

★ DRINKS ★

TWIGGY 360 ml

Ginebra, jugo de limón, jarabe de jengibre y canela, frambuesas, limonada rosa.
Gin, lime juice, ginger and cinnamon syrup, raspberries, pink lemonade.

PAULINA PORIZKOVA 360 ml

Vodka, Hypnotiq, jugo de limón, licor St. Germain, agua mineral.
Vodka, Hypnotiq, lime juice, St. Germain Liqueur, soda.

LINDA EVANGELISTA 360 ml

Vodka, jalea de naranja, jugo de limón, jugo de arándano, licor X-Rated.
Vodka, orange jam, lime juice, cranberry juice, X-Rated liqueur.

NAOMI CAMPBELL 360 ml

Tequila reposado, Licor La Pinta, rodajas de limón, hojas de hierbabuena, soda.
Tequila reposado, La Pinta Liqueur, lime slices, spearmint leaves, soda.

KATE MOSS 360 ml

Gin, Licor St. Germain, rebanadas de fresa, cerezas, agua mineral.
Gin, St. Germain Liqueur, strawberry slices, maraschino cherries, soda.



★ **THE TOP MARGARITAS MIXOLOGY** 360 ml **\$330**



THE TOP MARGARITA

Tequila San Matías blanco, Cointreau, X-Rated, jugo de limón.
Tequila San Matías blanco, Cointreau, X-Rated, lime juice.



MANTAMARGARITA

Tequila San Matías, Cointreau, Hypnotiq, jugo de limón.
Tequila San Matías blanco, Cointreau, Hypnotiq, lime juice.



RED WOLF

Mezcal Montelobos, menta, Cointreau, jugo de limón, jamaica.
Mezcal Montelobos, mint, Cointreau, lime juice, hibiscus.



FLAVOR MARGARITAS 360 ml **\$200**

MARACUYÁ • PASSION FRUIT

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

TAMARINDO • TAMARIND

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

FRESA • STRAWBERRY

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

MARGARITA DE LA CASA

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

JAMAICA • HIBISCUS

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

PEPINO • CUCUMBER

Tequila, Cointreau, jugo de limón. Tequila, Cointreau, lime juice.

COCKTAILS



Aperol Spritz 360 ml

\$220

Bellini 180 ml

\$200

Clericot 360 ml

\$200

Sex On The Beach 360 ml

\$200

Blody Merry 360 ml

\$200

Moscow Mule 360 ml

\$200

Paloma 360 ml

\$200

Tequila Punch 360 ml

\$200

Negroni 155 ml

\$200

Tom Collins 360 ml

\$200

Miami Vice 360 ml

\$200

Mojito 360 ml

\$200

Manhattan 240 ml

\$200

Old Fashion 360 ml

\$200

MARTINIS 150 ml

\$200

JAMAICA • HIBISCUS

CLASICO • CLASSIC

EXPRESSO

COSMOPOLITAN

DIRTY MARTINI





TOP
SKY BAR

DESAYUNOS / BREAKFAST

LIGHT AND HEALTHY OPTIONS

OPCIONES LIGERAS Y SALUDABLES

TEMPTATION FRUITS 🥗🍓

FRUTOS TENTACIÓN

\$160

Seasonal mixed fruit platter with yogurt and granola.

Plato de frutas mixtas de temporada con yogurt y granola.

FORBIDDEN FRUITS 🍓

FRUTOS PROHIBIDOS

\$220

Bowl of berries with natural yogurt, toasted almonds and dates.

Bowl de frutos del bosque con yogurt natural, almendras tostadas y dátiles.

CEREAL MIX 🥣🥛

MEZCLA DE CEREALES

\$185

Organic mixed cereals, hydrated with natural yogurt, agave honey and coconut milk.

Cereales mixtos organicos, hidratados con yougurt natural, miel de agave y leche de coco.

OATMEAL 🥣

AVENA

\$140



PANCAKES

MATCHA PANCAKES 🥞🍓

\$255

3 pieces of pancakes with fruit salad, honey and whipped cream.

3 piezas de pancakes con macedonia de frutas, miel de abeja y crema batida.

PANCAKES 🥞🍓

PANCAKES DE LA CASA

\$210

3 slices of pancakes with Xtabentún syrup, guava compote and berries.

