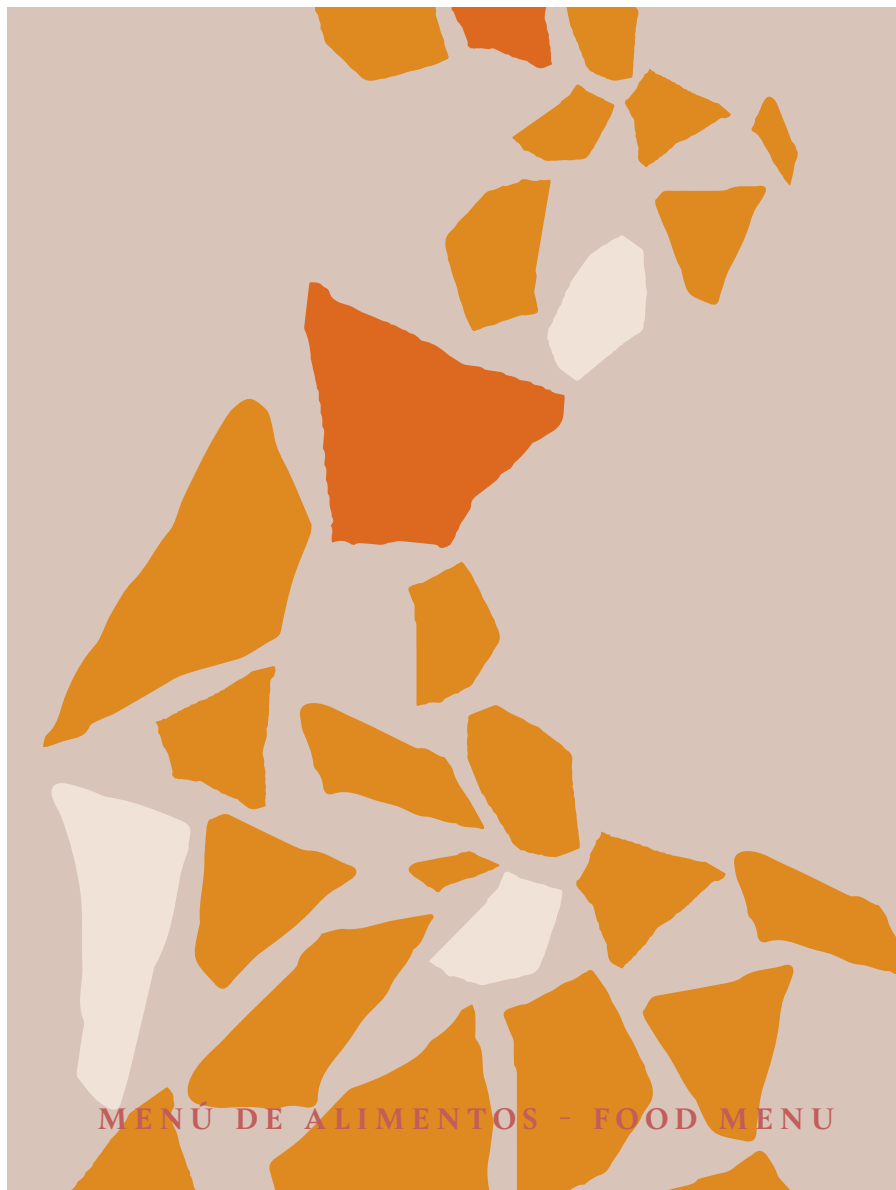


LA TERRAZA



MENÚ DE ALIMENTOS - FOOD MENU

LA TERRAZA

PLATOS PEQUEÑOS | APPETIZERS

GUACAMOLE CON CHICHARRON | GUACAMOLE WITH CHICHARRON 120 G \$190

Jalapeño, queso cotija / Jalapeño, cotija cheese

ALITAS PICANTES | HOT WINGS 150 G \$275

Salsa picante de tamarindo y mango, zanahorias y queso azul

Tamarindo mango hot sauce, carrots & blue cheese

PALOMITAS DE CAMARÓN | POPCORN SHRIMP 150 G \$280

Salsa picante de maracuyá, lechuga baby gem

Passion fruit hot sauce, baby gem lettuce

EMPANADAS CASERAS | HOME MADE EMPANADAS 100 G \$180

Elige tu ingrediente: carne asada o chile poblano

Choice of: carne asada or poblano pepper

AGUACHILE & ENSALADA | AGUACHILE & SALAD

ENSALADA CESAR | CAESAR SALAD 120 G \$225

Lechuga romana, crutones de brioche, queso cotija

Romaine lettuce, brioche croutons, cotija cheese

AGUACHILE DE CAMARÓN | SHRIMP AGUACHILE 180 G \$350

Aguachile negro, pepino, habanero, cebolla morada

Black aguachile, cucumber, habanero pepper, red onion

* Este menú contiene platillos con ingredientes crudos o poco cocidos; su consumo puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. / This menu contains dishes with raw or undercooked ingredients that may increase the risk of foodborne illness.

* Precios en moneda nacional, incluyen 16% de IVA; servicio no incluido. / Prices are in local currency, including 16% VAT; service not included.

* Formas de pago: efectivo, Visa, Mastercard y American Express. / Payment methods: cash, Visa, Mastercard and American Express.

* No existe consumo mínimo. / No minimum consumption.

ENTRADAS | ENTREES

LA TERRAZA BURGER 150 G \$275

6 oz de carne Black Angus, cheddar añejo, salsa secreta, mermelada de tomate, cebolla morada
6oz Black Angus, aged cheddar, secret sauce, tomato jam, red onion

BULL BURGER 150 G \$275

6 oz de carne Black Angus, salsa bull, queso cheddar
6 oz de carne Black Angus, bull sauce, cheddar cheese

PASTA DE CAMARONES ASADOS CON POBLANO | ROASTED SHRIMP PASTA WITH POBLANO PEPPER 200 G \$375

Salsa de crema de queso con poblano, elote asado, camarones, linguini Barilla
Cream cheese poblano sauce, roasted corn, shrimp, Barilla linguini

