

VISTAROOOF

EAT & DRINK



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXCEPCIONAL | EXCEPTIONAL DINING EXPERIENCE



ENTRADAS

PAPAS A LA FRANCESA O GAJO

\$95MXN

GUACAMOLE 

\$145MXN

Con totopos y salsa mexicana

NACHOS CON QUESO

\$195MXN

Con salsa de frijol, queso mozzarella, salsa mexicana, chile jalapeño, guacamole y crema ácida

CEVICHE DE CAMARÓN 

\$235MXN

Marinado en limón, aceite de oliva, cebolla morada, cilantro y perfumado al habanero

Con arrachera \$345MXN

Con camarones \$295MXN

Con pollo \$240MXN

CÓCTEL DE CAMARÓN 

\$225MXN

Con salsa marinara, tomate, cebolla morada, cilantro, aceitunas y pepino

CEVICHE DE PESCADO 

\$195MXN

(ESTILO YUCATÁN)

Marinado en limón, aceite de oliva, cebolla morada, cilantro; perfumado al habanero

CHILI POPPERS 

\$225MXN

Con aderezo tártara

AROS DE CALAMAR FRITOS

\$195MXN

Con salsa tártara

CÓCTEL DE PULPO 

\$395MXN

Con salsa marinara, tomate, cebolla morada, cilantro, aceitunas y pepino

BONELESS DE POLLO 

\$195MXN

Con salsa BBQ o Búfalo

SASHIMI DE ATÚN 

\$240MXN

Atún fresco marinado con: soya, cebolla morada, chile serrano y supremas de naranja

CADA UNO

EXTRAS

Papas fritas o gajo, guacamole

\$60MXN

ENSALADAS \$185MXN

ENSALADA CÉSAR  

Lechuga, aderezo César, queso parmesano y crotones

ENSALADA CÍTRICA  

Lechugas orgánicas, supremas de naranja, nueces, almendras, arándanos, fresa, tomates cherry y aceite de olivo

ENSALADA VERDE  

Lechuga, espinaca, arúgula, aguacate y pepino

PROTEÍNA

Arrachera, camarón o pollo

\$90MXN



VEGETARIANO



LIBRE DE GLUTEN



PICANTE



PREMIUM

Alergias o restricciones favor de mencionar a su mesero



SOPAS Y CREAMAS

CONSUMÉ DE POLLO

Con arroz, pechuga de pollo y brunoise de vegetales

CREMA DE ELOTE

Con croton de queso parmesano

SOPA DE TORTILLA

Con frituras de juliana de tortilla, queso panela, aguacate, láminas de chile guajillo y crema ácida

\$190MXN

SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS Y PEPITOS

CLUB SÁNDWICH

Queso cheddar, jamón, pechuga de pollo, tocino, tomate y lechuga

\$270MXN

SANDWICH DE POLLO

(EMPANIZADO O A LA PARRILLA)

Pan centeno, frijoles refritos, queso mozzarella, pechuga de pollo, tomate, lechuga y aguacate

\$280MXN

HAMBURGUESA DE POLLO
(EMPANIZADO O A LA PARRILLA)

Lechuga, cebolla y papas a la francesa

\$280MXN

HAMBURGUESA DE RES

Con queso cheddar, pepinillos, tomate, lechuga, cebolla y papas a la francesa

\$285MXN

PEPITO DE ARRACHERA

Pan baguette, frijoles refritos, arrachera asada, queso cheddar, tomate, lechuga, guacamole y papas fritas

\$325MXN

EXTRAS

Papas fritas o gajo, guacamole, queso panela, frijoles refritos, chiles toreados

\$60MXN
CADA UNO

PASTAS \$265MXN

♦ ARMA TU PROPIA PASTA ♦

- Fetuccine
- Fussili
- Spaguetti
- Penne

♦ ELIJE UN INGREDIENTE DE CADA GRUPO ♦

- Pomodoro
- Alfredo
- Tres quesos
- Salsa rosa

- Pechuga de pollo
- Camarones
- Champiñones

PASTA

SALSA

PROTEÍNA

PIZZAS 12'

- PEPPERONI
- HAWAIANA
- MARGARITA
- MEXICANA

\$195MXN

CADA UNO

• CARNES

Con carne molida, carne de pastor y chorizo

\$290MXN

• SALMÓN AHUMADO

Con aceitunas negras, alcaparras y queso parmesano regiano

\$330MXN

• MEDITERRÁNEA

Con jamón serrano, queso parmesano reggiano, champiñones, pimientos, tomates cherry...