3 pizas de pancakes con jarabe Xtabentún, compota de guayaba y frutos del bosque.

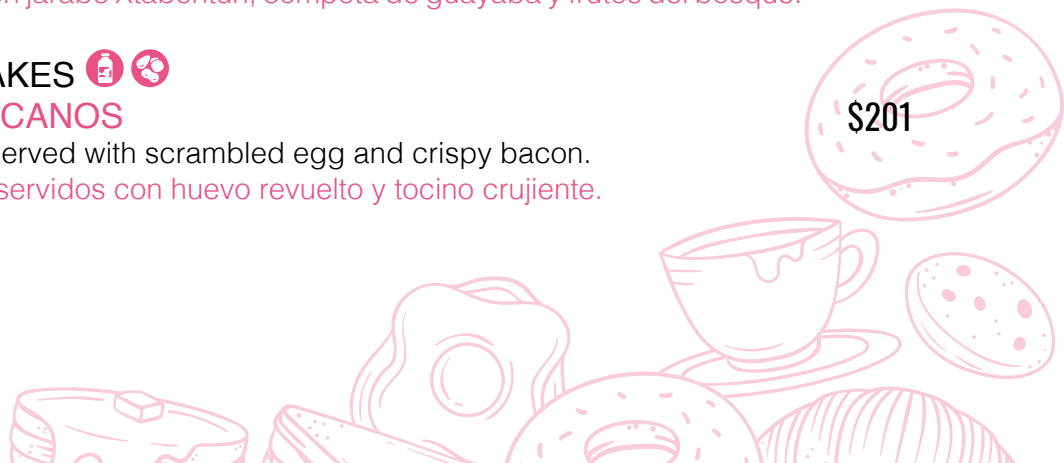
AMERICAN PANCAKES 🥞🍓

PANCAKES AMERICANOS

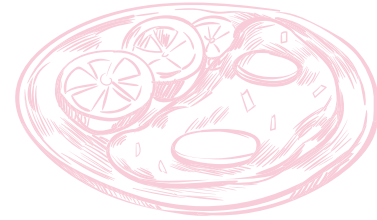
\$201

3 pieces of pancakes served with scrambled egg and crispy bacon.

3 piezas de pancakes servidos con huevo revuelto y tocino crujiente.



MAIN DISHES PLATOS FUERTES



SALMON BUSCHETTA 🍷🍴🍴

BUSCHETTA DE SALMÓN

\$390

2 fried eggs with smoked salmon, goat cheese, cherry tomato and avocado, served with potato hash and balsamic vinegar reduction.

2 huevos estrellados con salmón ahumado, queso de cabra, tomate cherry y aguacate, servido con papa hash y reducción de balsámico.

FARMER EGGS 🍷🍴🍴

HUEVOS GRANJEROS

\$295

2 poached eggs on toasted bread with herbs, sautéed spinach, grilled panela cheese, avocado and green sauce.

2 huevos pochados sobre tostadas de pan con hierbas, espinacas salteadas, queso panela asado, aguacate y salsa verde.

EGGS BENEDICT 🍷🍴🍴

HUEVOS BENEDICTINOS

\$280

2 poached eggs on an English muffin, Canadian bacon, hollandaise sauce served with hash brown, green salad and asparagus.

2 huevos pochados sobre muffin inglés, lomo canadiense, salsa holandesa servidos con hash brown, ensalada verde y espárragos.

BENEDICTS WITH SHRIMP 🍷🍴🍴

BENEDICTINOS CON CAMARÓN

\$310

2 poached eggs on English bread and shrimp sautéed with peppers, bathed in hollandaise sauce and accompanied by asparagus.

2 huevos pochados sobre pan inglés y camarones salteados con pimientos, bañados con salsa holandesa y acompañados de espárragos.



BENEDICTS WITH SALMON 🍷🍴🍴

BENEDICTINOS CON SALMÓN

\$340

2 poached eggs on English bread and smoked salmon, bathed with hollandaise sauce and accompanied by asparagus, hash brown and fresh salad.

2 huevos pochados sobre pan inglés y salmón ahumado, bañados con salsa holandesa y acompañados de espárragos, hash brown y ensalada fresca.

