



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

*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

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*

ENSALADAS

- ENSALADA DE LA CASA** 190
- Espárragos, edamame, col de bruselas servidos con laminas de queso parmesano grana padano y aguacate*
- 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*

SOPA 140 C/U

- SOPA DE TOMATE ROSTIZADO**
- Con mozzarella local y tomatitos cherry*
- CONSOMÉ 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 rústico de papa “Château”, 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*

- 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*

Vinos

ESPUMOSOS

COPA	BOTELLA	VINO	UVA	PAÍS	REGIÓN
	700	VILARNAU CAVA BRUT	Macabeo, Parellada & Xarel-Lo	España	Barcelona
130	750	VIOLINO PROSECCO	Glera	Italia	Friuli Venezia Giulia
200	1,300	SANTA MARGHERITA ROSÉ SPARKLING	Chardonnay, Glera & Malbec	Italia	Veneto
280	1,700	VEUVE CLICQUOT BRUT	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	Francia	Champagne
280	1,700	MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	Francia	Champagne
	2,000	MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	Francia	Champagne
380	2,300	VEUVE CLICQUOT RICH	Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	Francia	Champagne
	2,500	MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	Francia	Champagne
	2,600	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	Francia	Champagne
	6,000	DOM PÉRIGNON	Chardonnay & Pinot Noir	Francia	Champagne
	8,500	DOM PÉRIGNON ROSÉ	Chardonnay & Pinot Noir	Francia	Champagne

BLANCOS

150	750	TERRANOBLE	Chardonnay	Chile	Valle de Casablanca
160	800	SANTÍSIMA TRINIDAD	Chardonnay, Macabeo & Moscatel	México	San Miguel de Allende
	800	LES VIGNES DE BILA-HAUT	Garnacha Gris, Garnacha Blanca Macabeo	Francia	Cotes Du Roussillon
160	800	TERRAZA DE LOS ANDES	Torrontes	Argentina	Salta
180	900	AMARAL MONTGRAS	Sauvignon Blanc	Chile	Valle de Leyda
180	900	SANTA MARGHERITA	Pinot Grigio	Italia	Alto Adige
220	1,100	LES VIGNES D'A COTE	Viognier	Francia	Collines Rhodaniennes
	1,200	ELENA WALCH	Pinot Grigio	Italia	Alto Adige

ROSADOS

170	850	CASA MADERO "V" ROSADO	Cabernet Sauvignon	México	Valle de Parras
	950	LOS CEDROS	Shiraz & Malbec	México	Arteaga
190	950	CHATEAU DES FERRAGES ROUMERY	Cinsault, Garnacha, Syrah, Vermentino	Argentina	Cotes De Provence

TINTOS

150	750	VINO DE LA REINA	Sangiovese	México	Valle de San Vicente
150	750	KUMEEY	Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc	México	Valle de Guadalupe
150	750	TRUMPETER	Malbec	Argentina	Mendoza
	800	BEAUJOLAIS-VILLAGES	Gamay	Francia	Beaujolais
180	900	TAMIZ	Tempranillo	España	Ribera del Duero
190	950	"3V" CASA MADERO	Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo	México	Valle de Parras
	950	COUVENT DES JACOBINS - LOUIS JADOT	Pinot Noir	Francia	Bourgogne
190	950	CASA MADERO SYRAH	Syrah	México	Valle de Parras
	950	LECCO - ROBLE	Tempranillo	España	Ribera del Duero
190	950	LA SANTÍSIMA TRINIDAD RESERVA	Cabernet Sauvignon	México	San Miguel de Allende
190	950	LA SANTÍSIMA TRINIDAD RESERVA	Tempranillo	México	San Miguel de Allende
190	950	TRES RAÍCES TEMPRANILLO	Tempranillo	México	Dolores Hidalgo
220	1,100	ALTAVISTA MALBEC	Malbec	Argentina	Mendoza
220	1,100	PASCUAL TOSO RESERVA	Malbec	Argentina	Mendoza
	1,200	MAISON CHAMPY	Pinot Noir	Francia	Bourgogne
	1,200	TRES RAÍCES MERLOT	Merlot	México	Dolores Hidalgo
	1,500	MARIATINTO	Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc & Malbec	México	Valle de Guadalupe
	1,600	VERONESE PALAZZO	Corvina, Rondinella, Sangiovese & Corvino	Italia	Veneto
	1,600	CASA GRANDE - GRAN RESERVA	Syrah	México	Valle de Parras
	1,700	TZOLKIN	Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc	México	Valle de Guadalupe
350	1,750	RED SCHOONER VOYAGER 7	Malbec	Estados Unidos	Napa Valley
	1,900	MINOTAURO	Cabernet Sauvignon, Nebbiolo & Rubi Cabernet	México	Ensenada
	2,000	UNICO	Cabernet Sauvignon & Merlot	México	Valle de Guadalupe
	2,000	FAUNO	Nebbiolo & Cabernet Sauvignon	México	Ensenada
	2,100	BOLGHERI	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot	Italia	Toscana
	2,100	PAGO DE CARRAOVEJAS	Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot	España	Ribera del Duero
	2,700	DUCKHORN	Merlot	Estados Unidos	Napa Valley
	3,800	ALION	Tempranillo	España	Ribera del Duero
	3,900	CAYMUS	Cabernet Sauvignon	Estados Unidos	Napa Valley
	4,300	DON MELCHOR	Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	Chile	Valle de Maipo
	5,000	FLOR DE PINGUS	Tempranillo	España	Ribera del Duero
	6,100	VALBUENA NO. 5	Tempranillo	España	Ribera del Duero
	7,600	BEVAN CELLAR - TENCH VINEYARD	Cabernet Sauvignon	Estados Unidos	Napa Valley
	14,500	OPUS ONE 2012	Cabernet Sauvignon	Estados Unidos	Napa Valley
	18,000	OPUS ONE 1997	Cabernet Sauvignon	Estados Unidos	Napa Valley
	22,000	OPUS ONE 2013	Cabernet Sauvignon	Estados Unidos	Napa Valley

Postres



\$140

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 100 g

CHOCOLATERÍA 100 g

TARTA DE PLÁTANO

PAVLOVA Y FRUTOS ROJOS

MACARRONES 100 g

MACARRÓN DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

CHEESECAKE CON PIE DE MANZANA

CHEESECAKE CON MORAS

CHEESECAKE CON BACLAVA

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)