

RESIDENCES

Sky Bar

The logo consists of a green mountain peak with a blue wave-like shape at its base, positioned to the right of the word 'RESIDENCES' and partially overlapping the word 'Sky Bar'.

DESAYUNO

BAGEL QUESO CREMA _____ \$110

BAGEL DE TOCINO _____ \$185

BAGEL CON HUEVO, QUESO, JALAPEÑOS,
AGUACATE Y TOCINO

CHILAQUILES _____ \$180

TOTOPOS EN SALSA ROJA, CON CREMA AGRIA,
QUESO FRESCO, CEBOLLA Y CILANTRO
SERVIDO CON FRIJOLES
AGREGAR DOS HUEVOS O POLLO

_____ \$245

OMELET DE ESPINACAS _____ \$235

ESPINACAS, CHAMPIÑONES, CEBOLLA,
MOZZARELLA SERVIDO CON HASH BROWNS,
FRIJOLES O ENSALADA

OMELET DE TOCINO _____ \$235

TOCINO, AGUACATE Y CEBOLLA, SERVIDO
CON HASH BROWNS, FRIJOLES O ENSALADA

OMELET DE JAMÓN _____ \$235

JAMÓN, CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y
MOZZARELLA, SERVIDO CON CROQUETAS DE
PAPA, FRIJOLES O ENSALADA

HUEVOS CON JAMÓN O TOCINO _____ \$180

SERVIDO CON HASH BROWN, FRIJOLES
O ENSALADA

TAZÓN DE FRUTA _____ \$185

TAZÓN DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
SERVIDA CON YOGURT GRIEGO, MIEL
Y GRANOLA

TAZÓN DE AVENA _____ \$155

AVENA CON ALMENDRAS, FRESAS, MANZANA,
MIEL, UN CHORRITO DE LECHE Y NUECES

PANQUEQUES _____ \$155

EXTRA
TOCINO (4 TIRAS) 90
CROQUETAS DE PAPA / HASH BROWN 85

ENTRADAS

BROCHETAS DE POLLO
(4 PIEZAS) _____ \$245

POLLO MARINADO EN MIEL Y SOYA,
ACOMPAÑADO CON VEGETALES A LA
PARRILLA

BROCHETAS DE
CAMARONES AL AJO
(2 PIEZAS) _____ \$245

CAMARONES FRESCOS COCINADOS EN
MANTEQUILLA DE AJO, CORONADO CON
CEBOLLA Y CHILES GUAJILLO

PICO DE GALLO CON
TOTOPOS _____ \$140

GUACAMOLE _____ \$165

UN FAVORITO TRADICIONAL SERVIDO
CON TOTOPOS

DIP DE FRIJOLES
RANCHEROS _____ \$145

FRIJOLES RANCHEROS ESPECIALES Y QUESO
SERVIDO CON TOTOPOS

ENTRADAS

PAPAS FRITAS CON
PARMESANO _____ \$165

PAPAS FRITAS CUBIERTAS CON QUESO
PARMESANO Y VARIEDAD DE ESPECIAS

TABLA DE QUESOS _____ \$305

VARIEDAD DE QUESOS FRESCOS, FRUTAS
Y EMBUTIDOS

ALITAS BUFFALO O BBQ _____ \$210

SERVIDO CON ADEREZO RANCH, ZANAHORIA
Y APIO

TAQUITOS DORADOS DE
POLLO (4 PIEZAS) _____ \$210

TACOS DORADOS DE TORTILLA DE MAÍZ
RELLENOS DE POLLO, LECHUGA, CREMA, QUESO
FRESCO Y SALSA

QUESADILLAS CON
POLLO (3 PIEZAS) _____ \$245

GUACAMOLE Y PICO DE GALLO AL LADO

NACHOS _____ \$200

CHIPS DE TORTILLA, FRIJOLES, QUESO MOZZARELLA, SALSA Y
GUACAMOLE COMO ACOMPAÑAMIENTO

+CON POLLO _____ \$255

CEVICHE DE CAMARÓN _____ \$320

CAMARÓN COCIDO, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINO, CILANTRO,
TOQUE DE SOYA Y LIMÓN, CORONADO CON AGUACATE,
TOTOPOS Y GALLETAS SALADAS A LADO.

