

The TOP

SKY BAR

THE MOST NOBLE PLEASURE IS THE JUBILEE OF FEEDING BODY AND SOUL / EL PLACER MÁS NOBLE ES EL JUBILO DE ALIMENTAR EL CUERPO Y ALMA
BREAKFAST SERVICE OPEN FROM 07:00 TO 13:00 / SERVICIO DE DESAYUNO ABIERTO DE 07:00 A 13:00

GARDEN'S APPLE

LA MANZANA DEL JARDÍN

Sous vide apple with vanilla bean butter, cottage cheese, agave honey and french toast

Manzana cocida al vacío con mantequilla de vainilla, queso cottage, miel de agave y pan francés

\$160

TEMPTATION FRUITS

FRUTOS TENTACIÓN

Mixed seasonal fruit plate with Organic honey

Plato de frutas mixtas de temporada con miel orgánica

\$140

FORBBIDEN FRUITS

FRUTOS PROHIBIDOS

Mountain berries bowl with natural yogurt, toasted almonds and dehydrated dates

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

\$190

TO PAMPER YOU / PARA CONSENTIRSE

MATCHA PANCAKES

Green pancakes with seasonal fruits, honey and whipped cream

Hot cakes verdes, con macedonia de frutas, miel de abeja y crema batida

\$220

THE TOP PANCAKES

Mountain berries bowl with natural yogurt, toasted almonds and dehydrated dates

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

\$190

CEREAL MIX (MUESLI)

MEZCLA DE CEREALES CON ADEREZOS DE LA PASIÓN

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

Cereales mixtos orgánicos, hidratados con yogurt natural, miel de agave y leche de coco

\$190

OATMEAL

AVENA

Cooked with water, almonds, coconut or whole milk

Cocida con agua, leche de almendra, coco o entera

\$120

THE TOP SPECIALTY / ESPECIALIDADES THE TOP

EGGS ANY STYLE

HUEVOS AL GUSTO

Served with beans, hash Brown or salad

Acompañados de frijoles, hash Brown o ensalada

\$180

BRUSCHETTA EGGS

LA BRUSCHETTA

2 fried eggs with smoked salmon, goat cheese, cherry tomato, avocado and arugula salad,

2 huevos fritos con salmón ahumado, queso de cabra, tomate cherry, aguacate y ensalada de arúgula

\$275

ORCHARD EGGS

HUEVOS DEL HUERTO

2 poached eggs over a toast with herbs, sautéed spinach, Grilled panela cheese, avocado and green sauce

2 huevos pochados, servidos sobre pan tostado con hierbas, espinaca salteada, queso panela parrillado, aguacate y salsa verde

\$190

EGGS BENEDICT

HUEVOS BENEDICTINOS

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 y salsa holandesa servidos con hash brown, ensalada verde y espárragos

\$240

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices quoted in Mexican pesos. Prices include 16% Tax. Gratuity is not included and is at the client's discretion. If any amount is suggested, please report to the supervisor. If you do not receive a printed check, please do not pay.

Si tiene alguna restricción alimenticia, por favor avise a su mesero antes de ordenar. Consumir comida cruda o poco cocida puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. Precios en pesos mexicanos. Precios incluyen 16% de I.V.A. La propina no está incluida y es a entera discreción del cliente. Si es sugerido algún monto, por favor reporte al supervisor. Si no recibe comprobante impreso de su cuenta, por favor no pague.

The P

SKY BAR

OMELETTES

PARADISE BY THE SEA

UN PARAISO EN EL MAR

Stuffed with mozzarella cheese, tomato and cilantro sautéed shrimp, served with beans, grilled panela cheese, tomato and hash brown

Relleno con queso mozzarella, camarón salteado en cilantro y tomate, servido con frijoles, queso panela asado, tomate y hash brown

\$210

VEGETABLE EGGS

HUEVOS HORTALIZA

Egg white omelette with spinach, green creamy sauce and stuffed with mozzarella cheese

