en salsa de arandano y tomate, tocineta dorada, arrachera fileteada y queso parmesano. | |
| Del Mar al Pesto | \$350 |
| Fettuccini con pesto de hoja santa, mejillones al vino blanco y rayadura de queso añejo. | |
| Ravioli del Campo | \$280 |
| Relleno de requesón, queso de cabra y espinacas. Bañada con salsa pomodoro y queso parmesano. | |
| Lasagna Bolognesa | \$290 |
| La tradicional con relleno de carne, bañada con salsa de tomate, crema y queso parmensano. | |

PIZZAS

- | | |
|---|-------|
| Pizza Mestiza | \$280 |
| Con salsa pomodoro, quesillo, queso mozzarella fresco, chapulines flameados y epazote. | |
| Pizza Azotea | \$340 |
| Con salsa pomodoro, mix de quesos, champiñones, aceituna negra, chistorra, chorizo cantimpalo y tomate. | |
| Pizza Arrachera | \$330 |
| Con salsa pomodoro, mix de quesos, arrachera premium y chiles toreados. | |



CORTES AL GRILL

	Calidad Premium	Certificación Sterling Silver
Rib Eye (350 grs)	\$530	\$820
Picaña (300 grs)	\$510	\$730
Arrachera (300 grs)	\$490	\$680
New York (350 grs)	\$480	\$790

GUARNICIÓN A ELEGIR:

Papas al Poleo y Miel

Papas Fritas en Sal de Apio

Guacamole de la Casa

Chiles Treadados

Verduras al Grill

Puré de Papa o Camote Morado

Cebollas Asadas

Aros Crujientes de Cebolla

Guarnición Extra \$80



MARISCOS Y POLLO

Salmón Ahumado \$380

Salmón ahumado al vino blanco, con verduras al grill, bañado salsa de jamaica y vino tinto.

Pulpo Hoja Santa \$420

Pulpo guindillas de guajillo y ajo, acompañado con crema de hoja santa y quelites encurtidos

Pollo al Grill \$310

Pollo con adobo de la casa, verduras y cebollas asadas al grill.

ESPECIALES

New York Randazo \$510

New York bañado con salsa de requesón y queso de cabra, acompañado con crujientes aros de cebolla.

Rib Eye Philadelphia \$530

Rib eye cubierto con salsa de queso philadelphia y papas al poleo.

Filete Añejado al Vino \$550

Lomo de res añejado con vino tinto y miel de agave, acompañado con puré de camote morado.

Chichilo de Res \$400

Mole negro chichilo elaborado con chile chilhuacle, carne prensada de costilla de res, verduras y encurtido de chile de agua.

Mole Negro con Pollo \$390

Mole de la casa con pollo encostrado en mezcla de semillas y zanahoria criolla



POSTRES

Tarta de Pera con Requesón	\$120
Tarta con cobertura crujiente de galleta de mantequilla, rellena con mermelada de pera especiada y cremoso de requesón.	
Tiramisu de Naranja	\$140
Prueba esta versión con toque citrico	
Tarta de Manzana	\$110
Con cobertura crujiente a la mantequilla rellena con manzana criolla, nueces, almendras y pasas.	
Helado de Tejate	\$90
Elaborado con flor de cacao de forma tradicional	
Fresas con Chocolate	\$150
Fresas bañadas en salsa de chocolate oaxaqueño y licor 43, sobre tierra de cacao	
Ensamble de Postres	\$290
Deconstrucción de postres: Tarta de pera, helado de téjate y fresas con chocolate	

COCTELES

Cócteles de la casa:

Corazón de Maguey	\$180	Negroni	\$180
Mezcal, pepino y limón		El original	
Catalina	\$180	Margaritas	\$170
Mezcal, jugo de toronja y romero		Tradicional o piña	
Pasión Mezcalera	\$180	Mojitos	\$170
Mezcal, maracuyá, mandarina y naranja		Clásico o Fresa	
Suspiro	\$180	Carajillo	\$210
Mezcal, limón, jugo de granada		Clericot	\$160
		Jarra	\$420
		Blanco verano, Clericot o Sangría Rosé	

Cócteles de autor:

Joya del Bosque	\$210	Esencia	\$210
Gin, chamboard y frutos rojos		Con havana club y vermouth, extracto de vino tinto y campari	



VINOS TINTOS

Copa - 5 oz

Puerto Nuevo / Cabernet-Malbec	\$120
Valle de Guadalupe, BC, México	
Oladia / Merlot	\$130
Valle Central Chile	
Zinfandel Rosé	\$140
Valle de Guadalupe, BC, México	