ALMUERZO Y CENA

BURRITO DE POLLO _____ \$245

POLLO A LA PARRILLA, PIMIENTOS, CEBOLLA,
ARROZ, FRIJOLES, QUESO, ADEREZO DE
CILANTRO AL LADO

BURRITO DE CAMARÓN _____ \$290

CAMARONES MARINADOS CON AJO Y ESPECIAS,
CEBOLLA, QUESO, LECHUGA, TOMATE, ADEREZO
DE CHIPOTLE Y A LADO AGUACATE.

TOSTADA MEXICANA _____ \$155

TOSTADA TRADICIONAL CON POLLO, FRIJOLES,
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE, QUESO
FRESCO, CREMA Y SALSA

HAMBURGUESA _____ \$280

200GR DE TERNERA DE PRIMERA, QUESO,
TOCINO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA
CARAMELIZADA Y PEPINILLOS SERVIDO CON
PAPAS FRITAS

TACOS DE CAMARONES
AL PASTOR (3 PIEZAS) _____ \$285

CAMARONES MARINADOS AL PASTOR, PIÑA
ASADA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO SALSA VERDE AL LADO

RIGATONI AL PESTO _____ \$200

CON QUESO PARMESANO FRESCO

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

ESPAGUETI POMODORO _____ \$200

SERVIDO EN SALSA DE TOMATE Y CON QUESO
PARMESANO FRESCO

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

ENSALADA DE BAYAS
MIXTAS _____ \$165

MEZCLA DE VERDURAS, ARÁNDANOS, FRESAS,
MANZANA ROJA, NUECES, ALMENDRAS Y
QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE NARANJA

+CON POLLO _____ \$245

+CON CAMARONES _____ \$335

+CON ATÚN _____ \$245

TEQUILAS

	Shot 45ML	Mago 75ML
Cazadores	— \$190	— \$210
7 Leguas/b.c	— \$200	— \$220
HERRAD/P	— \$200	— \$230
1800 Añejo.	— \$200	— \$230
Casa Amg.bc.	— \$220	— \$240
Casa Amg.Rep.	— \$240	— \$275
Don j.bc	— \$210	— \$240
Don j.Rep.	— \$220	— \$245
Don j.Añejo	— \$230	— \$270
Don j.70	— \$270	— \$290
Don j.1942	— \$500	— \$570
Casa Dg.bc	— \$330	— \$390
Casa Dg.Añejo.	— \$495	— \$550
Clase Az Rep.	— \$440	— \$495
Patrón Silver	— \$210	— \$230
Entremanos	— \$220	— \$250

WINE

	180ML
Vinho Verde	— \$200
Pinot Grigio	— \$180
Sauvignon	— \$180
Chardonay	— \$180
Cabernet Sauvignon	— \$180
Sparkling Wine	— \$200

BEER

	355ML
Modelo Especial	— \$75
Corona Y Corona Ligth	— \$75
Pacifico Y Pacifico Light	— \$75
Victoria	— \$75
Negra Modelo	— \$105

GIN

	Coctel 45ML	Martini 90ML
Beefeater	— \$190	— \$230
Bombay	— \$200	— \$240
Hendriks	— \$240	— \$290
Tanqueray	— \$210	— \$230

VODKA

	Coctel 45ML	Martini 90ML
Tito's	— \$240	— \$290
Grey Goose	— \$210	— \$260
Ketel One	— \$200	— \$240
Belvedere	— \$220	— \$270
Absolut	— \$200	— \$240
Stolichnaya	— \$200	— \$240

