# DESAYUNOS

# BREAKFAST

cielo_s.m.a  Cielo Rooftop SMA

# DESAYUNOS

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, 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,SPINACH, MANCHEGO CHEESE, MEXICAN-STYLE, HAM, BACON.*

*INGREDIENTE EXTRA / EXTRA INGREDIENT +$30*
*MÁXIMO 3 INGREDIENTES / MAXIMUM 3 INGREDIENTS*

# ESPECIALES

LOS ESPECIALES

## TAMAL DE RAJAS $110
*HECHO CON MASA VERDE, RAJAS DE JALAPEÑO A LA MEXICANA, EPAZOTE Y QUESILLO, MONTADO SOBRE SALSA MORITA CON RELISH DE CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.*

*MADE WITH GREEN DOUGH, MEXICAN-STYLE JALAPEÑO STRIPS, EPAZOTE, AND QUESILLO CHEESE, SERVED ON A BED OF MORITA SAUCE WITH RED ONION RELISH AND CILANTRO.*

## TAMAL PORK BELLY EN CHILE ROJO $135
*HECHO CON MASA DE MAÍZ AZUL, PORK BELLY CONFITADO CON SALSA DE GUAJILLO, HOJA SANTA Y ACOMPAÑADO CON CREMA Y PICO DE GALLO.*

*MADE WITH BLUE CORN DOUGH, CONFIT PORK BELLY WITH GUAJILLO SAUCE AND HOJA SANTA, SERVED WITH SOUR CREAM AND PICO DE GALLO.*

## HUEVOS MOTULEÑOS $165
*DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO SOBRE TORTILLA FRITA UNTADA DE DE PURÉ DE FRIJOL. BAÑADOS CON SALSA DE JITOMATE, CHICHARO, 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.*

## 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.*

## 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.*

## 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.*

## SOPE (1 PIEZA)
*HECHOS EN CASA, SERVIDOS CON FRIJOLES, CHICHARRÓN PRENSADO O PAPAS CON CHORIZO; ACOMPAÑADOS CON CREMA, QUESO Y CILANTRO.*

*HOMEMADE, SERVED WITH BEANS, CRISPY PORK RINDS, OR POTATOES WITH CHORIZO; TOPPED WITH SOUR CREAM, CHEESE, AND CILANTRO.*

*CON PAPÁ CON CHORIZO* **$110**
*CON CHICHARRÓN PRENSADO* **$135**

## QUESADILLAS (2 PIEZAS) $150
*HECHAS CON TORTILLA DE MAÍZ, RELLENAS DE QUESILLO, FLOR DE CALABAZA Y CHICHARRÓN PRENSADO; ACOMPAÑADOS CON CHILES EN ESCABECHE CASEROS Y SALSA MARTAJADA.*

*MADE WITH CORN TORTILLAS, STUFFED WITH QUESILLO CHEESE, SQUASH BLOSSOMS, AND PRESSED PORK RINDS; SERVED WITH HOMEMADE PICKLED CHILIES AND CHOPPED SALSA.*

## 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.*

## PAN FRANCÉS $210
*BRIOCHE BAÑADO CON 3 LECHES 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.*

# 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 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 RÁBANO. SERVIDA CON ACEITE 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.*

# 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.*

# 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, PIÑA, JARABE NATURAL, AGUA TÓNICA.*

*CONDESA GIN, BASIL, ALOE VERA, PINEAPPLE SIMPLE SYRUP, TONIC WATER.*

**ROJEÑA**
(7.5% ALC.VOL.).....**$320**

*TEQUILA RESERVA DE LA FAMILIA CRISTALINO, JUGO DE BETARRAGA CLARIFICADO, SOLUCIÓN SALINA, JARABE DE JENGIBRE Y CÍTRICOS.*

*TEQUILA RESERVA DE LA FAMILIA CRISTALINO, CLARIFIED BEET JUICE, SALINE SOLUTION, GINGER SYRUP Y CITRUS.*

LOS ESPECIALES

**MOSCOW MULE CIELO**
(15,2% ALC.VOL.).....**$210**

*VODKA TITO´S, SHRUB DE JENGIBRE Y CÚRCUMA, JUGO DE LIMÓN Y AGUA MINERAL.*

*TITO'S VODKA, GINGER AND TURMERIC SHRUB, LEMON JUICE, MINERAL WATER.*

**QUIMERA**
(11,4% ALC.VOL.).....**$220**

*MEZCAL CREYENTE ESPADÍN, LICOR DE HIERBAS, CORDIAL DE PEPINO, CÍTRICOS Y AGUA TÓNICA.*

*MEZCAL CREYENTE ESPADÍN, HERBAL LIQUEUR, CUCUMBER CORDIAL, CITRUS, AND TONIC WATER.*

**GUAYABITA**
(14% ALC.VOL.).....**$230**

*TEQUILA RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO, APEROL INFUSIONADO CON GUAYABA, EUCALIPTO Y JUGO DE LIMÓN.*

