



DESAYUNOS

BREAKFAST

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)



DESAYUNOS

VARIEDAD DE PAN DULCE \$25

AGREGA CAFÉ DE REFILL / ADD A REFILL OF COFFEE \$65

FRUTA \$130

PLATO DE FRUTA CON GRANOLA Y YOGURT
FRUIT WITH GRANOLA AND YOGURT

TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$180

SERVIDOS CON CREMA, QUESO PANELA, CEBOLLA Y AGUACATE.

WITH CREAM, PANELA CHEESE, RED ONION AND AVOCADO.

HUEVO / EGG +\$30

POLLO / CHICKEN +\$40

BISTEC DE RES / BEEF STEAK +\$50

OMELETTE O HUEVOS REVUELTOS SENCILLOS \$160

2 PIEZAS DE HUEVO ORGÁNICO SERVIDAS CON 1 INGREDIENTE DE SU ELECCIÓN, ACOMPAÑADOS DE JITOMATE, AGUACATE Y FRIJOLES REFritos.

OPCIONES: HONGOS SALTEADOS, CHORIZO, CHISTORRA, ESPINACAS, QUESO MANCHEGO, A LA MEXICANA, JAMÓN, TOCINO.

2 ORGANIC EGGS SERVED WITH 1 INGREDIENT OF YOUR CHOICE, ACCOMPANIED BY TOMATO, AVOCADO, AND REFRIED BEANS.

OPTIONS: SAUTÉED MUSHROOMS, CHORIZO, CHISTORRA, SPINACH, MANCHEGO CHEESE, MEXICAN-STYLE, HAM, BACON.

INGREDIENTE EXTRA / EXTRA INGREDIENT +\$30

MÁXIMO 3 INGREDIENTES / MAXIMUM 3 INGREDIENTS

DESAYUNOS

ESPECIALES

HUEVOS MOTULEÑOS \$165

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO SOBRE TORTILLA FRITA UNTADA DE DE PURÉ DE FRIJOL. BAÑADOS CON SALSA DE JITOMATE, CHÍCHARO, JAMÓN DE PAVO AHUMADO Y QUESO MANCHEGO.

TWO FREE-RANGE EGGS ON A FRIED TORTILLA SPREAD WITH BEAN PUREE. TOPPED WITH TOMATO SAUCE, PEAS, SMOKED TURKEY HAM AND MANCHEGO CHEESE.

HUEVO CIELO \$170

2 HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE PAPAS HORNEADAS CON CHORIZO Y SALSA DE CHILE MORITA.

2 EGGS WITH BAKED POTATOES, CHORIZO AND MORITA CHILI SAUCE.

HUEVOS CON MACHACA \$205

HUEVOS DE LIBRE PASTOREO CON MACHACA, ARROZ, QUESO PANELA ASADO, ENSALADA DE NOPAL CURADO.

FREE-RANGE EGGS WITH DRIED BEEF, RICE, GRILLED PANELA CHEESE, CURED NOPAL SALAD.

ENMOLADAS \$235

TORTILLAS HECHAS A MANO RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS CON MOLE HECHO EN CASA, CREMA, QUESO PANELA Y AGUACATE.

CORN TORTILLA STUFFED WITH CHICKEN, HOMEMADE MOLE, CREAM, PANELA CHEESE AND AVOCADO.

ENCHILADAS DE POLLO \$190

4 TORTILLAS HECHAS A MANO RELLENAS DE POLLO DESHEBRADO, BAÑADAS EN LA SALSA DE SU ELECCIÓN: ROJA DE CHILE MORITA, VERDE HERVIDA O CAMPECHANAS, SERVIDAS CON CREMA, QUESO PANELA, AGUACATE Y CILANTRO CRIOLLO.

4 HANDMADE TORTILLAS FILLED WITH SHREDDED CHICKEN, TOPPED WITH THE SAUCE OF YOUR CHOICE: RED MORITA CHILI SAUCE, GREEN HERB SAUCE, OR COMBINED SAUCE, AND SERVED WITH SOUR CREAM, PANELA CHEESE, AVOCADO, AND CILANTRO.

PUNTAS DE RES CIELO \$255

PUNTAS DE RES EN SALSA DE CHILE MORITA Y PAPAS, SERVIDAS CON ARROZ, FRIJOLES DE OLLA Y PAN DE MASA MADRE.