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

ESQUITES 100 G \$100

Elote asado, alioli de habanero, queso cotija, chile de árbol
Roast corn, habanero aioli, cotija cheese, chile de árbol

PAPAS FRITAS | FRENCH FIRES 250 G \$100

LA.TERRAZA

* Este menú contiene platillos con ingredientes crudos o poco cocidos; su consumo puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. /

This menu contains dishes with raw or undercooked ingredients that may increase the risk of foodborne illness.

* Precios en moneda nacional, incluyen 16% de IVA; servicio no incluido. / Prices are in local currency, including 16% VAT; service not included.

* Formas de pago: efectivo, Visa, Mastercard y American Express. / Payment methods: cash, Visa, Mastercard and American Express.

* No existe consumo mínimo. / No minimum consumption.

LA TERRAZA

TACOS

POLLO AL PASTOR | AL PASTOR CHICKEN 60 G \$100

Piña ahumada, cilantro / Smoked pineapple, coriander

PULPO AL PASTOR | AL PASTOR OCTOPUS 60 G \$125

Crema de aguacate, pico de gallo con piña / Avocado cream, pineapple, pico de gallo

NUEVA YORK | NEW YORK 60 G \$125

Filete de res marinado, pimiento morrón, sikilpak, cebolla frita
Marinated NY strip, bell pepper, sikilpak, fried onions

CAMARÓN ESTILO BAJA | BAJA SHRIMP 60 G \$100

Tempura de camarón, aguacate, pico de gallo, mayonesa de chipotle
Shrimp tempura, avocado, pico de gallo, chipotle mayo

LENGUA 60 G \$125

Lengua confitada, cebolla encurtida / Confit lengua, habanero aioli, pickled onion

CRISPY PORK BELLY 60 G \$125

Panceta de cerdo cocida al vacío, salsa verde, cebolla encurtida, rábano
Sous vide pork belly, sauce verde, pickled onion, radish

PESCADO | FISH 60 G \$125

Mezcla de tempura, col encurtida, alioli de jalapeño, ensalada de hierbas
Tempura batter, pickled cabbage, jalapeño aioli, herb salad

ELECCIÓN DE 3 TACOS | CHOICE OF 3 TACOS \$300

* Este menú contiene platillos con ingredientes crudos o poco cocidos; su consumo puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. /
This menu contains dishes with raw or undercooked ingredients that may increase the risk of foodborne illness.