Omelette de claras con espinaca, salsa verde cremosa relleno de mozzarella

\$190

HAM AND CHEESE

JAMÓN Y QUESO

Stuffed with turkey ham, mozzarella cheese and home made red sauce

Relleno con jamón de pavo, queso mozzarella y salsa roja de la casa

\$195

BAGELS / CAPRICIOS

SALMON

Smoked salmon (90 gr), Philadelphia cheese, red onion, capers, tomato, and mixed lettuce

Salmón ahumado (90 gr), queso Philadelphia, cebolla morada, alcaparras, tomate y lechugas mixtas

\$240

EGG AND BACON

HUEVO CON TOCINO

Scrambled eggs with bacon, mozzarella cheese, salad and potato

Huevo revuelto con tocino, queso mozzarella, ensalada y papas

\$220

VEGETARIAN

VEGETARIANO

With pesto, roasted vegetables, grilled panela and mixed salad

Con pesto, vegetales asados, panela asada y ensalada mixta

\$220

MEXICAN DELIGHT / DELICIAS MEXICANAS

CHILAQUILES

Traditional with red or green salsa, onion, cilantro, fresh cheese and cream from the ranch

Tradicionales con salsa roja o verde, cebolla, cilantro, queso fresco y crema del rancho

\$220

Add egg / *agregue huevo* (2 pc)

\$240

Add chicken / *agregue pollo* (90 gr)

\$260

Add flank steak / *agregue arrachera* (90 gr)

\$280

CHILAQUILES SEDUCCIÓN

Pasilla chili sauce with veal broth, 2 pieces of fried egg, Fresh and panela cheese, avocado, onion & cilantro

Salsa de chile pasilla con caldo de ternera, 2 piezas de huevo estrellado, queso panela y freco, aguacate, cebolla y cilantro

\$275

TEMPTATION FLANK STEAK

ARRACHERA TENTACIÓN

Flank steak tips (150 gr) stewed in morita chilli and tomato sauce, with onion & cilantro, served with beans, tomato and hash brown

Puntas de arrachera (150 gr) estofadas en salsa de chile morita y tomate, con cebolla y cilantro, servido con frijoles, tomate y hash Brown

\$190

FITTINGS / GUARNICIONES

Beans / *Frijoles*

\$60 Yogurt

\$30 Mixed salad / *Ensalada mixta* (100 gr)

\$40

Egg piece / *Pieza de huevo*

\$30 Hash Brown

\$40 Berries / *Frutos rojos*

\$80

Asparagus / *Espárragos*

\$75 Chilaquiles (100 gr)

\$85 Sautéed spinach / *Espinaca salteada*

\$85

Queso panela

\$40

Bacon / *Tocino*

\$60

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices quoted in Mexican pesos. Prices include 16% Tax. Gratuity is not included and is at the client's discretion. If any amount is suggested, please report to the supervisor. If you do not receive a printed check, please do not pay.

Si tiene alguna restricción alimenticia, por favor avise a su mesero antes de ordenar. Consumir comida cruda o poco cocida puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. Precios en pesos mexicanos. Precios incluyen 16% de I.V.A. La propina no está incluida y es a entera discreción del cliente. Si es sugerido algún monto, por favor reporte al supervisor. Si no recibe comprobante impreso de su cuenta, por favor no pague.



