



**STARTERS**

- EDAMAMES** 140 🌱  
*Steamed with sea salt or Spicy with aji rocoto & nanami togarashi*
- ROCK SHRIMP TEMPURA** 260  
*Rock shrimps with japanese chili sauce, chives and sesame seeds*
- CHIRASHI BOWL** 280 🌱  
*Steamed white rice, tuna, salmon, yellow tail, avocado, cucumber, kizami nori and spicy Japanese mayonnaise*

**SASHIMI**

- TUNA TIRADITO** 195  
*Peruvian style tuna sashimi with citric & jalapeño ponzu sauce*
- PERUVIAN YELLOW TAIL** 215 🌱  
*Peruvian style yellow tail sashimi with yellow aji & lemon sauce*
- TRUFFLE TUNA** 220  
*Tuna sashimi, truffle and fried garlic chips over a bed of organic greens*

**NIGIRIS**

- SESAME SPICY TUNA NIGIRI** 155 🌱  
*Tuna with spicy sesame sauce*
- EEL AVOCADO NIGIRI** 190  
*Eel with nori seaweed, avocado and eel sauce*

**MAKIS**

- SPICY SALMON ROLL** 195 🌱  
*Crab meat, spicy salmon, avocado, sesame seeds*
- DOUBLE “SPICY TUNA ROLL”** 205 🌱  
*Spicy tuna roll, chives, cucumber, asparagus and avocado*
- COWBOY ROLL** 230  
*Shrimp tempura, avocado and beef fillet with oyster sauce*
- PERUVIAN ROLL** 200  
*Yellowtail with aji rocoto, shrimp tempura, avocado and sesame seeds*
- SOFT SHELL CRAB ROLL** 210  
*Soft shell crab in tempura, cucumber, spicy mayo, rocoto pepper and scallions*
- QUINCE ROLL** 210  
*Shrimp tempura with tuna, salmon, yellowtail sashimi & avocado*
- ROCK & ROLL** 220  
*Rock shrimp tempura with japanese chili sauce, cucumber, sesame seeds, beef fillet with citrus sauce*

**YAKIMESHI BOWLS**

*Steamed rice or fried rice and choice of the following:*

- Veggie** 145
- Shrimp** 180
- Chicken** 170
- Beef filet** 210
- Mixed** 220

**STARTERS**

- ARTISANAL REGIONAL CHEESE BOARD** 240 🌱
- PORK “CARNITAS” STUFFED INFLADITAS** 150
- ROSEMARY FRENCH FRIES WITH SPICY TEXAS QUESO** 145  
*(Cheese sauce on the side)*
- GRILLED ARTICHOKE** 240 🌱  
*Edamame purée, serrano pepper and mint*
- TRUFFLE RISOTTO** 240  
*Topped with fried greens from Quince’s organic rooftop garden*
- CARNE PICOSA** 190 🌱  
*Sliced beef with aguachile & avocado habanero mousse*
- CHAR-GRILLED OCTOPUS** 280 🌱  
*Basted in red pepper adobo sauce with creamy avocado-serrano & cabbage salad*
- SPICED TUNA TARTAR** 210 🌱  
*With xoconostle, beet confit & serrano pepper*
- DUCK CONFIT “SALPICON”** 240 🌱  
*With thai chile sauce & pickled veggies*
- LAMB “BARBACOA” DUMPLINGS** 240  
*With poblano pepper confit & cilantro sauce with pickled onions*

**CEVICHE**

- PORTEÑO CEVICHE** 260 🌱  
*Octopus and sea bass with rocoto pepper, “leche de tigre”, roasted eggplant puree, confit tomato and onion ash*
- CEVICHE VERDE** 250 🌱  
*Grilled shrimp and sea bass with avacado, cilantro cream, “leche de tigre”, micro-greens, toasted avocado and serrano pepper*
- THAI CEVICHE** 240 🌱  
*Sea bass in a lemongrass and ginger reduction with white wine, curry oil, onion, cherry tomatoes, cucumber and fresh basil*

**ENTREES**

- BASTED CHILI MARINATED CORNISH HEN** 320 🌱  
*Roasted pipián green sauce, grilled epazote and yellow corn salad*
- FIRE ROASTED DUCK BREAST** 440 🌱  
*Duck confit, cactus salad, red tomato “salsa brava”*
- ROASTED AJÍ PEPPER PORK LOIN** 320 🌱  
*Served in corn husk with yellow aji, capers, potatoes & milpa tomatoes*
- PANKO CRUSTED SEA BASS** 340  
*Ginger lemongrass rice and ancho pepper cream*
- BLACKENED TUNA** 320 🌱  
*Ancho hibiscus blackened crusted tuna, jocoque, shaved fennel avocado & onion salad served with chipotle sauce*
- ROASTED SALMON FILET** 320 🌱  
*Sauteed organic leaves, lemon cream sauce*
- SPICY GRILLED JUMBO SHRIMP** 320 🌱  
*Basted with dried chilis, red potatoes, corn and lime*

**SANDWICHES**

- TEXAS BURGER & FRIES** (150 g) 250  
*Cheddar cheese, sour cream, lettuce & tomato*
- GRILLED CHICKEN SANDWICH & SALAD** 230  
*Habanero cream, goat cheese, roasted tomato, spinach & avocado with house salad*