BEEF TIPS IN MORITA CHILI SAUCE AND POTATOES, ACCOMPANIED WITH RICE, BEANS AND SOURDOUGH BREAD.

PAN FRANCÉS \$210

BRIOCHE BAÑADO CON 3 LECHE CUBIERTO CON AZÚCAR Y CANELA, SERVIDO CON CREMA MONTADA, SALSA DE FRUTOS ROJOS AL MEZCAL.

COVERED WITH SUGAR AND CINNAMON, SERVED WITH WHIPPED CREAM, BERRIES SAUCE WITH MEZCAL.

HUARACHE DE RIB EYE \$280

HUARACHE BLANDO COMO LOS DEL MERCADO DE LA MERCED, CON 100 GRS DE RIB EYE BLACK ANGUS NACIONAL, SALSA ROJA DE MORITA O VERDE HERVIDA, CON LECHUGA, CREMA, QUESO GRANA PADANO, CILANTRO Y CHILES EN ESCABECHE CASEROS.

A SOFT HUARACHE LIKE THOSE SOLD AT THE MERCED MARKET, FILLED WITH 100 GRAMS OF DOMESTIC BLACK ANGUS RIBEYE, SERVED WITH EITHER A SPICY RED MORITA SAUCE OR A BOILED GREEN SAUCE, AND TOPPED WITH LETTUCE, SOUR CREAM, GRANA PADANO CHEESE, CILANTRO, AND HOMEMADE PICKLED CHILIES.

ALBÓNDIGAS EN CHILE CASCABEL \$240

HECHAS CON CARNE DE RES Y CERDO, RELLENAS DE HUEVO HERVIDO COCINADAS EN SALSA DE CHILE CASCABEL, SERVIDAS CON FRIJOLES NEGROS Y ARROZ.

MADE WITH BEEF AND PORK, STUFFED WITH HARD-BOILED EGGS, COOKED IN CASCABEL CHILI SAUCE, AND SERVED WITH BLACK BEANS AND RICE.

MOLLETE DE CHORIZO \$160

PAN BLANCO RÚSTICO HECHO EN CASA TOSTADO CON MANTEQUILLA, SERVIDO CON FRIJOLES REFritos, CHORIZO Y GRATINADOS AL HORNO, ACOMPAÑADO DE PICO DE GALLO, CHILES EN ESCABECHE HECHOS EN CASA.

HOMEMADE RUSTIC WHITE BREAD, TOASTED WITH BUTTER, SERVED WITH REFRIED BEANS, CHORIZO, AND A BAKED GRATIN, ACCOMPANIED BY PICO DE GALLO AND HOMEMADE PICKLED CHILI PEPPERS.

LOS ESPECIALES

BEBIDAS

JUGOS / JUICE \$50

NARANJA / ORANGE
TORONJA / GRAPEFRUIT
VERDE / GREEN

CAFÉ / COFFEE

CAFÉ DE REFILL / COFFEE \$55
CAFÉ DE REFILL+ PAN DULCE \$65
CAFÉ AMERICANO \$70

TÉ / TEA \$45

VERDE / GREEN
JENGIBRE / GINGER
MANZANILLA / CHAMOMILE
CANELA / CINNAMON
TÉ CHAI
TÉ CHAI CON LECHE \$65
TÉ MATCHA \$68

OTROS / OTHERS

VASO DE LECHE / MILK \$45
CHOCOLATE CALIENTE \$65
CHOCOMILK / CHOCOLATE MILK \$65



COMIDAS / CENAS

DINNER



cielo_s.m.a



Cielo Rooftop SMA



ENTRADAS

ENSALADA ORGÁNICA \$195

MEZCLA DE LECHUGAS Y VEGETALES ORGÁNICOS DE CHINABERRY FARM, ADEREZADOS CON VINAGRETA DE JEREZ Y SERVIDA CON CHICHARRÓN DE QUESO GRANA PADANO. LOS PRODUCTOS EN LA ENSALADA PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA.

A MIX OF ORGANIC LETTUCES AND VEGETABLES FROM CHINABERRY FARM, DRESSED WITH SHERRY VINAIGRETTE AND SERVED WITH GRANA PADANO CHEESE CRACKLINGS. PRODUCE IN THE SALAD MAY VARY DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY.

