



**ENTRADAS**

**EDAMAMES** 140

*Al vapor con sal de mar o Picante con ají rocoto y nanami togarashi*

**CAMARÓN ROCA EN TÉMPURA** 260

*Camarones en tempura con salsa de chiles japoneses, cebollín y ajonjolí*

**CHIRASHI BOWL** 280

*Base de arroz avinagrado acompañado con variedad de pescados. Salmón, hamachi, atún, aguacate, pepino, kizami nori y mayonesa picante*

**SASHIMI**

**TIRADITO DE ATÚN** 195

*Finas láminas de atún con salsa de soya, cítricos y un toque de chile jalapeño*

**TIRADITO NIKKEI** 215

*Finas láminas de hamachi con salsa de ají amarillo y limón eureka*

**ATÚN TRUFADO** 220

*Sashimi de atún, trufa y chips de ajo sobre hojas orgánicas*

**NIGIRIS**

**NIGIRI DE ATÚN PICANTE** 155

*Atún con mayonesa picante y cebollín*

**NIGIRI DE AGUACATE Y ANGUILA** 190

*Salsa de anguila con ajonjolí tostado*

**MAKIS**

**ROLLO DE SALMÓN PICANTE** 195

*Cangrejo, salmón picante, aguacate, ajonjolí*

**ROLLO DE ATÚN PICANTE** 205

*Atún picante, láminas de atún, cebollín, pepino, espárragos y aguacate*

**COWBOY ROLL** 230

*Camarón empanizado, aguacate y filete de res con salsa de ostión*

**ROLLO PERUANO** 200

*Hamachi con salsa de ají amarillo, camarón tempura, aguacate y ajonjolí*

**ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA SUAVE** 210

*Cangrejo de concha suave en tempura, pepino, mayonesa picante, chile rocoto y cebollín*

**QUINCE ROLL** 210

*Camarón empanizado con sashimi de atún, salmón, hamachi y aguacate*

**ROLLO ROCK & ROLL** 220

*Camarón roca en tempura con mayonesa de chiles japoneses, ajonjolí, pepino y filete de res en salsa de cítricos*

**YAKIMESHI BOWLS**

*Arroz frito o al vapor con elección de los siguientes:*

**Vegetales** 145    **Camarón** 180    **Pollo** 170    **Filete de Res** 210    **Mixto** 220

**ENTRADAS**

**TABLA DE QUESOS ARTESANALES** 240

**INFLADITAS DE CARNITAS DE CERDO** 150

**PAPAS FRITAS CON SAL DE ROMERO Y QUESO PICANTE “ESTILO TEXAS”** 145

*(Acompañadas de salsa de queso)*

**ALCACHOFA AL CARBÓN** 240

*Puré de edamame, menta y serrano*

**RISOTTO DE TRUFA** 240

*Con fritura de hojas orgánicas de nuestro jardín*

**CARNE “ PICOSA”** 190

*Rebanadas de carne con aguachile y mousse de aguacate-habanero*

**PULPO A LAS BRASAS** 280

*En adobo de pimientos con puré de aguacate-serrano y ensalada de col*

**SPICY TARTAR DE ATÚN** 210

*Xoconostle, betabel confitado y chile serrano*

**SALPICÓN DE PATO CONFITADO** 240

*Con salsa de chile thai y vegetales encurtidos*

**DUMPLINGS DE BARBACOA DE CORDERO** 240

*Con confit de chile poblano en una salsa de cilantro con cebollitas encurtidas y habanero*

**CEVICHE**

**CEVICHE PORTEÑO** 260

*Pulpo y róbalo con rocoto, leche de tigre, puré de berenjena tostada, tomate confitado, ceniza de cebolla*

**CEVICHE VERDE** 250

*Camarón a la parrilla y róbalo con crema de aguacate y leche de tigre, brotes de cilantro, aguacate y serrano.*

**CEVICHE THAI** 240

*Róbalo en reducción de té de limón, jengibre y vino blanco con aceite de curry, cebollitas, tomate cherry, laminas de pepino y albahaca*

**PLATOS FUERTES**

**POLLITO DE LECHE MARINADO EN COSTRA DE CHILES** 320

*Salsa verde de pipián, ensalada de elote amarillo y epazote*

**MAGRET DE PATO AL GRILL** 440

*Pato confitado, ensalada de nopal y salsa brava de tomate*

**FILETE DE CERDO ROSTIZADO AL AJÍ AMARILLO** 320

*En hoja de elote con chiles endémicos, alcaparras, puré de papa, tomatitos de milpa*

**RÓBALO EN COSTRA DE PANKO** 340

*Arroz al jengibre y raíz de té de limón con crema de chile ancho*

**ATÚN SELLADO** 320

*Atún en costra de jamaica y chile ancho, jocoque con ensalada de pepino, aguacate, cebolla e hinojo con salsa de chipotle*