**SALADS**

- QUINCE HOUSE SALAD** 190 🌱  
*Asparagus, edamame, brussel sprouts served with shaved grana padano parmesan cheese and avocado*
- AVOCADO SALAD** 160 🌱  
*Panela cheese, slow roasted onion & oven dried tomato*
- BEET SALAD** 190 🌱  
*Char-grilled beet confit, artisan mascarpone cheese, caramelized figs, toasted pistachio*
- TORCHED PEACH AND TOMATO SALAD** 220 🌱  
*Burrata cheese, lemon-serrano vinaigrette, aged balsamic, toasted amaranth with mixed greens*
- ROASTED PULLED FARMED CHICKEN** 230  
*Roasted chicken with soy-mustard dressing served with pan-seared brussel sprouts and nanami togarashi*
- GRILLED HARISSA MARINATED SHRIMP** 260 🌱  
*Toasted organic quinoa tabouli and pumpkin seeds with mixed greens and lemon emulsion*

**SOUPS** 140 EACH

- ROASTED TOMATO SOUP** 🌱  
*With local mozzarella and cherry tomatoes*
- BEEF CONSOMMÉ** 🌱  
*Served with braised brisket, chickpeas, poblano pepper chutney*
- TORTILLA SOUP** 🌱  
*Tomato and chipotle broth and traditional garnishes*

- GRILLED LOBSTER TAIL** 590 🌱  
*Wild mushrooms and truffle sauce, corn & manzano chili cream*
- LAMB RAGOUT WITH FUSILLI PASTA** 320  
*Organic cheese sauce, cherry tomatoes, peperoncino, parsley*
- BRAISED SHORT RIBS OVER SMOOTH HUMMUS** 350 🌱  
*Red wine reduction with truffle sauce and cilantro*
- ROASTED RACK OF LAMB** 380  
*Mashed Cauliflower with toasted lentils and spiced au jus*
- NY STRIP STEAK** (350 g) 440 🌱  
*Braised red wine and chile ancho brisket, soft polenta & slow cooked onion*
- BEEF FILET OVER YELLOW AJI PEPPER RISOTTO** (150 g) 440 🌱  
*Beef filet with au jus reduction, cilantro, onion & tomatoe*
- CHAR-GRILLED PEPPER BEEF FILET** (250 g) 450 | (350 g) 570 🌱  
*Château mashed potatoes, asparagus, roasted güero chili*
- BONE-IN RIBEYE “COWBOY”** 1,450 🌱  
*Served with creole lobster ragout and truffle mashed potatoes*

*\*Gluten free items 🌱 \*Consuming raw seafood may increase your chance of foodborne illness  
\*Please alert your waiter and the kitchen of any allergies \*All prices are in Mexican pesos include 16% TAX*

# Wines

## SPARKLING & CHAMPAGNE

GLASS	BOTTLE		GRAPE	COUNTRY	REGION
	700	VILARNAU CAVA BRUT	Macabeo, Parellada & Xarel-Lo	Spain	Barcelona
130	750	VIOLINO PROSECCO	Glera	Italy	Friuli Venezia Giulia
200	1,300	SANTA MARGHERITA ROSÉ SPARKLING	Chardonnay, Glera & Malbec	Italy	Veneto
280	1,700	VEUVE CLICQUOT BRUT	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	France	Champagne
280	1,700	MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	France	Champagne
	2,000	MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Munier	France	Champagne
380	2,300	VEUVE CLICQUOT RICH	Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	France	Champagne
	2,500	MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	France	Champagne
	2,600	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	France	Champagne
	6,000	DOM PÉRIGNON	Chardonnay & Pinot Noir	France	Champagne
	8,500	DOM PÉRIGNON ROSÉ	Chardonnay & Pinot Noir	France	Champagne

## WHITES

150	750	TERRANOBLE	Chardonnay	Chile	Valle de Casablanca
160	800	SANTÍSIMA TRINIDAD	Chardonnay, Macabeo & Moscatel	Mexico	San Miguel de Allende
	800	LES VIGNES DE BILA-HAUT	Garnacha Gris, Garnacha Blanca Macabeo	France	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	Italy	Alto Adige
220	1,100	LES VIGNES D'A COTE	Viognier	France	Collines Rhodaniennes
	1,200	ELENA WALCH	Pinot Grigio	Italy	Alto Adige

## ROSÉ

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

## REDS

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

# Desserts



\$140

MANGO & PASSION FRUIT PANNA COTTA  
PISTACHIO CASATA WITH RASPBERRIES  
CHOCOLATE & LAVENDER MOUSSE CAKE

SWEETCORN CAKE  
MOLTEN CHOCOLATE CAKE  
OPERA CAKE

BLACK FOREST CAKE

KEY LIME TART

WHITE CHOCOLATE & BLACKBERRY TART  
SWEET POTATOE MOUSSE AND LEMON GELEÉ

SORBET TRIO

COOKIES 100 g

CHOCOLATERIE 100 g

BANANA FOSTER TART

PAVLOVA & BERRIES

MACAROONS 100 g

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY MACAROON

APPLE PIE CHEESECAKE

BLACKBERRY CHEESECAKE

BACLAVA CHEESECAKE

## Digestifs

### CORDIALS

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

### PORTS & COGNACS

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

Special Orders & Event Catering

cravings@quincerooftop.com

ALL COCKTAILS SERVED WITH 2oz. of liquor (1.33 shots)

Owner's favorites \*Gluten free items \*Please alert your waiter and the kitchen of any allergies \*All prices are in Mexican pesos include 16% TAX  
\*All our bottles are 750ml \*All our wine by glass are served 168ml (6oz)



**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*

**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**

- 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*
- 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

## ESPUMOSOS

COPA	BOTELLA		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)