TOSTADA DE ATUN ALETA AMARILLA \$230

ATUN ALETA AMARILLA FRESCO MARINADO CON UNA REDUCCIÓN DE SALSA DE SOYA, SOBRE TOSTADA CON PURÉ DE AGUACATE Y CORONADA CON PORO FRITO Y SALSA MACHA.

YELLOWFIN TUNA, FRESH MARINATED IN A SOY SAUCE REDUCTION, SERVED ON TOAST WITH AVOCADO PURÉE AND TOPPED WITH FRIED LEEK AND MACHA SAUCE.

PAPA CIELO \$215

PAPA RELLENA DE SALSA MORNAY CON CAMARÓN, CORONADA CON IKURA BROTES Y RABANO. SERVIDA CON ACEÍTE DE CHILES SECOS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.

POTATO STUFFED WITH MORNAY SAUCE WITH SHRIMP, TOPPED WITH IKURA SPROUTS AND RADISH. SERVED WITH DRIED CHILI OIL AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION.

ROLLO DE ATÚN ALETA AMARILLA \$220

PD: ATÚN FRESCO ALETA AMARILLA, SALSA TERIYAKI PICANTE, ARUGULA, PEPINO. PF: AGUACATE, PORO FRITO, MAYONESA PICANTE, SALSA TERIYAKI PICANTE

IN: FRESH YELLOWFIN TUNA, SPICY TERIYAKI SAUCE, ARUGULA, CUCUMBER. OUT: AVOCADO, FRIED LEEK, SPICY MAYONNAISE, SPICY TERIYAKI SAUCE.

ROLLO DE PORK BELLY \$220

PD: PORK BELLY CONFITADO, SALSA TERIYAKI PICANTE, KIMCHI DE HABANERO, AGUACATE. PF: FURIKAKE DE CAMARÓN, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO, CHILE SERRANO.

IN: CONFIT PORK BELLY, SPICY TERIYAKI SAUCE, HABANERO KIMCHI, AVOCADO. OUT: SHRIMP FURIKAKE, BALSAMIC REDUCTION, SERRANO CHILI.

CARBÓN SOBRE PAJA \$240

FILETE DE RES MADURADO EN CENIZA DE CEBOLLA Y AJO, MONTADO SOBRE PAPA PAJA Y SERVIDO CON SALSA DE PIÑA Y CHILE MANZANO.

BEEF STEAK MATURED IN ONION ASH AND GARLIC, MOUNTED ON POTATO STRAW AND SERVED WITH PINEAPPLE SAUCE AND MANZANO CHILI.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$265

PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y CILANTRO.

SHRIMP AGUACHILE, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO AND CORIANDER.

SELECCIÓN DE QUESOS \$495

SELECCIÓN DE QUESOS Y CARNES FRÍAS, MANZANA CARAMELIZADA, NUEZ CARAMELIZADA Y MIEL DE PILONCILLO.

CHEESE SELECTION AND COLD CUTS, CARAMELIZED APPLE, PRALINE PECANS AND BROWN SUGAR HONEY.

TACO DE RIB EYE \$225

TORTILLA DE MAIZ HECHA A MANO SANCOCHADA CON MANTEQUILLA DE SALSA BORRACHA, 100 GRS DE RIB EYE BLACK ANGUS NACIONAL, PURÉ DE AGUACATE, CILANTRO Y CEBOLLA.

HANDMADE CORN TORTILLA PARBOILED WITH DRUNKEN SAUCE BUTTER, 100 G OF NATIONAL BLACK ANGUS RIBEYE, AVOCADO PURÉE, CILANTRO, AND ONION.

TACOS DE LENGUA DE RES (2PZS) \$240

LENGUA DE RES COCINADA AL VAPOR, SERVIDA SOBRE TORTILLA HECHA A MANO Y BAÑADA CON ENTOMATADO Y CILANTRO.

STEAMED BEEF TONGUE, SERVED ON A HANDMADE TORTILLA AND TOPPED WITH TOMATO SAUCE AND CILANTRO.

