

# The 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 TOP

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 / CAPRICHOS

### 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 / <i>Frijoles</i>	\$60	Yogurt	\$30	Mixed salad / <i>Ensalada mixta</i> (100 gr)	\$40
Egg piece / <i>Pieza de huevo</i>	\$30	Hash Brown	\$40	Berries / <i>Frutos rojos</i>	\$80
Asparagus / <i>Espárragos</i>	\$75	Chilaquiles (100 gr)	\$85	Sautéed spinach / <i>Espinaca salteada</i>	\$85
Queso panela	\$40			Bacon / <i>Tocino</i>	\$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 NUESTRA CAPRESE

Heirloom tomato, arugula, mozzarella with pesto, pinenuts and olives \$210  
*Tomate Heirloom, arúgula, mozzarella, con pesto, piñones y aceitunas*

#### DELI SALAD

Mixed field greens with lemon vinaigrette, served with panela cheese, avocado, cucumber, tomato, jicama, olives, croutons and almonds \$210

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

#### DELI SALAD

Whole romaine leaves, served with Parmesan, croutons and homemade Caesar dressing \$210

*Hoja entera de lechuga italiana, servida con queso parmesano, crotones y aderezo César hecho en casa*

### 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 \$230

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

## TO SHARE / PARA COMPARTIR

### EDAMAMES (150 gr)

Sautéed with lime, garlic and butter \$110

*Salteados con limón, ajo y mantequilla*

### GUACAMOLE

Served with chips and Mexican Salsa \$240

*Servido con totopos y salsa mexicana*

### 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 \$230

*Camarón y pulpo en salsa estilo aguachile, con aguacate, tostadas y galletas saladas*

### TUNA TARTAR (150 grs.)

Fresh yellowfin tuna marinated in ponzu sauce, served with avocado and wonton paste crackers \$230

*Atún aleta amarilla fresco marinado en salsa ponzu, servido con aguacate y tostadas de pasta wonton*

### TIRADITO NIKEI (150 grs.)

Slices of Pacific salmon marinated in miso and soy sauce, served with avocado and jalapeno \$280

*Rebanadas de salmón marinado en miso y salsa de soya, servido con aguacate y jalapeño*

### BRUSCHETTA DI PEPERONE

Pickled peppers, dry cranberry and goat cheese over baguette toast \$180

*Pimientos en escabeche, arándano deshidratado y queso de cabra en pan baguette tostado*

*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

<b>BEEF TENDERLOIN SANDWICH</b> <b>SANDWICH DE FILETE DE RES (200 grs.)</b>	<b>MXN</b>
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>	<b>\$340</b>
<b>BEEF TENDERLOIN TACOS</b> <b>TACOS DE FILETE DE RES (200 grs.)</b>	<b>\$340</b>
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>	
<b>ANGUS BURGER</b> <b>HAMBURGUESA ANGUS (200 grs.)</b>	<b>\$350</b>
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>	
<b>VEGAN BURGER</b> <b>HAMBURGUESA VEGANA (200 grs.)</b>	<b>\$370</b>
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>	

## ENTRÉES / PLATOS FUERTES

<b>ENCHILADAS "THE TOP"</b>	<b>\$420</b>
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 agría, queso fresco y cebolla morada curtida</i>	
<b>GRILLED SHRIMP</b> <b>CAMARÓN PARRILLADO (250 grs.)</b>	<b>\$380</b>
Served with Jazmin rice and vegetables <i>Servido con arroz Jazmin y vegetales</i>	
<b>SEAFOOD PASTA</b> <b>PASTA CON MARISCOS (120 grs.)</b>	<b>\$390</b>
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>	
<b>"AL PASTOR" STYLE OCTOPUS</b> <b>PULPO "AL PASTOR" (220 grs.)</b>	<b>\$420</b>
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>	
<b>CATCH OF THE DAY</b> <b>PESCA DEL DÍA (220 grs.)</b>	<b>\$400</b>
Fresh catch fillet served with mashed potatoes and vegetables <i>Filete de pesca fresca servido con puré de papa y vegetales</i>	
<b>GRILLED CHICKEN BREAST</b> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA (250 grs.)</b>	<b>\$280</b>
Grilled chicken breast with teriyaki sauce, white rice and vegetables <i>Pechuga de pollo parrillada con salsa teriyaki, arroz blanco y vegetales</i>	
<b>GRILLED FLANK STEAK</b> <b>ARRACHERA A LA PARILLA (250 grs.)</b>	<b>\$420</b>
Grilled flank steak with mashed potatoes and chimichurri <i>Arrachera a la parrilla con puré de papa y chimichurri</i>	
<b>GRILLED BEEF TENDERLOIN</b> <b>FILETE DE RES A LA PARILLA (250 grs.)</b>	<b>\$450</b>
Grilled beef tenderloin with mashed potatoes and vegetables <i>Filete de res a la parrilla con puré de papa y vegetales</i>	

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.

★ **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	Tequila Punch 360 ml	\$200
Bellini 180 ml	\$200	Negroni 155 ml	\$200
Clericot 360 ml	\$200	Tom Collins 360 ml	\$200
Sex On The Beach 360 ml	\$200	Miami Vice 360 ml	\$200
Blody Merry 360 ml	\$200	Mojito 360 ml	\$200
Moscow Mule 360 ml	\$200	Manhattan 240 ml	\$200
Paloma 360 ml	\$200	Old Fashion 360 ml	\$200

**MARTINIS** 150 ml

**\$200**

- JAMAICA · HIBISCUS
- CLASICO · CLASICO
- EXPRESSO
- COSMOPOLITAN
- DIRTY MARTINI