**FILETE DE SALMÓN AL HORNO** 320

*Salteado de hojas orgánicas con crema de limón real*

**CAMARÓN JUMBO PICANTE A LA PARRILLA** 320

*Marinado con chiles secos, papas cambray, elote y limón*

**COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA** 590

*Salsa de trufa y hongos de recolección, crema de elote y chile manzano*

**HAMBURGUESA TEXANA A LA PARRILLA & PAPAS** (150g) 250

*Queso cheddar, crema fresca, lechuga y jitomate*

**SANDWICH DE POLLO A LA PARRILLA & ENSALADA** 230

*Mayonesa de habanero, queso de cabra, jitomate rostizado, aguacate y espinaca, acompañado con ensalada de la casa*

**ENSALADAS**

**ENSALADA DE LA CASA** 160

*Cubos de lechuga romana, aderezo de aguacate-habanero, queso azul y pancetta crujiente*

**ENSALADA DE AGUACATE** 160

*Queso panela, cebolla a baja temperatura, jitomate deshidratado*

**ENSALADA DE BETABEL** 190

*Betabel confitado a la parrilla, queso mascarpone artesanal, higos caramelizados, pistaches tostados*

**ENSALADA DE DURAZNO Y TOMATE FLAMEADO** 220

*Queso burrata, vinagreta de limón real-serrano, balsámico añejo, amaranto tostado y lechugas mixtas*

**POLLO DE GRANJA ROSTIZADO** 230

*Pollo desmenuzado con aderezo de soya-mostaza servido con col de bruselas salteadas y nanami togarashi*

**CAMARONES MARINADOS EN HARISSA A LA PARRILLA** 260

*Tabulé de quinoa tostada con lechugas mixtas, pepitas y emulsión de limón*

**VEGETALES DE COSECHA POCHADOS** 190

*Espárragos, edamame, col de bruselas servidos con pesto de serrano, laminas de queso parmesano grana padano y prosciutto deshidratado*

**SOPA** 140 C/U

**SOPA DE TOMATE ROSTIZADO**

*Con mozzarella local y tomatitos cherry*

**CONSUMÉ DE RES**

*Acompañado de brisket a baja temperatura, garbanzo, chutney de poblano*

**SOPA DE TORTILLA**

*Caldillo de tomate con chipotle y guarnición tradicional*

**PASTA FUSILLI CON RAGOUT DE CORDERO** 320

*Crema de queso artesanal, tomate cherry, peperoncino, perejil*

**COSTILLA CORTA BRASEADA CON HUMMUS SUAVE** 350

*Vino tinto, salsa de trufa y cilantro*

**RACK DE CORDER AL HORNO** 380

*Puré de coliflor con lentejas tostadas y jugo de carne con chiles endémicos*

**NY STRIP STEAK** (350 g) 440

*Brisket braseado en chile ancho y vino tinto, polenta suave, cebolla a baja temperatura*

**FILETE DE RES SOBRE RISOTTO DE AJÍ AMARILLO** (150 g) 440

*Con reducción de jugo de carne, cilantro, cebolla y tomates*

**FILETE DE RES A LA PARRILLA** (250 g) 450 | (350 g) 570

*Puré de elote blanco “cacahuazintle”, espárragos y chile güero rostizado*

**RIBEYE CORTE “COWBOY”** 1,450

*Servido con ragout criollo de langosta y puré de papa trufada*

**SANDWICHES**

**PITA DE PANCETTA DE CERDO** 220

*Pork Belly marinado, láminas de pepino, germen de alfalfa, tomatitos cherry, pimientos rostizados*

*\*Productos sin gluten \*El consumo de mariscos crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos*

*\*Favor de comentar a su mesero en caso de padecer alguna alergia \*Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA*

# Vinos

## COPA BOTELLA

700	VILARNAU CAVA BRUT
130 750	VIOLINO PROSECCO
200 1,300	SANTA MARGHERITA ROSÉ SPARKLING
280 1,700	VEUVE CLICQUOT BRUT
280 1,700	MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT
2,000	MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL
380 2,300	VEUVE CLICQUOT RICH
2,500	MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL
2,600	MOET & CHANDON ICE IMPERIAL
6,000	DOM PERIGNON
8,500	DOM PERIGNON ROSÉ

## UVA

### ESPUMOSOS

Macabeo, Parellada & Xarel-Lo
Glera
Chardonnay, Glera & Malbec
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Munier
Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Chardonnay & Pinot Noir
Chardonnay & Pinot Noir

## REGIÓN

Barcelona
Friuli Venezia Giulia
Italia, Veneto
Champagne
Champagne
Champagne
Champagne
Champagne
Champagne
Champagne
Champagne

### BLANCOS

150 750	TERRANOBLE
160 800	SANTISIMA TRINIDAD
800	LES VIGNES DE BILA-HAUT
160 800	TERRAZA DE LOS ANDES
180 900	AMARAL MONTGRAS
180 900	SANTA MARGHERITA
220 1,100	LES VIGNES D'A COTE
1,200	ELENA WALCH

Chardonnay
Chardonnay, Macabeo & Moscatel
Garnacha Gris, Garnacha Blanca Macabeo
Torrontes
Sauvignon Blanc
Pinot Grigio
Viognier
Pinot Grigio

