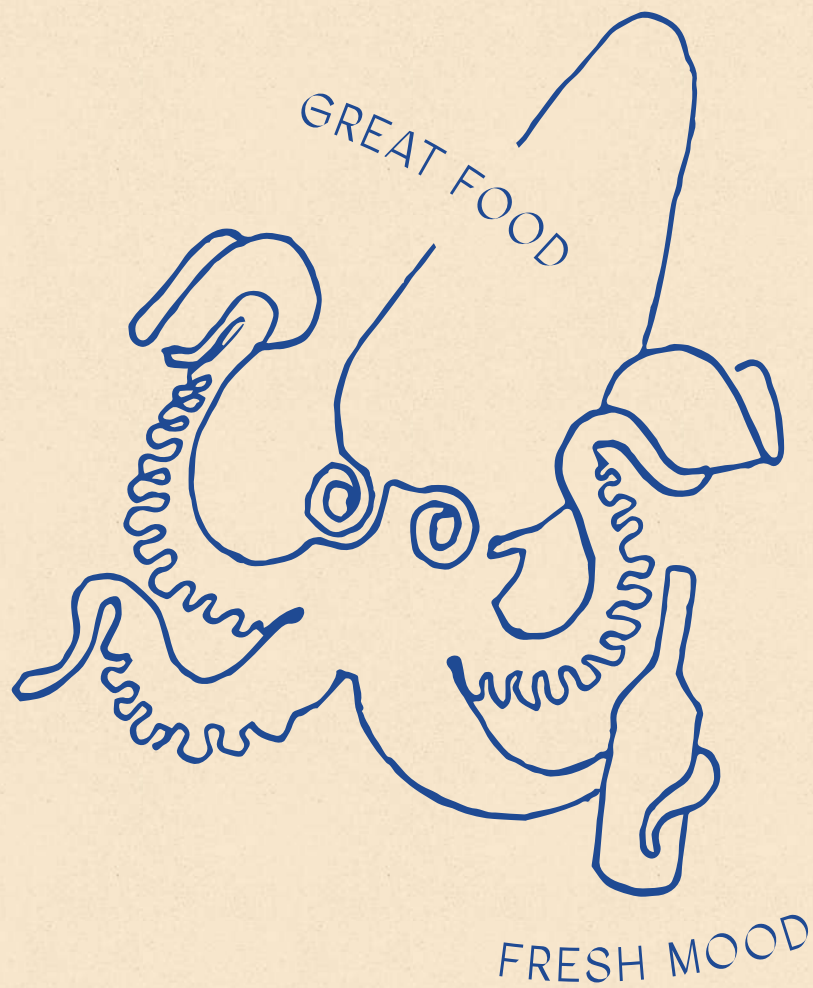


toledo  rooftop



MENÚ

# ENTRADAS FRÍAS

<b>Ceviche de Totoaba (120 gr.)</b>	\$380.00
Cubos de la pesca del día, mezclados con jugo de limón, mango, cebolla morada, chile serrano y cremoso aguacate.	
<b>Tostada de Salmón (3 pzas.)</b>	\$290.00
120 gr. de salmón en trozos; acompañado con aderezo de morita, jícama, cebolla morada, pepino y aguacate.	
<b>Tostada de Atún (3 pzas.)</b>	\$290.00
120 gr. de atún en láminas; acompañado con aderezo de morita, jícama, jugo de limón y chile serrano.	
<b>Elotes Callejeros</b>	\$190.00
150 gr. de elotes baby puestos a la parrilla con mayonesa de epazote, chile piquín, sal de gusano y queso cotija.	
<b>Ceviche Vegano con Cenizas (150 gr.)</b>	\$170.00
Mezcla de hongos acompañada de mango y manzana picadas en finos cubos, con salsa de limón y soya.	
<b>Aguachile Rojo de Camarón (120 gr.)</b>	\$220.00
Camarón crudo marinado en jugo de limón y naranja, con salsa roja (chile de árbol, cebolla y jitomate tatemado), cebolla cambray y pepino encurtido; decorado con emulsión de aguacate, cilantro criollo y ajonjolí negro.	
<b>Tataki de Atún (180 gr.)</b>	\$340.00
Láminas de atún sellado marinadas en vinagreta de clamato, servidas sobre aguacate cremoso. Acompañado de aros de cebolla cambray, maíz enchilado, cilantro criollo y tostadas de maíz azules.	