MEXICAN BEEF TIPS WITH EGGS 🍷🍴🍴

HUEVOS A CABALLO

\$240

With beef tips (100 gr) Mexican style, 2 eggs to taste, served with beans and chilaquiles.

Con puntas de res (100 gr) a la mexicana, 2 huevos al gusto, acompañados de frijoles y chilaquiles.



CHILAQUILES DIVORCIADOS 🍷🍴

Red and green chilaquiles with cream, cheese, onion and cilantro.

Chilaquiles rojos y verdes con crema, queso, cebolla y cilantro.

\$300

CHILAQUILES SEDUCCIÓN 🍷🍴🍴🍴

With pasilla chili sauce and beef reduction, 2 fried eggs, fresh cheese, avocado, onion and cilantro.

Con salsa de chile pasilla y reducción de ternera, 2 huevos estrellados, queso fresco, panela aguacate, cebolla y cilantro.

\$300

CHILAQUILES TO TASTE 🍷🍴

CHILAQUILES AL GUSTO

Traditional, red or green with onion, cilantro, fresh cheese and cream.

Tradicionales, rojos o verdes con cebolla, cilantro, queso fresco y crema.

WITH CHICKEN / CON POLLO (90 GR)

WITH EGG / CON HUEVO (2 PC) 🍴

SKIRT STEAK / ARRACHERA (90 GR) 🍴

\$300

\$280

\$325

BEEF MACHACA 🍴🍴🍴

MACHACA DE RES

Traditional beef machaca served with 2 fried eggs, refried beans and chilaquiles.

Tradicional machaca de res servida con 2 huevos fritos, frijoles refritos y chilaquiles.

\$245

BEEF TIPS 🍴🍴

PUNTAS DE ARRACHERA

With morita chili sauce, stewed with tomato, peppers, onion and cilantro, served with beans, tomato and hash brown.

Con salsa de chile morita, guisada con jitomate, pimientos, cebolla y cilantro, servidos con frijoles, tomate y hash brown

\$325

MOLLETES DE CAMARÓN 🍷🍴

Stuffed with shrimp sautéed with peppers served on homemade bread and gratin with mozzarella cheese.

Rellenos de camarones salteados con pimientos servidos sobre pan hecho en casa y gratinados con queso mozzarella.

\$340

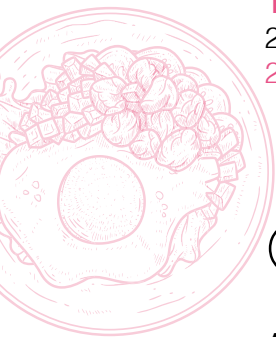
VEGETARIAN MOLLETES 🍴🍴

MOLLETES VEGETARIANOS

With beans and mixed seasonal vegetables, stewed with red sauce and gratin with mozzarella cheese and salad garnish.

Con frijoles y vegetales mixtos de temporada, guisados con salsa roja y gratinados con queso mozzarella y guarnición de ensalada.

\$210



AVOCADO TOAST

TOSTADA DE AGUACATE

2 poached eggs, fresh avocado with olive oil and fresh salad.

2 huevos pochados, aguacate fresco con aceite de oliva y ensalada fresca.

\$210

OMELLETS

A PARADISE AT THE SEA

UN PARAÍSO EN EL MAR

Stuffed with mozzarella cheese, shrimp sautéed with peppers, tomato and cilantro, served with beans and chilaquiles.

Relleno de queso mozzarella, camarones salteados con pimientos, tomate y cilantro, servidos con frijoles y chilaquiles.

\$245

OMELETTE WITH SPINACH

BOMELETTE CON ESPINACAS

Green omelet, with spinach, egg white, creamy green sauce, stuffed with mozzarella cheese, served with beans and chilaquiles.

Omelette verde, con espinacas, clara de huevo, salsa verde cremosa, relleno de queso mozzarella, servido con frijoles y chilaquiles.

\$210

HAM AND CHEESE

JAMÓN Y QUESO

Stuffed with turkey ham and mozzarella cheese, with red sauce, beans and chilaquiles.

Relleno de jamón de pavo y queso mozzarella, con salsa roja, frijoles y chilaquiles.