\$370MXN

EXTRAS

(Queso parmesano, aceitunas y alcaparras \$85MXN)

(Salmón, jamón serrano, carne molida, carne de pastor y arrachera \$100MXN)

CADA UNO



VEGETARIANO



LIBRE DE GLUTEN



PICANTE



PREMIUM

Alergias o restricciones favor de mencionar a su mesero



PLATOS FUERTES

MEJILLONES EN SALSA
CREMOSA DE VINO BLANCO

Perejil, croton de ajo y parmesano.
Disponible con spaguetti

\$295MXN

MEDALLÓN DE ATÚN
EN SALSA DE ANGIULA

Con ensalada mediterránea

\$295MXN

CAZUELA DE MARISCOS

Con pulpo, camarón, mejillones,
callos y aros de calamar cubiertos
con salsa marinara y perejil fresco

\$365MXN

CAMARONES U15 AL AJILLO(6 P)

Con arroz salvaje y vegetales

\$425MXN

ARRACHERA A LA PARRILLA

Con puré de papa, vegetales
y mermelada de cebolla al vino tinto

\$435MXN

FAJITAS VISTAROOF

Con frijoles refritos y guacamole

De pollo

\$285MXN

De camarones

\$295MXN

De res

\$325MXN

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

Al mojo de ajo, al ajillo o a la veracruzana.
Con juliana de vegetales y risotto
al parmesano

\$345MXN

PULPO ENAMORADO

ESTILO ACAPULCO

Con arroz y ensalada de vegetales

\$395MXN

COLITA DE LANGOSTA CON
CAMARONES U15 A LA PARRILLA

Con vegetales y espárragos
braseados

\$850MXN

CORTES AMERICANOS

FILETE MIGÑÓN 210GR

A la parrilla con puré de papa rústico
y pimientos asados

\$495MXN

NEW YORK 350GR

A la parrilla con papa leonesa

\$525MXN

RIB EYE 350GR

A la parrilla encostrado a los 3 chiles y
acompañado con espárragos
a las finas hierbas.

\$545MXN

POSTRES

SELECCIÓN DE HELADOS

Fresa, vainilla o chocolate

\$120MXN

LAVA CAKE DE CHOCOLATE

\$120MXN

PAY DE QUESO

\$165MXN

MOUSE DE FRUTOS ROJOS

\$145MXN

FLAN CLÁSICO DE VAINILLA

\$120MXN





ENTREES

**FRENCH FRIES OR
POTATO WEDGES**

\$95MXN

GUACAMOLE

\$145MXN

With tortilla chips and mexican sauce

NACHOS WITH CHEESE

\$195MXN

SHRIMP CEVICHE

\$235MXN

Served with bean sauce, mozzarella cheese, mexican salsa, jalapeño, guacamole and sour cream

Marinated in lime, olive oil, red onion, cilantro and infused with habanero essence



-flank steak

\$345MXN

SHRIMP COCKTAIL

\$225MXN

ADD

-shrimp

\$295MXN

Served with marinara sauce tomato, red onion, cilantro, olives and cucumber

-chicken

\$240MXN

FISH CEVICHE (YUCATÁN-STYLE)

\$195MXN

Marinated in lime, olive oil, red onion, and cilantro; delicately infused with habanero

CHILI POPPERS

\$225MXN

With tártara sauce

CRISPY FRIED CALAMARI

\$195MXN

OCTOPUS COCKTAIL

\$395MXN

With tártara sauce

Topped with marinara sauce, tomato, red onion, cilantro, olives and cucumber

BONELESS DE POLLO

\$195MXN

Choice of: BBQ or Buffalo

TUNA SASHIMI

\$240MXN

Fresh tuna marinated with soy, red onion, serrano chili and orange supreme

EXTRAS

French fries, potato wedges, guacamole

\$60MXN
EACH ONE

SALADS \$185MXN

CAESAR'S SALAD

Lettuce, caesar dressing, Parmesan cheese and croutons

CITRUS SALAD

Organic greens, orange supreme, walnuts, almonds, cranberries, strawberries, cherry tomatoes and olive oil

GREEN SALAD

Lettuce, spinach, arugula, avocado and cucumber

PROTEIN

Flank steak, Shrimp or Chicken breast

\$90MXN



VEGETARIAN



GLUTEN-FREE



SPICY



PREMIUM

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions



SOUPS AND CREAMS

CHICKEN BROTH

With rice, chicken breast and a brunoise of vegetables

CREAMY CORN SOUP

With parmesan cheese croutons

CORN TORTILLA CRISPY

Topped with julienne tortilla strips, panela cheese, avocado, slices of guajillo chili and sour cream

\$190MXN

SANDWICHES, BURGERS AND PEPITOS

CLUB SANDWICH

Cheddar cheese, ham, chicken breast, bacon, tomato and lettuce

\$270MXN

CHICKEN BURGER

BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST
Lettuce, onion and french fries