TACOS DE FILETE Y TUÉTANO (2PZS) \$240

JUGOSO FILETE DE RES A LA PLANCHA SOBRE TORTILLA HECHA A MANO ACOMPAÑADOS DE TUÉTANO AL HORNO, LIMÓN Y CILANTRO.

JUICY GRILLED BEEF STEAK ON A HANDMADE TORTILLA, SERVED WITH ROASTED BONE MARROW, LEMON, AND CILANTRO.

ENTRADAS

ESPECIALIDADES

PECHUGA DE POLLO A LA CERVEZA \$465

PECHUGA DE POLLO AL HORNO, VEGETALES SALTEADOS Y SALSA DE CHILES SECOS CON CERVEZA.

BAKED CHICKEN BREAST, SAUTÉED VEGETABLES AND DRIED CHILI SAUCE WITH BEER.

SALMÓN A LA PARRILLA \$465

SALMÓN A LA PARRILLA SERVIDO CON BEURRE BLANC DE NARANJA, PURÉ DE PAPA Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS.

GRILLED SALMON SERVED WITH ORANGE BEURRE BLANC, MASHED POTATO AND ORGANIC CARROTS.

RISOTTO DE COLIFLOR AL MEZCAL \$410

CREMOSO RISOTTO AROMATIZADO CON MEZCAL, HONGOS Y QUESO GRANA PADANO SERVIDO CON VELOUTE DE COLIFLOR.

CREAMY RISOTTO FLAVORED WITH MEZCAL, MUSHROOMS AND GRANA PADANO CHEESE SERVED WITH CAULIFLOWER VELOUTE.

PORK CHOP TERIYAKI \$465

CHULETÓN DE CERDO ASADO CON SALSA TERIYAKI, SERVIDO CON KIMCHI DE HABANERO E HINOJOS SALTEADOS.

ROASTED PORK CHOP WITH TERIYAKI SAUCE, SERVED WITH HABANERO KIMCHI AND SAUTÉED FENNEL.

RISOTTO Y SHORT RIB \$495

CLÁSICO RISOTTO A LA MILANESE, HECHO CON TOCINO AHUMADO Y AZAFRÁN, SERVIDO CON SHORT RIB BRASEADO Y BAÑADO DE SALSA BORDELESA.

CLASSIC MILANESE RISOTTO, MADE WITH SMOKED BACON AND SAFFRON, SERVED WITH SEARED BEEF AND DRIZZLED WITH BORDELAISE SAUCE.

HAMBURGUESA DE BRISKET WAGYU CROSS \$465

HAMBURGUESA DE BRISKET WAGYU CROSS MOLIDO, PAN BRIOCHE CASERO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO MANCHEGO Y PAPAS FRITAS TRUFADAS.

GROUND WAGYU CROSS BRISKET BURGER, HOMEMADE BRIOCHE BUN, CARAMELIZED ONIONS, MANCHEGO CHEESE AND TRUFFLE FRIES.

SHORT RIB A LA BORDELESA \$585

SHORT RIB BRASEADO BAÑADO DE SALSA BORDELESA, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES ORGÁNICOS A LA MANTEQUILLA.

BB BRAISED SHORT RIB STEAK BATHED IN BORDELAISE SAUCE, SERVED WITH MASHED POTATOES AND BUTTERED ORGANIC VEGETABLES.

RIB EYE BLACK ANGUS NACIONAL \$750

RIB EYE BLACK ANGUS NACIONAL A LA PARRILLA SERVIDO CON PAPAS FRITAS Y MANTEQUILLA DE QUESO AZUL.

GRILLED DOMESTIC BLACK ANGUS RIB EYE SERVED WITH FRENCH FRIES AND BLUE CHEESE BUTTER.

HAMBURGUESA WAGYU CROSS A LA PIMIENTA \$485

HAMBURGUESA DE BRISKET DE WAGYU CROSS NACIONAL, CLÁSICA SALSA FRANCESA DE PIMIENTA, CEBOLLA FRITA, PEPINILLO ENCURTIDO CASERO, CON LECHUGA ORGÁNICA Y PAN CASERO. SERVIDA CON PAPAS FRITAS TRUFADAS.

