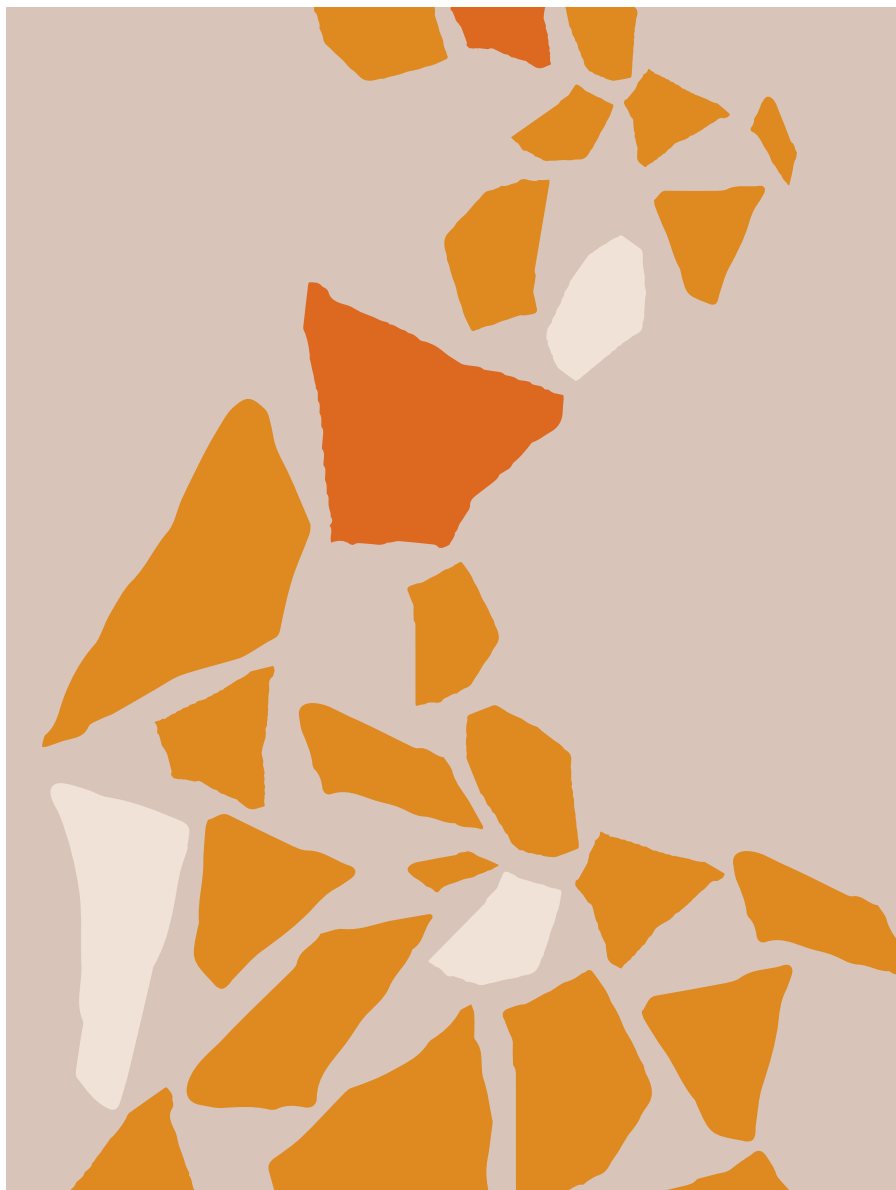


LA TERRAZA



.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.

ENTRADAS | APPETIZERS

GUACAMOLE & SALSA (V, GF) \$190

salsa verde rostizada, queso cotija, jitomate cherry,
cebolla cambray, cilantro & totopos especiados

roasted salsa verde, cotija cheese, cherry tomatoes,
spring onion, cilantro & seasoned tortilla chips

pork belly crujiente | crispy pork belly 100 g \$140

ENSALADA DE BETABEL CON HUMMUS DE CILANTRO BEET SALAD WITH CILANTRO HUMMUS (V, GF) \$190

jitomate, betabel rostizado, mix de hojas verdes, vinagreta de chiles
pepitas tostadas & queso de cabra