* Precios en moneda nacional, incluyen 16% de IVA; servicio no incluido. / Prices are in local currency, including 16% VAT; service not included.

* Formas de pago: efectivo, Visa, Mastercard y American Express. / Payment methods: cash, Visa, Mastercard and American Express.

* No existe consumo mínimo. / No minimum consumption.

COCTÉLES | COCKTAILS

MACMOND 90 ML. \$320

Macallan 12 años (30 ml), vermouth blanco, licor de café

Macallan 12 años (30 ml), white vermouth, coffee liqueur

SUMMER SUN 150 ML. \$250

Bombay Sapphire (45ml), jarabe de jengibre, jugo de limón, licor Strega, agua quina

Bombay Sapphire (45ml), ginger syrup, lemon juice, Strega liqueur, tonic water

RUM ROYCE 90 ML. \$320

Brugal 1888 (30ml), jarabe de agave, dilución de vainilla, ácido cítrico

Brugal 1888 (30ml), agave syrup, vanilla dilution, citric acid

TROPICAL BLOOD 160 ML. \$230

Bacardi Spiced, agua de jamaica, jarabe de jengibre, jugo de limón, jugo de naranja, agua mineral

Bacardi Spiced, hibiscus water, ginger syrup, lemon juice, orange juice, sparkling water

FIG SOUR 105 ML. \$280

Enemigo Blanco (45 ml), higo, Ancho Reyes, jugo de limón, jarabe natural, aquafaba

Enemigo Blanco (45 ml), fig, Ancho Reyes, lime juice, simple syrup, aquafaba

CORAZÓN DE MAGUEY 100 ML. \$230

400 Conejos Joven (45 ml), jarabe de pepino/kiwi, jugo de naranja

400 Conejos Joven (45 ml), cucumber/kiwi syrup, orange juice

RHUBARB SPRITZ 150 ML. \$230

Aperol (45 ml), sherbet de ruibarbo, cítricos, vino espumoso, agua tónica

Aperol (45 ml), rhubarb sherbet, citrus, sparkling wine, tonic water

LA.TERRAZA

* Todos los precios están en moneda nacional e incluyen 16% de IVA; el servicio no está incluido. /

All prices are in local currency and include 16% VAT; service is not included.

* Formas de pago: efectivo, Visa, Mastercard y American Express. / Payment methods: cash, Visa, Mastercard and American Express.

* El consumo de bebidas alcohólicas es exclusivo para mayores de edad. / The consumption of alcoholic beverages is restricted to legal drinking age.

* La medida de alcohol por copco es de 1.5 oz (45 ml). / Alcohol serving size per glass is 1.5 oz (45 ml).

* No existe consumo mínimo. / No minimum consumption.

LA TERRAZA

CHIVAS SOUR 105 ML. \$300

Chivas 12 años (45 ml), jugo de limón, Controy, jarabe natural, aquafaba

Chivas 12 años (45 ml), lime juice, Controy, simple syrup, aquafaba

MARGARITA HOUSE 100 ML. \$300

Herradura blanco (45 ml), cointreau, jugo de limón

Herradura Blanco (45 ml), cointreau, lime juice

BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINK

EVIAN 300 ML.	\$120
EVIAN 750 ML.	\$220
REFRESCO / SODA 355 ML.	\$80
REDBULL 250 ML.	\$120
PERRIER 330 ML.	\$85
LIMONADA / LEMONADE 125 ML	\$70
NARANJADA / ORANGE SODA 125 ML	\$70
ESPRESSO	\$60
ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO	\$85
LATTE	\$70
AMERICANO	\$75
CAPUCCINO	\$70

* Todos los precios están en moneda nacional e incluyen 16% de IVA; el servicio no está incluido. /

All prices are in local currency and include 16% VAT; service is not included.

* Formas de pago: efectivo, Visa, Mastercard y American Express. / Payment methods: cash, Visa, Mastercard and American Express.

* El consumo de bebidas alcohólicas es exclusivo para mayores de edad. / The consumption of alcoholic beverages is restricted to legal drinking age.

* La medida de alcohol por copo es de 1.5 oz (45 ml). / Alcohol serving size per glass is 1.5 oz (45 ml).

* No existe consumo mínimo. / No minimum consumption.