SALADS / ENSALADAS

OUR CAPRESE	MXN	US
NUESTRA CAPRESE		
Heirloom tomato, arugula, mozzarella with pesto, pinenuts and olives <i>Tomate Heirloom, arúgula, mozzarella, con pesto, piñones y aceitunas</i>	\$210	\$13.5
DELI SALAD		
Mixed field greens with lemon vinaigrette, served with panela cheese, avocado, cucumber, tomato, jícama, olives, croutons and almonds <i>Lechugas tiernas mixtas aderezadas con vinagreta de limón real, acompañada con queso panela, aguacate, pepino, jitomate, jícama, aceitunas, crotones y almendras</i>	\$210	\$13.5
DELI SALAD		
Whole romaine leaves, served with Parmesan, croutons and homemade Caesar dressing <i>Hoja entera de lechuga italiana, servida con queso parmesano, crotones y aderezo César hecho en casa</i>	\$210	\$13.5
DUCK AND CHICKEN SALAD		
ENSALADA DE PATO (75 grs.) Y POLLO (75 grs.)		
Duck magret, chicken breast, sweet lettuce, Cotija cheese, pickled onion, avocado, and pomodoro sauce <i>Magret de pato, pechuga de pollo, lechuga sucrine, queso Cotija, cebolla encurtida, aguacate y salsa pomodoro</i>	\$230	\$14.5
TO SHARE / PARA COMPARTIR		
EDAMAMES (150 gr)		
Sautéed with lime, garlic and butter <i>Salteados con limón, ajo y mantequilla</i>	\$110	\$7
GUACAMOLE		
Served with chips and Mexican Salsa <i>Servido con totopos y salsa mexicana</i>	\$240	\$14.5
SHRIMP AND OCTOPUS CEVICHE		
CEVICHE DE CAMARÓN (75 grs.) Y PULPO (75 grs.)		
Octopus and shrimp in an aguachile style sauce, served with avocado, tostadas and crackers <i>Camarón y pulpo en salsa estilo aguachile, con aguacate, tostadas y galletas saladas</i>	\$230	\$14.5
TUNA TARTAR (150 grs.)		
Fresh yellowfin tuna marinated in ponzu sauce, served with avocado and wonton paste crackers <i>Atún aleta amarilla fresco marinado en salsa ponzu, servido con aguacate y tostadas de pasta wonton</i>	\$230	\$14.5
TIRADITO NIKEI (150 grs.)		
Slices of Pacific salmon marinated in miso and soy sauce, served with avocado and jalapeno <i>Rebanadas de salmón marinado en miso y salsa de soya, servido con aguacate y jalapeño</i>	\$280	\$17.5
BRUSCHETTA DI PEPERONE		
Pickled peppers, dry cranberry and goat cheese over baguette toast <i>Pimientos en escabeche, arándano deshidratado y queso de cabra en pan baguette tostado</i>	\$180	\$11.5

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices quoted in Mexican pesos. Prices include 16% Tax. Gratuity is not included and is at the client's discretion. If any amount is suggested, please report to the supervisor. If you do not receive a printed check, please do not pay.
Si tiene alguna restricción alimenticia, por favor avise a su mesero antes de ordenar. Consumir comida cruda o poco cocida puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. Precios en pesos mexicanos. Precios incluyen 16% de I.V.A. La propina no está incluida y es a entera discreción del cliente. Si es sugerido algún monto, por favor reporte al supervisor. Si no recibe comprobante impreso de su cuenta, por favor no pague.

BARE HANDED / A MANO

	MXN	US
BEEF TENDERLOIN SANDWICH SANDWICH DE FILETE DE RES (200 grs.) Beef tenderloin with Bearnaise sauce and cheddar cheese served over Ciabatta bread <i>Filete de res con salsa bearnesa y queso cheddar servido sobre pan de ciabatta</i>	\$340	\$21.5
BEEF TENDERLOIN TACOS TACOS DE FILETE DE RES (200 grs.) Grilled beef tenderloin served over corn tortillas with avocado and homemade green sauce <i>Filete de res parrillado servido en tortilla taquera con aguacate y salsa casera de tomatillo</i>	\$340	\$21.5
ANGUS BURGER HAMBURGUESA ANGUS (200 grs.) Angus burger served over a brioche bun with bacon, cheddar and French fries <i>Hamburguesa Angus servida sobre pan brioche con queso cheddar, tocino y papas fritas</i>	\$350	\$22
VEGAN BURGER HAMBURGUESA VEGANA (200 grs.) Green pea burger served over a brioche bun with avocado, zucchini and broccoli <i>Hamburguesa de chicharo servida en pan brioche con aguacate, calabacita y brócoli</i>	\$370	\$23.5