NATIONAL WAGYU CROSS BRISKET BURGER, CLASSIC FRENCH PEPPER SAUCE, FRIED ONION, HOMEMADE PICKLED GHERKIN, WITH ORGANIC LETTUCE AND HOMEMADE BREAD. SERVED WITH TRUFFLE FRIES.

ESPAGUETI FRUTTI DI MARE \$395

DELICIOSO ESPAGUETTI CON FRUTOS DEL MAR AL VINO BLANCO Y SALSA POMODORO, CON HOJAS DE ALBAHACA FRESCA.

DELICIOUS SPAGHETTI WITH SEAFOOD IN WHITE WINE AND TOMATO SAUCE, TOPPED WITH FRESH BASIL LEAVES.

ESPECIALIDADES



LOS ESPECIALES

ESPADIN ROJO
(13% ALC.VOL.).....\$220

MEZCAL ESPADÍN, FRUTOS ROJOS,
FLOR DE JAMAICA.

MEZCAL, MIXED BERRIES,
JAMAICA FLOWER.

CÓCTEL SAN MIGUEL
(10,7% ALC.VOL.).....\$220

MEZCAL ESPADÍN, PEPINO, ROMERO,
JUGO DE PIÑA.

MEZCAL, CUCUMBER, ROSEMARY,
PINEAPPLE JUICE.

BASIL GIN
(9,5% ALC.VOL.).....\$220

CONDESA GIN, ALBAHACA, ALOE VERA,
AGUA TÓNICA.

CONDESA GIN, BASIL, ALOE VERA,
TONIC WATER.

PASSION FRUIT GIN
(9,5% ALC.VOL.).....\$220

CONDESA GIN, MARACUYÁ, NARANJA Y PIÑA.

CONDESA GIN, PASSION FRUIT, ORANGE AND
PINEAPPLE JUICE.

THE CIELO COCKTAIL
(10,3% ALC.VOL.).....\$220

MEZCAL ESPADÍN, CARBÓN ACTIVADO,
CORDIAL DE CERVEZA, HOJA SANTA,
JALAPEÑO.

YOUNG MEZCAL, ACTIVATED CHARCOAL,
BEER SYRUP, SAINT LEAF, JALAPEÑO.

JACK & SWEET
(15,7% ALC.VOL.).....\$230

JACK DANIEL'S, LICOR 43, FRANGELICO
Y CORDIAL DE CERVEZA.

JACK DANIEL'S, LICOR 43, FRANGELICO
AND BEER CORDIAL.

ROCOTO MARGARITA
(7,5% ALC.VOL.).....\$230

CENTENARIO PLATA, PURÉ DE PIÑA,
CHILE MANZANO, Y ZUMO DE NARANJA.

SILVER CENTENARIO, PINEAPPLE,
MANZANO PEPPER, ORANGE JUICE.

LOS ESPECIALES

SPRITZ

APEROL SPRITZ \$220
(9,4% ALC.VOL.)

ST GERMAIN SPRITZ \$260
(12,4% ALC.VOL.)

CAMPARI SPRITZ \$220
(14,1% ALC.VOL.)

LOS CLÁSICOS

BOULEVARDIER
(28,3% ALC.VOL.).....\$205

COSMOPOLITAN
(24% ALC.VOL.).....\$205

MANHATTAN
(36,8% ALC.VOL.).....\$205

MARGARITA
(18,4% ALC.VOL.).....\$200

MARTINI SECO
(35% ALC.VOL.).....\$205

MOJITO
(11,4% ALC.VOL.).....\$200

NEGRONI
\$205.....(24% ALC.VOL.)

OLD FASHIONED
\$205.....(38% ALC.VOL.)



BEBIDAS



DRINKS

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)



DESTILADOS

RON

ZACAPA 23(40% ALC.VOL.).....	\$290
MATUSALEM GRAN RESERVA(40% ALC.VOL.)..	\$225
HAVANA 7 AÑOS(40% ALC.VOL.).....	\$180
MATUSALEM CLÁSICO(40% ALC.VOL.).....	\$180
BACARDI BLANCO(40% ALC.VOL.).....	\$175
CAPTAIN MORGAN(35% ALC.VOL.).....	\$160
MATUSALEM PLATINO(40% ALC.VOL.).....	\$175
MALIBU(20% ALC.VOL.).....	\$160