\$210

OMELETTE WITH CHICHARRON SAUCE

OMELETTE CON SALSA DE CHICHARRÓN

Bathed with our special chicharrón in red sauce, served with beans and chilaquiles

Bañado con nuestra especial de chicharrón en salsa roja, servido con frijoles y chilaquiles.

\$245

BAGELS AND WRAPS BAGELS Y WRAPS

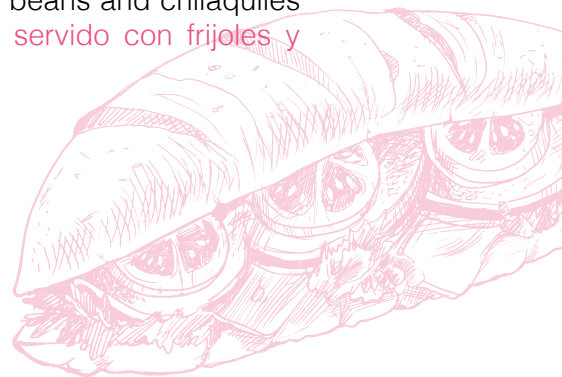
SALMON BAGEL

BAGEL DE SALMÓN

Smoked salmon with Philadelphia cheese, red onion, capers, sliced tomato served with mixed lettuce.

Salmón ahumado con queso Philadelphia, cebolla morada, alcaparras, tomate rebanado servido con lechugas mixtas.

\$325



EGG AND BACON BAGEL 🍳

BAGEL DE HUEVO Y TOCINO

\$255

Scrambled eggs with bacon and cheese served with potatoes and salad.

Huevos revueltos con tocino y queso acompañado con papas y ensalada.

VEGETARIAN BAGEL 🌱

BAGEL VEGETARIANO

\$255

With pesto, roasted vegetables, roasted panela and mixed salad.

Con pesto, vegetales asados, panela asada y ensalada mixta.

EGG AND BACON BURRITO 🍳🌱🍳

BURRITO DE HUEVO Y TOCINO

\$210

Stuffed with scrambled egg with bacon, Oaxaca cheese, lettuce, tomato and onion with chipotle dressing and fresh salad garnish.

Relleno de huevo revuelto con tocino, queso Oaxaca, lechuga, tomate y cebolla con aderezo de chipotle y guarnición de ensalada fresca.

FITTINGS GUARNICIONES

Beans / Frijoles (120 Gr)

Extra Egg / Huevo Extra

Roasted Asparagus / Espárragos Asados

Panela Cheese / Queso Panela

Yogurt

Hash Brown

Chilaquiles

Mixed Salad / Ensalada Mixta

Berries / Frutos Rojos

Sauteed Spinach / Espinacas Salteadas

Bacon / Tocino

\$70

\$35

\$90

\$50

\$35

\$50

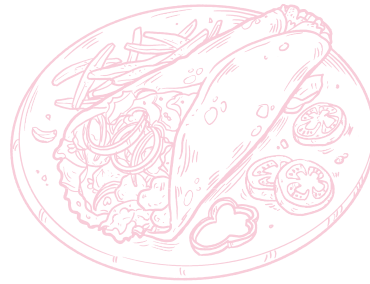
\$95

\$50

\$90

\$100

\$70



TOP

SKY BAR



-  **Gluten free**
-  **Vegano**
-  **Lácteos**
-  **Comida del mar/mariscos**
-  **Res**
-  **Soya**
-  **Poco picante**
-  **Muy picante**
-  **Cacahuete**
-  **Frutos secos/nueces**
-  **Huevo**



PRICES IN MEXICAN PESOS. OUR PRICES INCLUDE 16% TAXES (VAT) AND DO NOT INCLUDE GRATIFICATION/TIP. THE TIP IS AT THE ENTIRE CONSIDERATION OF THE CUSTOMER. IF ANY AMOUNT IS SUGGESTED, PLEASE NOTIFY THE SUPERVISOR/MANAGER. TO FIND OUT THE EXCHANGE RATE, PLEASE CONSULT YOUR WAITER. IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE NOTIFY YOUR WAITER BEFORE ORDERING. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD MAY INCREASE THE RISK OF CONTRACTING A FOODBORNE ILLNESS. OUR PREPARED DRINKS WITH ALCOHOL CONTAIN 45 ML (1.5 oz) OF THE INDICATED LIQUOR. NON-ALCOHOLIC DRINKS SERVED INDIVIDUALLY CONTAIN 330 ml (11.15 oz). THE PORTIONS SHOWN ARE IN GRAMS PRIOR TO THE COOKING OF SUCH FOODS. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, CONSULT THE SUPERVISOR/MANAGER ON DUTY.