ENTRÉES / PLATOS FUERTES

ENCHILADAS "THE TOP" Corn tortilla stuffed with chicken, with a creamy chipotle sauce, sour cream, fresh cheese and pickled red onion <i>Rellenas de pollo y bañadas con deliciosa salsa cremosa con chile chipotle, coronado con crema agria, queso fresco y cebolla morada curtida</i>	\$420	\$28
GRILLED SHRIMP CAMARÓN PARRILLADO (250 grs.) Served with Jazmin rice and vegetables <i>Servido con arroz Jazmin y vegetales</i>	\$380	\$24
SEAFOOD PASTA PASTA CON MARISCOS (120 grs.) Spaghetti in a white wine reduction with mussels, shrimp, octopus, squid and Margarita scallop <i>Spaghetti en una reducción de vino blanco con mejillones, camarón, pulpo, calamar y callo Margarita</i>	\$390	\$24.5
"AL PASTOR" STYLE OCTOPUS PULPO "AL PASTOR" (220 grs.) Marinated in "al pastor" adobo and grilled, served with Jazmin rice and homemade sauce <i>Marinado en adobo "al pastor" y parrillado, servido con arroz Jazmin y salsa casera</i>	\$420	\$26.5
CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA (220 grs.) Fresh catch fillet served with mashed potatoes and vegetables <i>Filete de pesca fresca servido con puré de papa y vegetales</i>	\$400	\$25
GRILLED CHICKEN BREAST PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA (250 grs.) Grilled chicken breast with teriyaki sauce, white rice and vegetables <i>Pechuga de pollo parrillada con salsa teriyaki, arroz blanco y vegetales</i>	\$280	\$17.5
GRILLED FLANK STEAK ARRACHERA A LA PARILLA (250 grs.) Grilled flank steak with mashed potatoes and chimichurri <i>Arrachera a la parrilla con puré de papa y chimichurri</i>	\$420	\$26.5
GRILLED BEEF TENDERLOIN FILETE DE RES A LA PARILLA (250 grs.) Grilled beef tenderloin with mashed potatoes and vegetables <i>Filete de res a la parrilla con puré de papa y vegetales</i>	\$450	\$28.5

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices quoted in Mexican pesos. Prices include 16% Tax. Gratuity is not included and is at the client's discretion. If any amount is suggested, please report to the supervisor. If you do not receive a printed check, please do not pay.

Si tiene alguna restricción alimenticia, por favor avise a su mesero antes de ordenar. Consumir comida cruda o poco cocida puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos. Precios en pesos mexicanos. Precios incluyen 16% de I.V.A. La propina no está incluida y es a entera discreción del cliente. Si es sugerido algún monto, por favor reporte al supervisor. Si no recibe comprobante impreso de su cuenta, por favor no pague.



DESSERT/ POSTRE

CHOCOLATE TEXTURES		MXN	US
CHOCOLATE EN TEXTURAS			
Three layers of chocolate: Ice cream, dark chocolate and cocoa		\$210	\$13.5
Tres capas de chocolate: helado, semi amargo y cacao			
CORN BREAD			
PAN DE ELOTE			
Corn bread made with vanilla and cinnamon		\$150	\$9.5
Pan de elote hecho con vainilla y canela			
RICE PUDDING			
ARROZ CON LECHE		\$180	\$11.5
Traditional Mexican dessert with rice and cinnamon			
Nuestro tradicional postre hecho a base de arroz y canela			
Coffee			
Café Americano/Decaf		\$70	\$4.5
Espresso		\$110	\$7
Tea Té		\$55	\$3.5
Cappuccino / Latte		\$120	\$7.5
Carajillo		\$260	\$16.5



DESSERT/ POSTRE

CHOCOLATE TEXTURES		MXN	US
CHOCOLATE EN TEXTURAS			
Three layers of chocolate: Ice cream, dark chocolate and cocoa		\$210	\$13.5
Tres capas de chocolate: helado, semi amargo y cacao			
CORN BREAD			
PAN DE ELOTE			
Corn bread made with vanilla and cinnamon		\$150	\$9.5
Pan de elote hecho con vainilla y canela			
RICE PUDDING			
ARROZ CON LECHE		\$180	\$11.5
Traditional Mexican dessert with rice and cinnamon			
Nuestro tradicional postre hecho a base de arroz y canela			
Coffee			
Café Americano/Decaf		\$70	\$4.5
Espresso		\$110	\$7
Tea Té		\$55	\$3.5
Cappuccino / Latte		\$120	\$7.5
Carajillo		\$260	\$16.5

★ 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