VODKA

GREY GOOSE(40% ALC.VOL.).....	\$260
TITO'S(40% ALC.VOL.).....	\$210
BELVEDERE(40% ALC.VOL.).....	\$260
ABSOLUT AZUL(40% ALC.VOL.).....	\$180
ABSOLUT MANDRÍN(40% ALC.VOL.).....	\$180
ABSOLUT PEARS(38% ALC.VOL.).....	\$180
ABSOLUT CITRON(40% ALC.VOL.).....	\$180
ABSOLUT RASPBERRY(40% ALC.VOL.).....	\$180
ABSOLUT MANGO(40% ALC.VOL.).....	\$180
STOLICHNAYA(40% ALC.VOL.).....	\$180
SMIRNOFF(40% ALC.VOL.).....	\$180

TEQUILA

DOBEL 50 CRISTALINO(35% ALC.VOL.).....	\$510
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO(40% ALC.VOL.).....	\$460
CASA DRAGONES BLANCO(37% ALC.VOL.).....	\$305
CASA DRAGONES AÑEJO(40% ALC.VOL.).....	\$570
CASA DRAGONES JOVEN(35% ALC.VOL.).....	\$865
CASA DRAGONES REPOSADO(37% ALC.VOL.)..	\$545
DON JULIO 70(35% ALC.VOL.).....	\$260
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO(40% ALC.VOL.).....	\$265
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO(40% ALC.VOL.).....	\$245
MAESTRO DOBEL DIAMANTE(35 ALC.VOL.)..	\$245
1800 CRISTALINO(38% ALC.VOL.).....	\$230
1800 AÑEJO(38% ALC.VOL.).....	\$210
DON JULIO AÑEJO(38% ALC.VOL.).....	\$260
1800 REPOSADO(38% ALC.VOL.).....	\$190
HERRADURA AÑEJO(38% ALC.VOL.).....	\$260
MAESTRO DOBEL REPOSADO(38% ALC.VOL.)..	\$200
7 LEGUAS REPOSADO(38% ALC.VOL.).....	\$200
DON JULIO REPOSADO(38% ALC.VOL.).....	\$240
TRADICIONAL CRISTALINO(35% ALC.VOL.).....	\$180
MAESTRO DOBEL HUMITO(38% ALC.VOL.).....	\$195
DON JULIO BLANCO(38% ALC.VOL.).....	\$200
HERRADURA BLANCO(38% ALC.VOL.).....	\$185
MAESTRO DOBEL BLANCO(38% ALC.VOL.).....	\$195
MAESTRO DOBEL PAVITO(35% ALC.VOL.).....	\$225
HERRADURA REPOSADO(40% ALC.VOL.).....	\$190
1800 BLANCO(35% ALC.VOL.).....	\$180
7 LEGUAS BLANCO(40% ALC.VOL.).....	\$195
TRADICIONAL REPOSADO(40% ALC.VOL.).....	\$160
CENTENARIO REPOSADO(35% ALC.VOL.).....	\$170
CENTENARIO PLATA (35% ALC.VOL.).....	\$170
TRADICIONAL PLATA(38% ALC.VOL.).....	\$160
HERRADURA PLATA(38% ALC.VOL.).....	\$190

GINEBRA

HENDRICKS(41,4% ALC.VOL.).....	\$245
TANQUERAY 10(47,3% ALC.VOL.).....	\$245
BOMBAY(40% ALC.VOL.).....	\$220
BEEFEATER(40% ALC.VOL.).....	\$200
TANQUERAY LONDON(47,3% ALC.VOL.).....	\$200
CONDESA CLÁSICA(43% ALC.VOL.).....	\$200
CONDESA XOCONOSTLE(43% ALC.VOL.).....	\$200
CONDESA SAHUMERIO(40% ALC.VOL.).....	\$245