tomato, roasted beet, mixed greens, chili vinaigrette
toasted pumpkin seeds & goat cheese

camarón | shrimp 100 g \$150 / pollo | chicken 100 g \$100

ENSALADA CÉSAR MONDRIAN | MONDRIAN CAESAR SALAD \$220

corazones de lechuga, kale frito, queso parmesano,
pan brioche de ajo confitado, tocino crujiente & limón asado

romaine hearts, crispy kale, parmesan cheese,
confit garlic brioche, crispy bacon & roasted lemon

camarón | shrimp 100 g \$150 / pollo | chicken 100 g \$100

CEVICHE DE ATÚN & MARACUYÁ TUNA & PASSION FRUIT CEVICHE (GF) 120 G \$260

salsa de maracuyá con habanero, pepino, cebolla morada, cilantro
juliana de camote, aceite de cilantro & aceite de chile

passion fruit and habanero sauce, cucumber, red onion, cilantro
sweet potato julienne, cilantro oil & chili oil

ENTRADAS | APPETIZERS

SOPA DE TORTILLA | TORTILLA SOUP 200 G \$150 **

juliana de tortilla, chicharrón, panela, chile pasilla frito, aguacate & crema
tortilla strips, crispy pork rind, panela cheese, fried pasilla chili, avocado & cream

CREMA DE FLOR DE CALABAZA SQUASH BLOSSOM CREAM SOUP (V) 200 G \$180

pan de elote, calabazas rostizadas & aceite de quelites
cornbread, roasted squash & quelites oil

TLACOYO DE PORK BELLY | PORK BELLY TLACOYO (V - VG) 60 G \$210 **

frijoles, pipián rojo, pepitas tostadas, tomatillo
pork belly crocante, ensalada de nopales & queso cotija

bean, red pipián, toasted pumpkin seeds, tomatillo
crispy pork belly, cactus salad & cotija cheese

** OPCIÓN VEGANA O VEGETARIANA | VEGAN OR VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

TACOS DE LA CASA | HOUSE SPECIAL TACOS

ELIGE TU TORTILLA: MAÍZ HECHA A MANO O HARINA | CHOOSE YOUR TORTILLA: HANDMADE CORN OR FLOUR

TROMPO DE POLLO AL PASTOR | CHICKEN AL PASTOR TROMPO 60 G \$110

relish de tapioca con piña asada, cebolla morada & cilantro
tapioca relish with roasted pineapple, red onion & cilantro

CAMARÓN BAJA | BAJA SHRIMP 60 G \$120

camarón tempura, jícama, cebolla, pepino & alioli de chile morita
tempura shrimp, jicama, onion, cucumber & morita chili aioli

RIB EYE 60 G \$150

salsa sikil pak, cebolla frita & pimientos
sikil pak sauce, crispy onion & peppers

**DORADO DE COLIFLOR Y SETAS ESTILO BIRRIA
CRISPY CAULIFLOWER & MUSHROOM BIRRIA-STYLE TACO (VG) 60 G \$90**

tortilla dorada, cebolla, pepino, aguacate & cilantro
crispy tortilla, onion, avocado, cucumber & cilantro

PLATOS FUERTES | ENTRÉES

PESCA ZARANDEADA | ZARANDEADO-STYLE FISH 220 G \$450

pesca del día, taquitos dorados de frijol & ensalada de hojas verdes con limoneta
catch of the day, crispy bean tacos, & mixed green salad with citrus vinaigrette

RIB EYE 220 G \$650

mole negro, chips de plátano macho, ajonjolí, verdolagas
& tortillas de maíz hechas a mano
black mole, plantain chips, sesame seeds, purslane & handmade corn tortillas

PASTA AL PESTO MEXICANO | MEXICAN PESTO PASTA (V) \$250

pesto de quelites, elote amarillo, queso parmesano & pan focaccia
quelite pesto, yellow corn, parmesan cheese, & focaccia bread

camarón | shrimp 100 g \$150 / pollo | chicken 100 g \$100

PLATOS FUERTES | ENTRÉES

HAMBURGUESA DE RES | BEEF BURGER 160 G \$280

queso cheddar & monterey jack, lechuga, jitomate, tocino
cebolla caramelizada con mezcal, pepinillos & papas a la francesa

cheddar and monterey jack cheeses, lettuce, tomato, bacon
mezcal-caramelized onion, pickles & french fries