WHISKY

	Coctel de 45ML
Makers Mark	— \$200
Jim Beam	— \$190
Jameson	— \$200
Jack Daniel's	— \$200
Fire Ball	— \$190
Buchanan's	— \$210
Black Label	— \$220
Red Label	— \$190

SOFT DRINKS

	355ML
Coca Cola	— \$65
Coca Cola Light	— \$65
Sprite	— \$65
Squirt	— \$65
Agua Mineral	— \$65
Ginger Ale	— \$65

MOCKTAIL'S

	90ML
Limonada	— \$70
Smoothie	
Mango, Strawberry, Banana, Crema De Coco	— \$120
Fresh Sky Ginger Fresh, Blueberry	
Jugo De Limon Agua Mineral, Gengibre, Blueberry	— \$120
Pasion Tropical	
Maracuya, Mango, Orange Juice, Lemon Juice	— \$120
Red Delicious	
Sandia, Fresa, Granadina, Jugo De Limon	— \$120

PREMIUM MARGARITAS AND MEZCALITAS

75 ML

MARGARITA CLASE AZUL

Teq. clase azul, controy, jugo de limon y miel de agave — \$495

MARGARITA DON JULIO 1942

Teq. don julio 1942, controy, jugo de limon y miel de agave — \$570

MARGARITA CASA DRAGON, Blanco

Teq. Casa dragones blanco, controy, jugo de limon y miel de agave — \$390

MARGARITA CASA DRAGON, AÑEJO

Teq. Casa dragones añejo, controy, jugo de limon y miel de agave — \$550

MEZCALITA AGUA MALDITA, Blanco

Mezcal agua maldita, controy, jugo de limon y miel de agave — \$270

MEZCALITA AGUA MALDITA, Abocado

Mezcal Agua maldita abocado, controy, jugo de limon y miel de agave — \$290

MEZCALITA MONT ESPADIN

Mezcal Monte lobos controy, jugo de limon y miel de agave — \$350

MEZCALITA MONT PECHUGA

Mezcal Monte lobos pechuga, controy, jugo de limon y miel de agave — \$460

HORA FELIZ

Aplica de 5:30pm a 8:00pm*

MARGARITA,

Fresa, mango y limón

★ DAIQUIRI

Fresa, mango y limón

BLOODY MARY

BLOODY CESAR

LONG ISLAND

WHITE RUSSIAN

RUSO NEGRO

RUSO BLANCO

VODKA COCKTAIL

PIÑA COLADA

VODKA MARTINI — \$100

MAI THAY

SPECIALTY COCKTAILS 75ML

APEROL SPRITZ

Aperol, espumoso, agua mineral — \$240

SANGRIA SKY

vino tinto, vodka, controy, jugo de limon y agua mineral — \$240

EXPRESSO MARTINI

Absolut, licor de café, licor de cacao, shot espresso — \$240

CARAJILLO

Shot espresso, licor 43 — \$240

CURSED BLOOD

Agua maldita abocado, controy, piña, jugo de limon, miel de agave, jamaica, escorpion y sal bolcanica — \$460

SPICY & SMOKY MEZCAL

Amaras, controy, hierbabuena, piña y gengibre — \$240

MAGARITA SKY

Tequila don julio blanco, controy, pepino y gengibre — \$240

HYPNOTIC MARTINI

Hypnotic, malibu, jugo de piña, curacao — \$240

★ Decorado con miel de agave y una costra de sal volcánica de hawai.

SANGRIA

LEMON DROP

GIN MARTINI — \$100

GIN COCKTAIL

TEQUILA SUNRISE

TOM COLLIN TOM COLLINS

PINOT GRIGIO

SPARKLING WINE Y VINHO VERDE — \$100

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

CABERNET SAUVIGNON

PACIFICO Y CORONA — \$65

PACIFICO LIGHT Y CORONA LIGHT — \$65

NEGRA MODELO — \$95

MODEL ESPECIAL — \$95