WHISKY

JW BLUE LABEL(40% ALC.VOL.).....	\$860
THE MACALLAN 15(43% ALC.VOL.).....	\$515
GLENFIDDICH 18(40% ALC.VOL.).....	\$440
BALVENIE 12(43% ALC.VOL.).....	\$505
JW GREEN L. (43% ALC.VOL.).....	\$370
BUCHANANS 18(40% ALC.VOL.).....	\$410
THE GLENLIVET 12 AÑOS(40% ALC.VOL.).....	\$295
THE MACALLAN 12(43% ALC.VOL.).....	\$305
WOODFORD RESERVE(40% ALC.VOL.).....	\$195
JW BLACK LABEL(40% ALC.VOL.).....	\$260
BUCHANAN'S 12(40% ALC.VOL.).....	\$255
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE (40% ALC.VOL.).....	\$290
CHIVAS REGAL 12 AÑOS(40% ALC.VOL.).....	\$245
MAKERS MARK(45% ALC.VOL.).....	\$190
BULLEIT BOURBON(45% ALC.VOL.).....	\$195
JW RED LABEL(40% ALC.VOL.).....	\$170
JACK DANIEL'S(40% ALC.VOL.).....	\$185
JAMESON(40% ALC.VOL.).....	\$170
HIBIKI(43% ALC.VOL.).....	\$405
BUSHMILLS(40% ALC.VOL.).....	\$205

MEZCAL

CREYENTE CRISTALINO REPOSADO (35% ALC.VOL.).....	\$215
CREYENTE TOBALÁ(40% ALC.VOL.).....	\$305
AMARÁS CUPREATA(40.3% ALC.VOL.).....	\$235
CREYENTE CUISHE(40% ALC.VOL.).....	\$270
400 CONEJOS REPOSADO(38% ALC.VOL.).....	\$210
AMARÁS REPOSADO(37% ALC.VOL.).....	\$220
AMARÁS ESPADÍN JOVEN(37% ALC.VOL.).....	\$200
400 CONEJOS JOVEN(38% ALC.VOL.).....	\$185
CREYENTE ESPADÍN(40% ALC.VOL.).....	\$185
VERDE AMARÁS(40% ALC.VOL.).....	\$180
AMARÁS AMERICANA(40% ALC.VOL.).....	\$230

BRANDY

TORRES XX(40% ALC.VOL.).....	\$280
TORRES X(38% ALC.VOL.).....	\$160
TERRY (35% ALC.VOL.).....	\$160

COGNAC

REMY MARTIN XO(40% ALC.VOL.).....	\$760
HENNESSY VSOP(40% ALC.VOL.).....	\$295
MARTELL VSOP(40% ALC.VOL.).....	\$280

CERVEZA

MODELO ESPECIAL(4,5% ALC.VOL.).....	\$85
MODELO NEGRA(5,3% ALC.VOL.).....	\$85
STELLA ARTOIS(5,0% ALC.VOL.).....	\$85
MICHELOB ULTRA(4,2% ALC.VOL.).....	\$85
VICTORIA(4,0% ALC.VOL.).....	\$85
CORONA(4,5% ALC.VOL.).....	\$85
CORONA LIGHT(3,4% ALC.VOL.).....	\$85
CORONA CERO(0% ALC.VOL.).....	\$85
PACÍFICO(4,5% ALC.VOL.).....	\$85

VARIOS

AGUA PERRIER.....	\$80
CASA DEL AGUA 350ML.....	\$70
CASA DEL AGUA 750ML.....	\$105
TOPO CHICO 355ML.....	\$65
TOPO CHICO 750ML.....	\$110
AGUA SANTA MARÍA.....	\$50
RED BULL.....	\$85
REFRESCO.....	\$70
LIMONADA.....	\$70
NARANJADA.....	\$70
BOOST.....	\$70

OTROS

CIELO ROJO.....	\$40
VASO CHELADO.....	\$35
VASO MICHELADO.....	\$35

*PREGUNTA POR TU BEBIDA FAVORITA.

*TODAS NUESTRAS BEBIDAS EN COPEO Y COCTELERÍA CONTIENEN 59ML DE ALCOHOL.