\$280MXN

FLANK STEAK PEPITO

Baguette, fried beans, grilled skirt steak, cheddar cheese, tomato, lettuce, guacamole and french fries

\$325MXN

CHICKEN SANDWICH

BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST
Rye bun, fried beans, mozzarella cheese, chicken breast, tomato, lettuce and avocado

\$280MXN

BEEF BURGER

With cheddar cheese, pickles, tomato, lettuce, onion and french fries

\$285MXN

EXTRAS

French fries, guacamole, potato wedges, panela cheese, refried beans and sautéed chiles

\$60MXN
EACH ONE

PASTAS \$265MXN

MAKE YOUR OWN PASTA

- Fetuccine
- Fussili
- Spaguetti
- Penne

PASTA

CHOOSE ONE INGREDIENT FROM EACH GROUP

- Pomodoro
- Alfredo
- Three Cheese's
- Pink Sauce

SAUCE

PROTEIN

- Chicken Breast
- Shrimp
- Mushrooms

PIZZAS 12'

- PEPPERONI
- HAWAIIAN
- MARGHERITA
- MEXICAN

\$195MXN

MEAT LOVER'S

With ground beef, pork al pastor and chorizo

\$290MXN

SMOKED SALMON

With black olives, capers and parmesan reggiano cheese

\$330MXN

MEDITERRANEAN

With serrano ham, parmesan reggiano cheese, mushrooms, bell peppers, cherry tomatoes...

\$370MXN

EACH ONE

EXTRAS

(Avocado, Parmesan cheese, salmon, olives and capers

\$85MXN

(Serrano ham, ground beef, pork al pastor and skirt steak

\$100MXN

EACH ONE

- VEGETARIAN
- GLUTEN-FREE
- SPICY
- PREMIUM

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions



MAIN COURSES

MUSSELS IN WHITE WINE CREAMY SAUCE

Parsley, garlic croutons and parmesan cheese. Available with spaghetti

\$295MXN

VISTAROOF FAJITAS

With fried beans and guacamole

W/chicken \$285MXN

W/shrimps \$295MXN

W/beef \$325MXN

SEARED TUNA IN EEL SAUCE

With mediterranean salad

\$295MXN

FISH FILLET OF YOUR CHOICE

Garlic mojo, garlic style or veracruzana style. With julienne vegetables and parmesan risotto.

\$345MXN

SEAFOOD CASSEROLE

With octopus, shrimp, mussels, scallops, calamari rings, all topped with marinara sauce and fresh parsley

\$365MXN

OCTOPUS IN LOVE ACAPULCO STYLE

With rice and vegetables salad

\$395MXN

U15 GARLIC SHRIMPS (6 P)

With wild rice and vegetables

\$425MXN

LOBSTER TAIL WITH U15 SHRIMPS GRILLED

With vegetables and braised asparagus

\$850MXN

GRILLED FLANK STEAK

With mashed potatoes, vegetables and onion marmalade in red wine reduction

\$435MXN

MEAT CUTS

FILET MIGNON 7oz

Grilled with rustic mashed potatoes and roasted bell peppers

\$495MXN

NEW YORK 12oz

Grilled with leonese-style potatoes

\$525MXN

RIB EYE 12oz

Grilled crusted with a blend of three chilies and served with herb-seasoned asparagus

\$545MXN

DESSERTS

ICE CREAM SELECTION \$120MXN
Strawberry or vanilla or chocolate

VOLCANO LAVA CAKE \$120MXN

CHEESE CAKE \$165MXN

RED BERRIES MOUSSE \$145MXN

CLASSIC VANILLA FLAN \$120MXN



VEGETARIAN



GLUTEN-FREE



SPICY



PREMIUM

VISTAROOOF

EAT & DRINK



¡TU OPINIÓN ES IMPORTANTE PARA NOSOTROS!

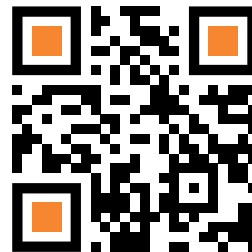
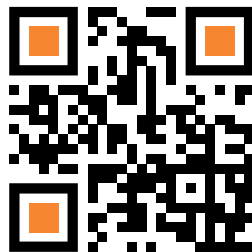
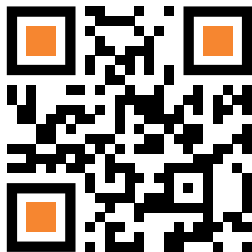
YOUR FEEDBACK IS IMPORTANT TO US!



VISTAROOOF
EAT & DRINK



skypool | dayclub



SÍGUENOS Y ETIQUETANOS | FOLLOW US & TAG US