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IMPUESTOS (I.V.A.) Y NO INCLUYEN GRATIFICACIÓN/PROPINA. LA PROPINA ES A CONSIDERACIÓN ENTERA DEL CLIENTE. SI ALGUN MONTO ES SUGERIDO, FAVOR DE NOTIFICAR AL SUPERVISOR/GERENTE. PARA CONOCER EL TIPO DE CAMBIO, POR FAVOR CONSULTE A SU MESERO. SI TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTICIA, POR FAVOR AVISE A SU MESERO ANTES DE ORDENAR. NUESTRAS BEBIDAS PREPARADAS CON ALCOHOL, CONTIENEN 45 ML (1.5 oz) DEL LICOR INDICADO. LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SERVIDAS INDIVIDUALMENTE CONTIENEN 330 ml (11.15 oz). LAS PORCIONES MOSTRADAS SON EN GRAMOS PREVIOS A LA COCCIÓN DE DICHOS ALIMENTOS. SI TIENE ALGUNA DUDE, CONSULTE AL SUPERVISOR/GERENTE EN TURNO.



TOP
SKY BAR

CENA / DINNER

SALADS / ENSALADAS

OUR CAPRESE 🥗🌱

NUESTRA CAPRESE

Heirloom tomato, arugula, mozzarella with pesto, pinenuts and olives
Tomate Heirloom, arúgula, mozzarella con pesto, piñones y aceitunas

MXN

\$210

DELI SALAD 🥗🌱

DELI SALAD

Mixed field greens with lemon vinaigrette, served with panela cheese, avocado, cucumber, tomato, jicama, olives, croutons and almonds

Lechugas tiernas mixtas aderezadas con vinagreta de limón real, acompañada con queso panela, aguacate, pepino, jitomate, jícama, aceitunas, crotones y almendras

\$210

CAESAR SALAD 🥗🌱🥗

ENSALADA CÉSAR

Whole romaine leaves, served with Parmesan, croutons and homemade Caesar dressing
Hoja entera de lechuga italiana, servida con queso parmesano, crotones y aderezo César hecho en casa