Valle de Casablanca
San Miguel de Allende
Cotes Du Roussillon
Salta
Valle De Leyda
Alto Adige
Collines Rhodaniennes
Alto Adige

### ROSADOS

170 850	CASA MADERO V ROSADO
950	LOS CEDROS
190 950	CHATEAU DES FERRAGES ROUMERY

Cabernet Sauvignon
Shiraz & Malbec
Cinsault, Garnacha, Syrah, Vermentino

Valle de Parras
Arteaga
Cotes De Provence

### TINTOS

150 750	VINO DE LA REINA
150 750	KUMEEY
150 750	TRUMPETER
800	BEAUJOLAIS-VILLAGES
180 900	TAMIZ
190 950	3V CASA MADERO
950	COUVENT DES JACOBINS - LOUIS JADOT
190 950	CASA MADERO SYRAH
950	LECCO - ROBLE
190 950	TRES RAICES TEMPRANILLO
220 1,100	ALTAVISTA MALBEC
220 1,100	PASCUAL TOSO RESERVA
1,200	MAISON CHAMPY
1,200	TRES RAICES MERLOT
1,500	MARIATINTO
1,600	VERONESE PALAZZO
1,600	CASA GRANDE - GRAN RESERVA
1,700	TZOLKIN
1,900	MINOTAURO
2,000	UNICO
2,000	FAUNO
2,100	BOLGHERI
2,100	PAGO DE CARRAOVEJAS
2,700	DUCKHORN
3,800	ALION
3,900	CAYMUS
4,300	DON MELCHOR
5,000	FLOR DE PINGUS
6,100	VALBUENA NO. 5
7,600	BEVAN CELLAR - TENCH VINEYARD
14,500	OPUS ONE 2012
18,000	OPUS ONE 1997
22,000	OPUS ONE 2013
32,000	CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 1996

Sangiovese
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc
Malbec
Gamay
Tempranillo
Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo
Pinot Noir
Syrah
Tempranillo
Tempranillo
Malbec
Malbec
Pinot Noir
Merlot
Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc & Malbec
Corvina, Rondinella, Sangiovese & Corvino
Syrah
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon, Nebbiolo & Rubi Cabernet
Cabernet Sauvignon & Merlot
Nebbiolo & Cabernet Sauvignon
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot
Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot
Merlot
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
Tempranillo
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot

Valle de San Vicente
Valle de Guadalupe
Mendoza
Beaujolais
Ribera Del Duero
Valle de Parras
Bourgogne
Valle de Parras
Ribera del Duero
Dolores Hidalgo
Mendoza
Mendoza
Bourgogne
Dolores Hidalgo
Valle de Guadalupe
Veneto
Valle de Parras
Valle de Guadalupe
Ensenada
Valle de Guadalupe
Ensenada
Toscana
Ribera del Duero
Napa Valley
Ribera del Duero
Napa Valley
Valle de Maipo
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Napa Valley
Napa Valley
Napa Valley
Pauillac

# Postres



\$120

PANNA COTTA DE MANGO CON MARACUYÁ  
CASATA DE PISTACHE CON FRAMBUESA  
MOUSSE DE CHOCOLATE CON LAVANDA

PASTEL DE ELOTE

PASTEL TIBIO DE CHOCOLATE

PASTEL ÓPERA

BLACK FOREST CAKE

TARTA DE LIMÓN

TARTA DE CHOCOLATE & ZARZAMORA  
MOUSSE DE CAMOTE Y GELEÉ DE LIMÓN REAL

TRÍO DE SORBETES

GALLETAS 100g

CHOCOLATERÍA 100g

TARTA DE PLÁTANO

PAVLOVA Y FRUTOS ROJOS

MACARRONES 100 g

MACARRÓN RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

CHEESECAKE CON PIE DE MANZANA

CHEESECAKE CON MORAS

CHEESECAKE CON BACLAVA

(10% DE DESCUENTO PARA LLEVAR)

# Digestivos

## CORDIALS

LA PINTA	130
CHAMBORD	155
ST. GERMAIN	145
CHARTREUSE VERDE	190
CHARTREUSE AMARILLO	200
PACHARAN ZOCO	110
AMARO DI ANGOSTURA	160

## OPORTOS & COÑACS

OPORTO FERREIRA	110
HENNESSY XO	550
RAMOS PINTO 20 AÑOS	500
RAMOS PINTO 10 AÑOS	240
MARTEL XO	550
REMY MARTIN XO	610
OPORTO ROYAL TAWNY 10 AÑOS	170

Pedidos especiales y Catering para Eventos  
cravings@quincerooftop.com

TODOS LOS COCTELES SE SIRVEN CON 2 oz. de licor (1.33 shots)

\*Favoritos de los propietarios \*Productos sin gluten \*Favor de comentar a su mesero en caso de padecer alguna alergia \*Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA

\*Todos nuestros vinos por botella son de 750ml \*Todos nuestros vinos por copeo se sirven de 6oz (168ml)