# ENSALADAS

<b>Ensalada Mediterránea (100 gr.)</b>	\$180.00
Hojas mixtas, tapenade de aceituna kalamata, trozos de cebolla, pimiento, jitomate cherry, aceitunas negras sin hueso, pepino y cubos de queso feta.	
<b>Coliflor Rostizada (1 pza.)</b>	\$260.00
Media coliflor rostizada bañada de salsa holandesa, migajas de pan y salsa de cacahuete con chile morita.	
<b>Ensalada de Betabel (160 gr.)</b>	\$170.00
Cubos de betabel asado, sobre tzatziki, chips de papa y un toque de vinagreta de ajo con vino blanco y pepitas tostadas.	

Debido a la frescura de nuestros productos, la disponibilidad de estos puede variar. Agradecemos su comprensión.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.

Nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A.

# STREET FOOD

**Taco de Pork Belly con Salsa Negra y Chicharrón (1 pza.)** \$140.00

60 gr. de pork belly al horno con salsa negra de piloncillo y chile morita, servido sobre una tortilla de maíz.

**Taco de Pastor Negro (1 pza.)** \$90.00

75 gr. de finas láminas de carne de cerdo al pastor negro, acompañado de limones, piña asada, cilantro y cebolla.

**Taco de Camarón Rosarito (1 pza.)** \$120.00

120 gr. de camarón asado con mantequilla, cebolla y aceite de guajillo, sobre tortilla de harina, acompañado de frijol, aderezo de chile morita y aguacate.

**Taco de Hongos con Pesto de Epazote (1 pza.)** \$140.00

70 gr. de mezcla de hongos (champiñones y portobello) salteados con ajo y chile guajillo. Acompañado con pesto (albahaca, epazote, nuez y queso cotija), decorado con láminas de hongos, servida sobre una tortilla de maíz.

**Taco de Pescado Estilo Ensenada (1 pza.)** \$85.00

110 gr. de pescado rebosado sobre tortilla de maíz, acompañado de col morada, pico de gallo y crema de rancho.

**Taco de Costilla (1 pza.)** \$110.00

80 gr. de costilla braceada servida en tortilla de maíz, acompañada de cebolla curtida, arúgula y aguacate.

**Tacos de Arrachera (3 pzas.)** \$290.00

180 gr. de arrachera asada sobre tortilla de maíz, acompañada de cremoso de aguacate y chiles toreados.

**Taquitos de Atún al Pastor (3 pzas.)** \$190.00

100 gr. de atún marinado en salsa al pastor, acompañado de una ensalada de aguacate, piña, cilantro.

**Tacos de Rib Eye (3 pzas.)** \$350.00

180 gr. de rib eye asado sobre tortilla de maíz, acompañados de cremoso de aguacate y pico de gallo.

**Taqueso de Camarón Enchilado (1 pza.)** \$110.00

110 gr. de camarón, servido en tortilla de harina con una costra de queso, acompañado de pico de gallo, crema de rancho y col morada.

**Carnitas de Atún (150 gr.)** \$230.00

Atún en trozos marinado en jugo de naranja, enharinado y frito, servido sobre guacamole rústico, con aros de cebolla cambray, cilantro criollo y ajonjolí negro.

**Torta de Pollo Frito (1 pza.)** \$210.00

150 gr. de pechuga de pollo crunchy, láminas de pepino encurtido, aderezo de yogurt y eneldo, servido en un crujiente bolillo.

**Sopes de Pulpo Empanizados en Chicharrón (3 pzas.)** \$240.00

90 gr. de pulpo empanizado en chicharrón, sobre sope de maíz y puré de frijol negro; acompañado de una salsa verde cremosa y emulsion de chile morita.

**Quesadilla de Cecina con Guacamole de Pistache** \$190.00

Tortilla de maíz rellena de quesillo (Oaxaca), con 100gr. de cecina a la plancha con pistache.

Debido a la frescura de nuestros productos, la disponibilidad de estos puede variar. Agradecemos su comprensión.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.

Nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A.