HAMBURGUESA DE QUINOA | QUINOA BURGER (VG) 160 G \$180

pan vegano de semillas, guacamole, lechuga, jitomate, pepinillos & papas a la francesa
vegan seeded bun, guacamole, lettuce, tomato, pickles & french fries

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

ELOTITOS MONDRIAN | MONDRIAN ELOTITOS 120 G \$150

elotes baby tatemados, mayonesa de salsa macha & queso cotija
charred baby corn, salsa macha mayo & cotija cheese

ARROZ A LA MEXICANA | MEXICAN-STYLE RICE 250 G \$100

PAPAS A LA FRANCESA | FRENCH FRIES 250 G \$100

BOWL DE VEGETALES SALTEADOS | SAUTÉED VEGETABLE BOWL 300 G \$120

POSTRES | DESSERTS

CHURROS \$130

azúcar y canela con salsa de cajeta & frutos rojos
cinnamon sugar with cajeta sauce & red berries

TACO DE MANZANA | APPLE TACO \$140

sablé, manzana caramelizada, canela, bizcocho de almendra & ganache de vainilla
sablé, caramelized apple, cinnamon, almond sponge cake, & vanilla ganache

PASTEL DE CHOCOLATE Y CHILE PASILLA CHOCOLATE & PASILLA CHILI CAKE \$150

bizcocho de chocolate con mermelada de chile pasilla
crema de chocolate amargo & galleta de espuma de leche
chocolate sponge cake with pasilla chili jam,
dark chocolate cream & milk foam cookie

COCTÉLES | COCKTAILS

SUMMER SUN \$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 \$320

Brugal 1888 (30ml), jarabe de agave, dilución de vainilla, ácido cítrico
Brugal 1888 (30ml), agave syrup, vanilla dilution, citric acid

TROPICAL BLOOD \$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 \$ 280

The Lost Explorer Blanco (45 ml), higo, Ancho Reyes, jugo de limón, jarabe natural
The Lost Explorer Blanco (45 ml), fig, Ancho Reyes, lime juice, simple syrup

CORAZÓN DE MAGUEY \$ 230

400 Conejos Joven (45 ml), jarabe de pepino/kiwi, jugo de naranja
400 Conejos Joven (45 ml), cucumber/kiwi syrup, orange juice

COCTÉLES | COCKTAILS

CHIVAS SOUR \$300

Chivas 12 años (45 ml), jugo de limón, Controy, jarabe natural
Chivas 12 años (45 ml), lime juice, Controy, simple syrup

MARGARITA HOUSE \$300

Herradura blanco (45 ml), cointreau, jugo de limón
Herradura Blanco (45 ml), cointreau, lime juice

MACMOND \$320

Nobushi blend (30 ml), vermout blanco, licor de café
Nobushi blend (30 ml), white vermouthe, coffee liqueur

SKINOS SPRITZ \$250

Skinos(45 ml), jugo de limón, agua tónica Ventura, agua mineral, Cava (60 ml)
Skinos (45 ml), lime juice, Ventura tonic water, sparkling water, Cava (60 ml)

MOCKTAILS

CITRUS BLISS \$150

agave, agua de coco & cordial de limón | agave, coconut water & lemon cordial

SUNSET BLISS \$150

jamaica, jengibre & jugo de cítricos | hibiscus, ginger & citrus juice

PASSION CLOUD \$150

maracuyá, limón & vainilla | passion fruit, lime & vanilla

LA TERRAZA

BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINK

REDBULL 250 ML.	\$120
EVIAN 300 ML.	\$120
EVIAN 750 ML.	\$220
REFRESCOS / SODAS 355 ML.	\$80
LIMONADA / LEMONADE 125 ML	\$70
NARANJADA / ORANGE SODA 125 ML	\$70
SODA VENTURA PEPINO LIMÓN	\$90

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO	\$60
ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO	\$100
LATTE	\$80
AMERICANO	\$70
CAPUCCINO	\$75

CERVEZA | BEER

VICTORIA	\$120
CORONA	\$120
NEGRA MODELO	\$120
MODELO ESPECIAL	\$120