

ROOFTOP



BANYAN TREE
PUEBLA

GUACAMOLE (250 grs.)    
Salsa mexicana, jugo de limón, tlayudas y totopos.
Pico de gallo, lemon juice, tlayudas and tortilla chips.
\$230

ENSALADA ROOFTOP    
Pepino, jicama, rábanos, naranja, cilantro, tajin, limón.
Cucumber, jicama, radihs, Orange, coriander, tajin, lemon.
\$200

CÉSAR (200 grs.)
Lechuga orejona, aderezo César, anchoas, crotones y parmesano.
Romine lettuce, Caesar dressing, anchovies, croutons, and parmesan.
\$220
Con Pollo / Add Chicken \$250 Con Camarones / Add Prawns \$295

CHALUPAS (6 pzas.)   
Tortilla de maíz, salsa verde y roja, cebolla blanca y pollo.
Corn tortilla, green and red sauce, white onion and chicken.
\$210

POKE BOWL DE TOFU   
Arroz, zanahoria, edamame, elote, aguacate, salsa ponzu, mayonesa chipotle.
Rice, carrot, edamame, corn, avocado, ponzu sauce, chipotle mayonesa
\$280

SPAGUETTI CON RAGU DE BERENJENA   
Espagueti con ragu de berenjena con salsa de tomate deshidratado.
Spaguetti wiht eggplant ragout and sun-dried tomato sauce.
\$280

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE (200gr.)  
PESCA SUSTENTABLE / SUSTAINABLE FISHING
Ceviche de pescado, camarón y pulpo en salsa de limón con chile ahumado, pepino, tomate, cilantro, cebolla morada.
Fish, shrimp and octopus ceviche with smoked chili & lime sauce, cucumber, tomato, cilantro, red onion, and tomato.
\$340

POKE BOWL DE SALMÓN (200 grs.) 
Arroz, zanahoria, edamame, elote, aguacate, salsa ponzu, mayonesa de chipotle.
Rice, carrot, edamame, corn, avocado, ponzu sauce, chipotle mayo.
\$380

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

•All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

SHAWARMA (350 grs.)

Pollo en pan árabe con ensalada de pepino, salsa de yogurt, cilantro y queso de cabra.
Chicken, red curry, in Arabic bread with cucumber salad, yogurt and goat cheese.

\$350

TACOS DE CAMARÓN ESTILO BAJA (3 pzas.) 🌶️
BAJA STYLE SHRIMP TACOS

Tortilla de harina, camarón o pescado tempura, pico de gallo, col morada, cebolla encurtida, pepino, cilantro, mayo chipotle y limón.
Flour tortilla, tempura shrimp or fish, pico de gallo, purple cabbage, pickled onion, cucumber, cilantro, chipotle mayo, and lime.

\$395

TACOS DE PESCADO TEMPURA (3 pzas.) 🌶️ 🌱
FISH TACOS

PESCA SUSTENTABLE / SUSTAINABLE FISHING

Tortilla de harina, pescado tempura, pico de gallo, col morada, cebolla encurtida, pepino, cilantro, mayonesa chipotle y limón.
Flour tortilla, tempura fish, pico de gallo, purple cabbage, pickled onion, cucumber, cilantro, chipotle mayo, and lime.

\$395

TACOS DE COSTRA DE QUESO (3 pzas.) 🌶️ 🌶️
CHEESE CRUST TACOS

Tortilla de maíz, costra de queso, arrachera, pico de gallo, frijoles, salsa habanera.
Corn tortilla, cheese crust, flank steak, pico de gallo, beans, habanero sauce.

\$395

RIB EYE ARRIERO (400 grs.)
Frijoles, papas arrieras, guacamole, frijoles.
Beans, potatoes, guacamole, fried bean.

\$720

MOLCAJETE (350 grs.)

Arrachera, chorizo, nopales y cebolla asadas, arroz a la mexicana y frijoles charros.
Flank steak, chorizo sausage, roasted cactus and onion, Mexican rice and charro beans.

\$420

HAMBURGUESA DE RES (180 grs.)
BEEF BURGER

Hamburguesa de res con queso provolone, lechuga, tomate, compota de tocino y papas fritas.
Beef burger with Provolone cheese, lettuce, tomato, bacon compote and French fries.

\$410

ALITAS DE POLLO en salsa de BBQ, crudites y aderezo azul (8 pzas.)
CHICKEN WINGS with BBQ sauce, crudites and dressing blue cheese.