México Botella 750 ml

Puerto Nuevo / Cabernet-Malbec	\$560
Valle de Guadalupe, BC, México	
Misión / Carignan-Tempranillo-Misión	\$590
Valle de Santo Tomás, México	
Verdades Roble / Cabernet Sauvignon	\$660
Valle de Santo Tomás, México	
Sierra Blanca / Tempranillo	\$630
Las Bellotas, Valle de Guadalupe, México	
Sierra Blanca / Cabernet Sauvignon	\$690
Las Bellotas, Valle de Guadalupe, México	
Santo Tomás ST / Merlot	\$730
Valle de Santo Tomas, Ensenada, México	
Casa Madero 3V / Cabernet Sauvignon-Merlot-Tempranillo	\$1,000
Crianza, Valle de Parras, Coahuila, México	

Importados Botella 750 ml

Oladia / Merlot	\$570
Valle Central, Chile	
Viceversa Reserva / Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot	\$750
Navarra, España	
Marraso / Malbec	\$890
Luján de Cuyo-Maipú, Argentina	
Norton Barrel Select / Malbec	\$920
Mendoza, Argentina	
El Coto Crianza / Tempranillo	\$910
Oyón, España	



Denominación de Origen Botella 750 ml

Ruffino / Chianti - Sangiovese	\$930
Chianti, Italia	
Pomal Crianza Vineyard / Rioja	\$880
Rioja, España	
Paul Mas Estate / Pinot Noir	\$1050
Languedo-Rusillon, Francia	

VINOS BLANCOS

Copa - 5 oz

Puerto Nuevo / Sauvignon Blanc	\$120
Valle de Guadalupe, BC, México	

México Botella 750 ml

Puerto Nuevo / Sauvignon Blanc	\$560
Valle de Guadalupe, BC, México	
Santo Tomás ST / French Colombard	\$730
Valle de Santo Tomás, Ensenada, México	

Importados Botella 750 ml

Oladia / Pinot Grigio	\$630
Valle Central, Chile	
De Martino Estate Reserva / Chardonnay	\$660
Valle de Casablanca, Chile	

VINOS ROSADOS Botella 750 ml

Zinfandel Rosé	\$710
Valle de Guadalupe, BC, México	
Santo Tomás ST/ Grenache	\$730
Valle de Santo Tomás, Ensenada, México	

VINOS ESPUMOSOS Botella 750 ml

Champbrulé Brut / Chardonnay-French Colombard	\$750
Valle de Guadalupe, BC, México	
Prosecco Pinelli / Glera	\$920
Italia	



BEBIDAS

Refresco de Lata o Agua Quina	\$50	Capuccino	\$70
Agua Embotellada	\$45	Capuccino Baileys	\$150
Perrier	\$70	Tisanas o Tés	\$60
Limonada o Naranjada	\$60	Jazmín verde/ Chai herbal	
Corona o Victoria	\$60	Manzanilla/Lavanda	
		Jengibre/Mandarina	
Negra Modelo o Modelo Especial	\$65	Café Espresso o	\$50
Stella Artois, Heineken o Ultra	\$70	Americano	
Preparado de Suero o Michelada	\$30	Jarra de Limón	\$250
Preparado de Chemato	\$30	Jarra de Naranja	\$250
Cerveza Artesanal Oaxaqueña	\$150		

MEZCAL

Espadín Joven	\$155	Tepextate	\$220
Convite - 2 oz		Convite - 2 oz	
Gusano	\$190	Ensamble	\$190
Tradición Oaxaca - 2 oz		Convite - 2 oz	
Reposado	\$190	Rosita de Cacao	\$185
Sangre de Agave - 2 oz		La última palabra - 1.5 oz	
Añejo	\$240	Shubba (de maíz)	\$190
Real Caballero - 2 oz		La última palabra - 1.5 oz	
Tobalá	\$210		
Convite - 2 oz			

LA AZOTEA

GRILL HOUSE



LICORES Copa 1.5 oz

Baileys	\$150
Licor 43	\$170
Anis las Cadenas	\$140
Amaretto dissaronno	\$160
Sambuca	\$150
Hennessy	\$190

VODKA Y GIN Copa 1.5 oz

Bombay	\$180
Tanqueray London	\$190
Gin Hendrick's	\$260
Absolut Azul	\$150
Smirnoff 21	\$150

RON Y BRANDY Copa 1.5 oz

Torres 10	\$150
Matusalem Gran Reserva	\$210
Flor de Caña	\$220
Zacapa 23	\$270
Havana club	\$190

TEQUILA Copa 1.5 oz

Cuervo Tradicional	\$180
Don Julio Reposado	\$240
Don Julio 70	\$280

WHISKY Copa 1.5 oz

JW Red Label	\$150
JW Black Label	\$260
Buchanan's 12	\$230