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



CARTA DE VINOS / WINE LIST

	UVA	PAÍS	COPA	BOTELLA
VINO ESPUMOSO / ROSADO				
ROSA DE UVA (13,5% ALC.VOL.)	PINOT NOIR/ CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$195	\$950
MIONETTO (11% ALC.VOL.)	GLERA	ITALIA	\$195	\$950
VINO BLANCO				
MONTE XANIC (12,2% ALC.VOL.)	SAUVIGNON BLANC	MÉXICO		\$950
TUERCEBOTAS (12,5% ALC.VOL.)	TEMPRANILLO BLANCO	ESPAÑA	\$190	\$900
BOUCHARD HERITAGE DU CONSIILLER (12,5% ALC.VOL.)	CHARDONNAY	FRANCIA	\$190	\$900
PALMADINA (13% ALC.VOL.)	PINOT GRIGIO	ITALIA	\$190	\$900
VINO TINTO				
CALANDRIA (13,9% ALC.VOL.)	CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT	MÉXICO	\$190	\$900
ESFERA (13,5% ALC.VOL.)	SYRAH/ CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$190	\$900
BORSAO (14% ALC.VOL.)	GARNACHA/ TEMPRANILLO/ CABERNET SAUVIGNON	ESPAÑA	\$190	\$900
CASA MADERO (13,5% ALC.VOL.)	MERLOT	MÉXICO		\$950
CASA MADERO (13,9% ALC.VOL.)	CABERNET (UVAS ORGÁNICAS)	MÉXICO		\$1,200
CASA MADERO (13,5% ALC.VOL.)	MALBEC	MÉXICO		\$950
MENAGE A TROIS SILK SOFT RED BLEND (13,5% ALC.VOL.)	PINOT NOIR/ MALBEC PETIT SYRAH	USA	\$195	\$950
NUESTRO 8 MESES (14% ALC.VOL.)	TEMPRANILLO	ESPAÑA	\$195	\$950
VINO DE LA REINA (14% ALC.VOL.)	CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO		\$1,600
PODERE (13% ALC.VOL.)	MONTEPULCIANO	ITALIA		\$950
NORTON DOC (14% ALC.VOL.)	MALBEC	ARGENTINA		\$1,050
VALDUBON ROBLE (14% ALC.VOL.)	TEMPRANILLO	ESPAÑA	\$220	\$1,050
GUANAJUATO				
VINO ROSADO				
3 RAÍCES (12,5% ALC.VOL.)	GRENACHE / CALADOC	MÉXICO	\$195	\$950
VINO BLANCO				
1524 ESPUMOSO DOS BÚHOS (12,5% ALC.VOL.)	MOSCATO GIALLO	MÉXICO		\$950
3 RAÍCES (13% ALC.VOL.)	SAUVIGNON BLANC	MÉXICO	\$195	\$950
CANTO DE SIRENAS (13% ALC.VOL.)	VIOGNER	MÉXICO	\$195	\$950
1524 DOS BÚHOS (12,5% ALC.VOL.)	MOSCATO GIALLO	MÉXICO	\$195	\$950
VINO TINTO				
3 RAÍCES ENSAMBLE (13,5% ALC.VOL.)	SYRAH / MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$210	\$1,000
3 RAÍCES (12,8% ALC.VOL.)	NEBBIOLO / SANGIOVESE	MÉXICO		\$1,150
1924 DOS BÚHOS (13,5% ALC.VOL.)	TEMPRANILLO	MÉXICO	\$210	\$1,000
CANTO DE SIRENAS (13,5% ALC.VOL.)	SYRAH	MÉXICO		\$1,200
 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	MÖET IMPERIAL BRUT (12,5% ALC.VOL.)	CHARDONNAY / PINOT NOIR / MEUNIER	FRANCIA	\$3,500



POSTRES

DESSERT

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)



DIGESTIVOS

CARAJILLO
(15,5% ALC.VOL.).....\$205

BAILEYS
(17% ALC.VOL.).....\$185

FRANGELICO
(20% ALC.VOL.).....\$185

AMARETTO DISARONNO
(28% ALC.VOL.).....\$185

SAMBUCA NEGRO
(38% ALC.VOL.).....\$185

SAMBUCA BLANCO
(38% ALC.VOL.).....\$185

CHARTREUSE
(55% ALC.VOL.).....\$250

STREGA
(40% ALC.VOL.).....\$185

CAFÉ

AMERICANO \$70

CAPUCCINO \$90

EUROPEO \$70

ESPRESSO \$70

ESPRESSO DOBLE \$95

IRLANDES \$180

LATTE \$90

MOKA \$90

POSTRES

PIE DE LIMÓN / LIME PIE \$165

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS / CHOCOLATE AND ALMOND TART \$165

PASTEL IMPOSIBLE \$165