# FUERTES

<b>Cheeseburger (1 pza.)</b> 150 gr. de carne molida de res, asada a la plancha con una mezcla de queso suizo gratinados acompañado de jitomate, hoja de lechuga, pepinillos y servida en pan brioche con mayonesa hecha en casa.	\$260.00
<b>Chamorro (200 gr.)</b> Chamorro de cerdo confitado y asado con una salsa de jitomate y piña, acompañado de tortillas, cebolla, cilantro y limón.(ideal para taquear).	\$350.00
<b>Pulpo a las Brasas (200 gr.)</b> Pulpo adobado con polvo de chile al grill sobre una cama de frijol negro y chicharrón, acompañado de aguacate cremoso y arúgula.	\$580.00
<b>Pizza Margarita</b> Clásica pizza con queso mozzarella, jitomate fresco y hojas de albahaca.	\$280.00
<b>Pizza de Camarón</b> Clásica pizza con queso mozzarella y 100 gr. camarón asado al ajillo y hojas de arúgula.	\$380.00
<b>Pizza de Atún Crispy</b> 100 gr. de atún crunchy, queso mozzarella fresco, pimiento morrón verde, champiñones, orégano y aceite de oliva; decorado con aros de cebolla cambray.	\$350.00
<b>Arroz Meloso con Salmón (180 gr.)</b> Nuestra versión de risotto acompañado de salmón asado y vegetales al grill.	\$430.00
<b>Arrachera de Res (300 gr.)</b> Arrachera marinada con polvo de chiles, acompañada de puré de papa rústico y vegetales al grill.	\$380.00
<b>Rib Eye (350 gr.)</b> Rib Eye marinado con polvo de chiles, acompañado de puré de papa rústico y vegetales al grill.	\$580.00

# EXTRAS:

<b>Guacamole (200 gr.)</b>	\$120.00
<b>Papas a la francesas (400 gr.)</b>	\$110.00
<b>Chiles toreados (60 gr.)</b>	\$80.00



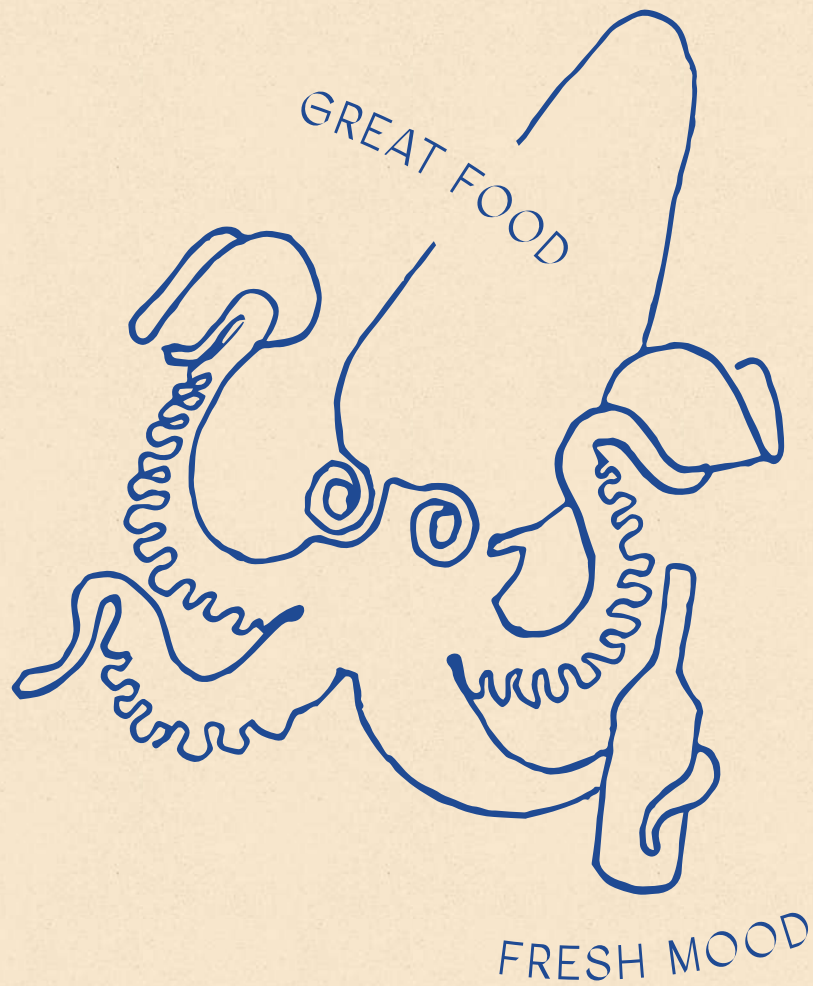
Debido a la frescura de nuestros productos, la disponibilidad de estos puede variar. Agradecemos su comprensión.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.  
Nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A.