\$230

• Vegetariano / Vegetarian 🌱 Sin gluten / Gluten free 🌾 Vegano / Vegan 🥬 Picante / Spicy 🌶️ Lácteo / Milk 🥛
Contiene Nueces / Contains nuts 🥜 Comida Cruda / Raw Food 🥬 Producto local / Local product 🇲🇽
Pesca sustentable / Sustainable fishing 🐟 Bebida local / Local drink 🍷 Comida local / Local food 🍽️
Huevo / Egg 🥚 Sin lácteo / Dairy-free 🌱

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

MOCKTAILS & SOFT DRINKS

PASION STAR (230 ml.)
Mezcla de jugos, maracuyá, naranja y piña.
Juice mix, pasión fruit, orange and pineapple.
\$110

F.R.R (230 ml.)
Soda de frutos rojos y romero.
Berries and Rosemary soda.
\$120

LIMONADA / NARANJADA (240 ml.)
\$80

REFRESCO (355 ml.)
Soft drink
\$80

AGUA HETHE (350 ml.)
\$90

AGUA HETHE (750 ml.)
\$170

AGUA HETHE MINERAL (350 ml.)
\$90

AGUA HETHE MINERAL (750 ml.)
\$170

AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml.)
\$80

AGUA SAN PELLEGRINO (750 ml.)
\$190

AGUA PERRIER (330 ml.)
\$110

AGUA PERRIER (750 ml.)
\$195

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

•All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN (150 ml.)
\$260

MANHATTAN (120 ml.)
\$250

MARGARITA (150 ml.)
\$220

DRY MARTINI (120 ml.)
\$250

MEZCALINA (150 ml.)
\$250

MOJITO (220 ml.)
\$220

MOSCOW MULE (220 ml.)
\$240

NEGRONI (120 ml.)
\$250

OLD FASHIONED (120 ml.)
\$250

PIÑA COLADA (220 ml.)
\$220

TOM COLLINS (220 ml.)
\$240

WHISKY SOUR (150 ml.)
\$250

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

COCKTAILS

Lou Salomé (165 ml.)

Vodka y soda de: fresa, frambuesa, vino rosado, clavo y pimienta rosa.
Vodka and soda with strawberry, raspberry, rosé wine, clove and pink peppercorn.

\$250

Golden Garden (120 ml.)

Ginebra, licor 43 y clarificado de: piña, canela y anís.
Gin and Licor 43, with a clarified infusion of pineapple, cinnamon and anise.

\$250

Lasiora (130 ml)

Baileys, vodka, café espresso y jarabe de tiramisú.
Baileys, vodka, fresh espresso and tiramisu syrup.

\$250

Carajillo de la Abuela (150 ml)

Mezcal, licor casero de café de olla, preparado casero de horchata.
Mezcal, house-made *café de olla* liqueur, and house-made horchata blend

\$250

Pequeño Pastor (150 ml)

Tequila, shrub de piña, jugo amargo de cítricos, jarabe de jalapeño y cilantro.
Tequila, pineapple shrub, bitter citrus juice, jalapeño syrup and cilantro.

\$250

Seiggia (150 ml)

Licor de sandia, strega, prosecco y agua mineral.
Watermelon liqueur, strega, prosecco and mineral wáter.

\$250

Bite me (150ml)

Whisky de canela, jugo de manzana, oleo de limón, jugo de limón.
Cinnamon whiskey, apple juice, lemon oleo, lemon juice.

\$250

Fresh Cucumber (150 ml)

Ginebra de fresa y clarificado de pepino.
Strawberry-infused gin with clarified cucumber.

\$250

Nocturno a Rosario (120 ml)

Ron, jarabe de cacao con canela, reducción de vino tinto con cerezas, amargo de angostura y vermouth rosso.
Run with cacao-cinnamon syrup, cherry-infused red wine reduction, angostura bitters and rosso vermouth.

\$250

Negroni Figgo(90 ml)

Ginebra, vermouth rosso, campari y licor de pasas e higos.
Gin, rosso vermouth, campari, enriched with a raising and fig liqueur.

\$250

MILPA / Insignia (100 ml)

Mezcal infusionado con elote, licor de chile ancho, jarabe de epazote, limón.
Mezcal, ancho peper liqueur, epazote syrup, lemon.

\$220

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

•All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.