\$230

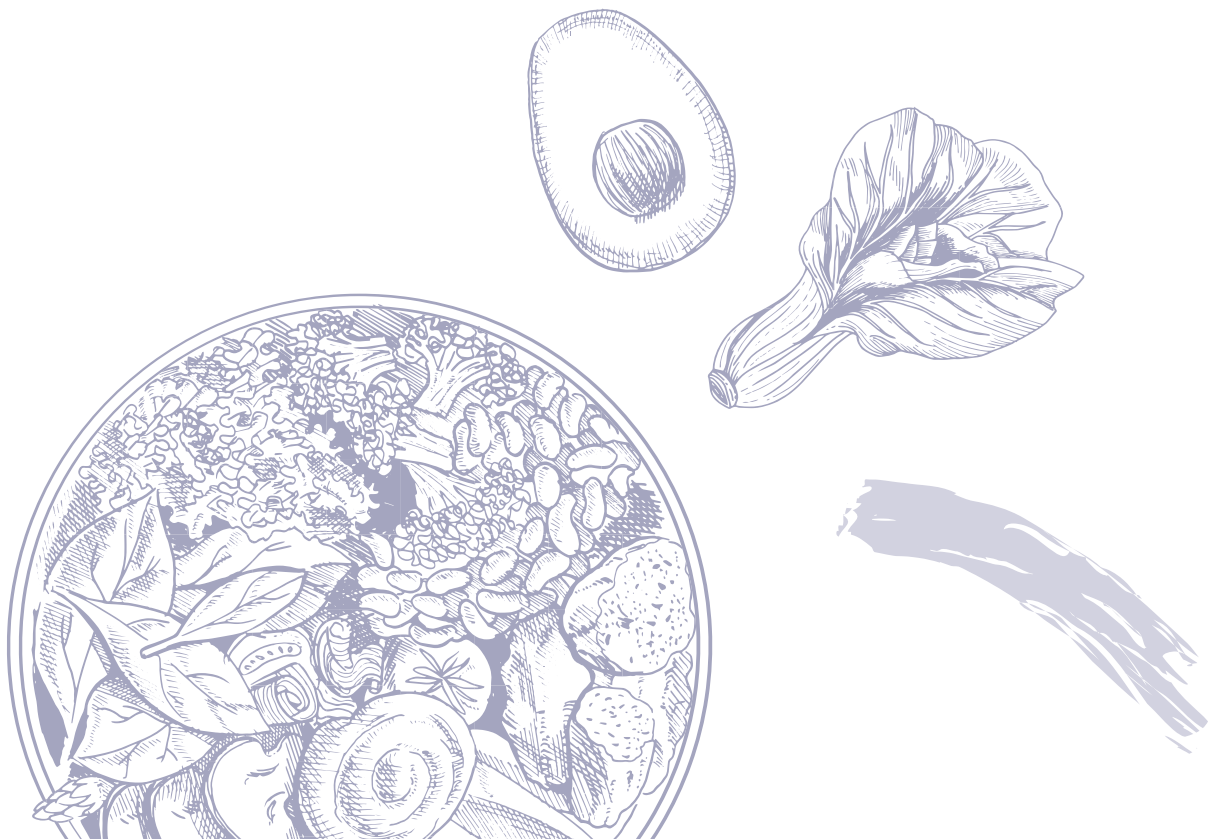
CHICKEN (75 gr) AND DUCK (75 gr) SALAD 🥗

ENSALADA DE PATO (75 gr) Y POLLO (75 gr)

Duck magret, chicken breast, sweet lettuce, Cotija cheese, pickled onion, avocado, and pomodoro sauce

Magret de pato, pechuga de pollo, lechuga sucrine, queso Cotija, cebolla encurtida, aguacate y salsa pomodoro

\$230



TO SHARE PARA COMPARTIR

EDAMAMES (150 gr) 🌱

Sautéed with lime, garlic and butter
Salteados con limón, ajo y mantequilla



\$110

GUACAMOLE 🥑

Served with chips and Mexican Salsa
Servido con totopos y salsa mexicana

\$240

SHRIMP (75 gr) AND OCTOPUS (75 gr) CEVICHE 🦐🐙

CEVICHE DE CAMARÓN (75 gr) Y PULPO (75 gr)

Octopus and shrimp in an aguachile style sauce, served with avocado, tostadas and crackers
Camarón y pulpo en salsa estilo aguachile, con aguacate, tostadas y galletas saladas

\$230

TUNA TARTAR (150 gr) 🐟

Fresh yellowfin tuna marinated in ponzu sauce, served with avocado and wonton paste crackers
Atún aleta amarilla fresco marinado en salsa ponzu, servido con aguacate y tostadas de pasta wonton

\$230

TIRADITO NIKEI (150 gr) 🍣🍤🐟

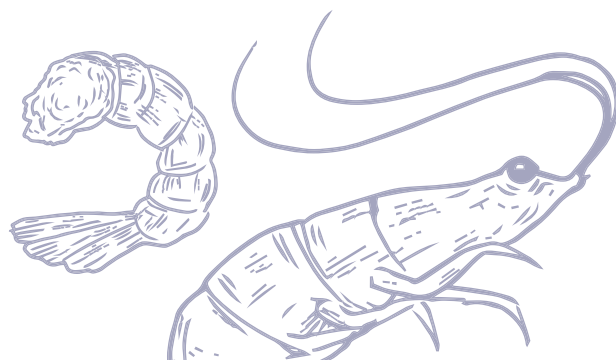
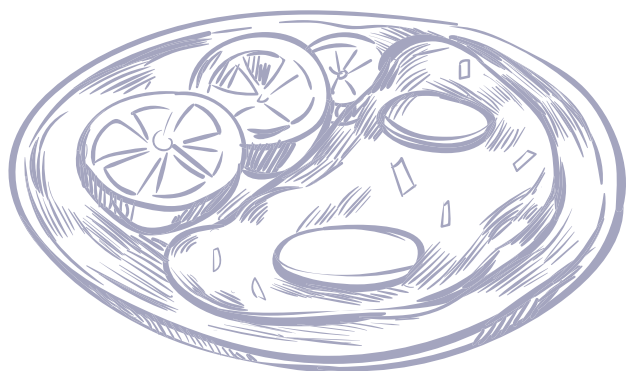
Slices of Pacific salmon marinated in miso and soy sauce, served with avocado and jalapeno
Rebanadas de salmón marinado en salsas de soya y miso, servido con aguacate y jalapeño