## POSTRES

<b>Postre de Temporada</b> Postre de autoría de nuestro chef con ingredientes de temporada.	\$150.00
<b>Cremoso de Chocolate</b> 120 gr. de ganache de chocolate, 120 gr. de helado de cacahuete.	\$190.00
<b>Pan de Elote</b> 130 gr. de pan de elote, 120 gr. de helado de palomitas.	\$160.00
<b>Tiramisú (.170 gr aprox.)</b>	\$210.00
<b>Pastel helado de mazapán</b>	\$150.00



toledo  rooftop



MENU

# COLD APPETIZERS

<b>Totoaba Ceviche (120g)</b>	\$380.00
Cubes of the fish, mixed with lime juice, mango, red onion, serrano chili and creamy guacamole.	
<b>Salmon Tostada (3 pieces)</b>	\$290.00
120g of salmon chunks; accompanied with morita dressing, jicama, red onion, cucumber, and avocado.	
<b>Tuna Tostada (3 pieces)</b>	\$290.00
120g of thinly sliced tuna; accompanied with morita dressing, jicama, lemon juice, and serrano chili.	
<b>Street-style Corn on the Cob</b>	\$190.00
150g of baby corn grilled with epazote mayonnaise, piquín chili, worm salt, and cotija cheese.	
<b>Vegan Ceviche with Ash (150g)</b>	\$170.00
Mushroom mix accompanied by finely diced mango and apple, with lemon and soy sauce.	
<b>Red Shrimp Aguachile (120g)</b>	\$220.00
Raw shrimp marinated in lime and orange juice, with red sauce (made from tre chili, charred onion, and tomato), spring onion, and pickled cucumber; garnished with avocado emulsion, local cilantro, and black sesame seeds.	
<b>Tuna Tataki (180g)</b>	\$340.00
Slices of seared tuna marinated in clamato vinaigrette, served over creamy avocado. Accompanied by spring onion rings, spiced corn, local cilantro, and blue corn tostadas.	

# SALADS

<b>Mediterranean Salad (100g)</b>	\$180.00
Mixed greens, kalamata olive tapenade, pieces of onion, bell pepper, cherry tomatoes, pitted black olives, cucumber, and cubes of feta cheese.	
<b>Roasted Cauliflower (1 piece)</b>	\$580.00
Half roasted cauliflower bathed in hollandaise sauce, breadcrumbs, and peanut sauce with morita chili.	
<b>Beet Salad (160g)</b>	\$170.00
Cubes of roasted beetroot on tzatziki, potato chips, and a touch of white wine garlic vinaigrette with toasted pumpkin seeds.	

Due to the freshness of our products, availability may vary. We appreciate your understanding.  
Consumption of raw foods is at the customer's own risk.  
Our prices include 16% VAT.

# STREET FOOD

**Pork Belly Taco with Black Sauce and Pork Rind (1 piece)** \$140.00

60g of oven-roasted pork belly with piloncillo and morita chili black sauce, served on a corn tortilla.

**Black Pastor Taco (1 piece)** \$90.00

75g of thin slices of black pastor-style pork meat, accompanied by lemons, grilled pineapple, cilantro, and onion.

**Rosarito Shrimp Taco (1 piece)** \$120.00

120g of grilled shrimp with butter, onion, and guajillo oil, served on a flour tortilla, accompanied by beans, chipotle dressing, and avocado.

**Mushroom Taco with Epazote Pesto (1 piece)** \$140.00

70g of sautéed mushroom mix (champignons and portobello) with garlic and guajillo chili. Accompanied by pesto (basil, epazote, walnut, and cotija cheese), garnished with mushroom slices, served on a corn tortilla.