*TEQUILA RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO, APEROL INFUSED WITH GUAVA, EUCALYPTUS AND LEMON JUICE.*

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

*CONDESA GIN , MARACUYÁ, NARANJA Y PIÑA.*

*CONDESA GIN, PASSION FRUIT, ORANGE AND PINEAPPLE JUICE.*

# 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.)

## INFORMACIÓN DE CONSUMO RESPONSABLE

148 ML = 355 ML = 355 ML = 45 ML

**UNA BEBIDA ESTÁNDAR EQUIVALE A 1 COPA DE VINO DE 148ML = 1 CERVEZA 355ML = 1 COCTEL DE 355ML = 1 SHOT DE 45ML.**

**RECOMENDACIÓN DE CONSUMO MÁXIMO SEGÚN LA SECRETARÍA DE SALUD**

**HOMBRE: 5 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

**MUJER: 4 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

# BEBIDAS

# DRINKS

cielo_s.m.a  Cielo Rooftop SMA

# 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
DOBEL TAHONA (40% ALC.VOL.) ..... $195
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
RESERVA DE LA FAMILIA CRISTALINO (35% ALC.VOL.) ..... $400
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 355ML (4,5% ALC.VOL.) ..... $70
MODELO NEGRA 355ML (5,3% ALC.VOL.) ..... $70
STELLA ARTOIS 330ML (5,0% ALC.VOL.) ..... $70
MICHELOB ULTRA 355ML (4,2% ALC.VOL.) ..... $70
VICTORIA 355ML (4,0% ALC.VOL.) ..... $55
CORONA 355ML (4,5% ALC.VOL.) ..... $55
CORONA LIGHT 355ML (3,4% ALC.VOL.) ..... $55
CORONA CERO 355ML (0% ALC.VOL.) ..... $55
PACÍFICO 355ML (4,5% ALC.VOL.) ..... $55

## 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

**INFORMACIÓN DE CONSUMO RESPONSABLE**

148 ML = 355 ML = 355 ML = 45 ML

**UNA BEBIDA ESTÁNDAR EQUIVALE A 1 COPA DE VINO DE 148ML = 1 CERVEZA 355ML = 1 COCTEL DE 355ML = 1 SHOT DE 45ML.**

**RECOMENDACIÓN DE CONSUMO MÁXIMO SEGÚN LA SECRETARÍA DE SALUD**

**HOMBRE: 5 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

**MUJER: 4 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

**PREGUNTA POR TU BEBIDA FAVORITA.*
*TODAS NUESTRAS BEBIDAS EN COPEO Y COCTELERÍA CONTIENEN 49MIL.*

*LOS PRECIOS INCLUYEN IVA*

# CARTA DE VINOS / WINE LIST

| | UVA | PAÍS | COPA 187 ML | BOTELLA 750 ML |
|---|---|---|---|---|
| **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 CONSILLER** *(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.)* | MONTELPULCIANO | 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 BUHOS** *(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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FRANCE 1743 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE | **MÖET IMPERIAL BRUT** *(12,5% ALC.VOL.)* | CHARDONNAY / PINOT NOIR / MEUNIER | FRANCIA | $3,500 |

**INFORMACIÓN DE CONSUMO RESPONSABLE**

148 ML = 355 ML = 355 ML = 45 ML

**UNA BEBIDA ESTÁNDAR EQUIVALE A 1 COPA DE VINO DE 148ML = 1 CERVEZA 355ML = 1 COCTEL DE 355ML = 1 SHOT DE 45ML.**

**RECOMENDACIÓN DE CONSUMO MÁXIMO SEGÚN LA SECRETARÍA DE SALUD**

**HOMBRE: 5 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

**MUJER: 4 COPAS POR DÍA (1 BEB./ EST. POR H.)**

CIELO
ROOFTOP SMA

# POSTRES

## DESSERT

cielo_s.m.a  Cielo Rooftop SMA

# 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**