\$280

BRUSCHETTA DI PEPERONE 🍷🍷

Pickled peppers, dry cranberry and goat cheese over baguette toast
Pimientos en escabeche, arándano deshidratado y queso de cabra en pan baguette tostado

\$180



BARE HANDED A MANO

BEEF TENDERLOIN SANDWICH

SANDWICH DE FILETE DE RES (200 gr)

Beef tenderloin with Bearnaise sauce and cheddar cheese served over Ciabatta bread
Filete de res con salsa bearnesa y queso cheddar servido sobre pan de ciabatta



\$340

BEEF TENDERLOIN TACOS

TACOS DE FILETE DE RES (200 gr)

Grilled beef tenderloin served over corn tortillas with avocado and homemade green sauce
Filete de res parrillado servido en tortilla taquera con aguacate y salsa casera de tomatillo

\$340

ANGUS BURGER

HAMBURGUESA ANGUS (200 grs.)

Angus burger served over a brioche bun with bacon, cheddar and French fries
Hamburguesa Angus servida sobre pan brioche con queso cheddar, tocino y papas fritas

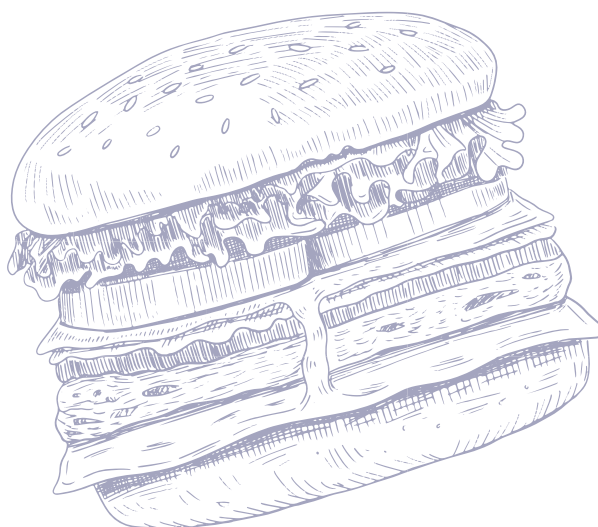
\$350

VEGAN BURGER

HAMBURGUESA VEGANA (150 grs.)

Green pea burger served over a brioche bun with avocado, zucchini and broccoli
Hamburguesa Angus servida sobre pan brioche con aguacate, calabacita y brócoli

\$370



ENTRÉES PLATOS FUERTES



GRILLED SHRIMP 🍤🍴

CAMARÓN PARRILLADO (250 grs.)

Served with Jazmin rice and vegetables

Servido con arroz Jazmín y vegetales

\$380

SEAFOOD PASTA / PASTA CON MARISCOS (120 grs.) 🍤🐙

Served in a white wine reduction with mussels, shrimp, octopus, squid and Margarita scallops

Servido en una reducción de vino blanco con mejillones, camarón, pulpo, calamar y callo Margarita

\$390

“AL PASTOR” STYLE OCTOPUS 🐙🍴

PULPO “AL PASTOR” (220 grs.)

Marinated in “al pastor” adobo and grilled, served with Jazmin rice and homemade sauce

Marinado en adobo “al pastor” y parrillado, servido con arroz Jazmín y salsa casera

\$420

CATCH OF THE DAY / PESCA DEL DÍA (220 grs.) 🐟

Fresh catch fillet served with mashed potatoes and vegetables

Filete de pesca fresca servido con puré de papa y vegetales

\$400

GRILLED CHICKEN BREAST 🍴🍗

PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA (250 grs.)