**Baja-style Fish Taco (1 piece)** \$85.00

110g of breaded fish on a corn tortilla, accompanied by purple cabbage, pico de gallo, and ranch dressing.

**Rib Taco (1 piece)** \$110.00

80g of braised rib served on a corn tortilla, accompanied by pickled onion, arugula, and avocado.

**Skirt Steak Tacos (3 pieces)** \$290.00

180g of grilled skirt steak on a corn tortilla, accompanied by creamy avocado and roasted chilies.

**Tuna al Pastor Tacos (3 pieces)** \$190.00

100g of tuna marinated in al pastor sauce, accompanied by an avocado, pineapple, and cilantro salad.

**Rib Eye Tacos (3 pieces)** \$350.00

180g of grilled rib eye on a corn tortilla, accompanied by creamy avocado and pico de gallo.

**Spicy Shrimp Cheese Taco (1 piece)** \$110.00

110g of shrimp, served on a flour tortilla with a cheese crust, accompanied by pico de gallo, ranch dressing, and purple cabbage.

**Tuna Carnitas (150g)** \$230.00

Tuna chunks marinated in orange juice, coated in flour and fried, served over rustic guacamole, with spring onion rings, local cilantro, and black sesame seeds.

**Fried Chicken Sandwich (1 piece)** \$210.00

150g of crunchy chicken breast, pickled cucumber slices, yogurt and dill dressing, served in a crispy bun.

**Breaded Octopus Sopes with Pork Rind (3 pieces)** \$240.00

90g of octopus breaded in pork rind, on a corn sope and black bean puree; accompanied by a creamy green sauce and morita chili emulsion.

**Beef jerky quesadilla with pistachio guacamole.** \$190.00

Corn tortilla stuffed with cheese (Oaxaca), with 100gr. of grilled cured meat with pistachio.

Due to the freshness of our products, availability may vary. We appreciate your understanding.

Consumption of raw foods is at the customer's own risk.

Our prices include 16% VAT.



# MAINS

## Cheeseburger (1 piece)

150g of grilled ground beef with a mix of melted American and Cheddar cheese, accompanied by tomato and lettuce leaf, served on a brioche bun with homemade mayonnaise.

\$260.00

## Pork Shank (200g)

Confit pork shank roasted with a tomato and pineapple sauce, accompanied by tortillas, onion, cilantro, and lime (ideal for making tacos).

\$350.00

## Grilled Octopus (200g)

Octopus marinated with chili powder, grilled over a bed of black beans and pork rind, accompanied by creamy avocado and arugula.

\$580.00

## Margarita Pizza

Classic pizza with mozzarella cheese, fresh tomatoes, and basil leaves.

\$280.00

## Shrimp Pizza

Classic pizza with mozzarella cheese, 100g of shrimp grilled with garlic, and arugula leaves.

\$380.00

## Crispy Tuna Pizza

100g of crispy tuna, fresh mozzarella cheese, green bell pepper, mushrooms, oregano, and olive oil; garnished with spring onion rings.

\$350.00

## Meloso Rice with Salmon (180g)

Our version of risotto served with grilled salmon and vegetables.

\$430.00

## Flank Steak (300g)

Marinated skirt steak with chili powder, served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

\$380.00

## Rib Eye (350g)

Marinated Rib Eye with chili powder, served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

\$580.00

# EXTRAS:

## Guacamole (200 gr.)

\$120.00

## French Fries (400 gr.)

\$110.00

## Roasted chili pepper (60 gr.)

\$80.00



Due to the freshness of our products, availability may vary. We appreciate your understanding.  
Consumption of raw foods is at the customer's own risk.  
Our prices include 16% VAT.

## DESSERTS

<b>Seasonal dessert</b> Dessert crafted by our chef with seasonal ingredients.	\$150.00
<b>Chocolate Creamy Dessert</b> 120g of chocolate ganache, 120g of peanut ice cream.	\$190.00
<b>Cornbread</b> 130g of cornbread, 120g of popcorn ice cream.	\$160.00
<b>Tiramisu (approximately 170g)</b>	\$210.00
<b>Iced Mazapan Cake</b>	\$150.00