Grilled chicken breast with teriyaki sauce, white rice and vegetables

Pechuga de pollo parrillada con salsa teriyaki, arroz blanco y vegetales

\$280

GRILLED FLANK STEAK 🍴🥩🍷

ARRACHERA A LA PARILLA (250 grs.)

Grilled flank steak with mashed potatoes and chimichurri

Arrachera a la parrilla con puré de papa y chimichurri

\$420

GRILLED BEEF TENDERLOIN 🍴🥩🍷

FILETE DE RES A LA PARRILLA (250 grs.)

Grilled beef tenderloin with mashed potatoes and vegetables

Filete de res a la parrilla con puré de papa y vegetales

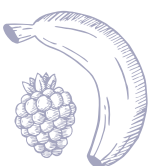
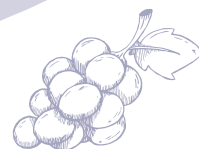
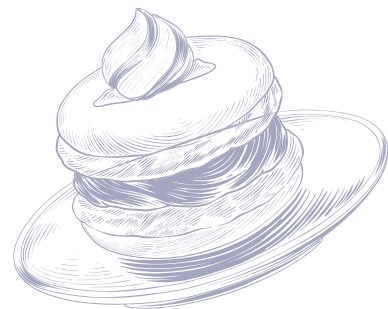
\$450

ENCHILADAS “THE TOP” 🍴🌮🍷

Corn tortilla stuffed with chicken, with a creamy chipotle sauce, sour cream, fresh cheese and pickled red onion

Rellenas de pollo y bañadas con deliciosa salsa cremosa con chile chipotle, coronado con crema agria, queso fresco y cebolla morada encurtida

\$420



TOP

SKY BAR



-  **Gluten free**
-  **Vegano**
-  **Lácteos**
-  **Comida del mar/mariscos**
-  **Res**
-  **Soya**
-  **Poco picante**
-  **Muy picante**
-  **Cacahuete**
-  **Frutos secos/nueces**
-  **Huevo**



PRICES IN MEXICAN PESOS. OUR PRICES INCLUDE 16% TAXES (VAT) AND DO NOT INCLUDE GRATIFICATION/TIP. THE TIP IS AT THE ENTIRE CONSIDERATION OF THE CUSTOMER. IF ANY AMOUNT IS SUGGESTED, PLEASE NOTIFY THE SUPERVISOR/MANAGER. TO FIND OUT THE EXCHANGE RATE, PLEASE CONSULT YOUR WAITER. IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE NOTIFY YOUR WAITER BEFORE ORDERING. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD MAY INCREASE THE RISK OF CONTRACTING A FOODBORNE ILLNESS. OUR PREPARED DRINKS WITH ALCOHOL CONTAIN 45 ML (1.5 oz) OF THE INDICATED LIQUOR. NON-ALCOHOLIC DRINKS SERVED INDIVIDUALLY CONTAIN 330 ml (11.15 oz). THE PORTIONS SHOWN ARE IN GRAMS PRIOR TO THE COOKING OF SUCH FOODS. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, CONSULT THE SUPERVISOR/MANAGER ON DUTY.

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IMPUESTOS (I.V.A.) Y NO INCLUYEN GRATIFICACIÓN/PROPINA. LA PROPINA ES A CONSIDERACIÓN ENTERA DEL CLIENTE. SI ALGUN MONTO ES SUGERIDO, FAVOR DE NOTIFICAR AL SUPERVISOR/GERENTE. PARA CONOCER EL TIPO DE CAMBIO, POR FAVOR CONSULTE A SU MESERO. SI TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTICIA, POR FAVOR AVISE A SU MESERO ANTES DE ORDENAR. NUESTRAS BEBIDAS PREPARADAS CON ALCOHOL, CONTIENEN 45 ML (1.5 oz) DEL LICOR INDICADO. LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SERVIDAS INDIVIDUALMENTE CONTIENEN 330 ml (11.15 oz). LAS PORCIONES MOSTRADAS SON EN GRAMOS PREVIOS A LA COCCIÓN DE DICHOS ALIMENTOS. SI TIENE ALGUNA DUDE, CONSULTE AL SUPERVISOR/GERENTE EN TURNO.