



SOHO
ROOFTOP
MENU

MENU

MADE
FRESH
DAILY



APETTIZERS

MEXICAN SAUCE 200gr	\$100
Tomato / onion / cilantro / lime	
GUACAMOLE 200gr	\$180
Crushed avocado / mexican sauce	
SQUIDS RINGS 200gr	\$300
Corn fried ring / tempura / hot spices / olive oil Tartara sauce	
TUNA TACOS AL PASTOR 180gr	\$220
Pineapple / onion / jalapeño / ponzu	
FRENCH FRIES 250 gr	\$230
Parmesan chesse / truffle oil	
FLANK STEAK TACO 2 PIECES	\$320
Beef / guacamole / mexican sauce / lime	
OCTOPUS TACO 2 PIECES	\$320
Marinated octopus / onion / cilantro / avocado / lime	
FLANK STEAK TOAST	\$320
Beef / cheddar chesse / guacamole / mexican sauce / lime	
POP CORN SHRIMP	\$380
Teriyaki sauce / mix salad	
OCTOPUS CRACKLINGS	\$380
Guacamole / ponzu sauce / jalapeño dressing	

SALADS

APPLE AND GOAT CHESSE SALAD 200gr	\$250
Lettuce mix / honey / dijon mustard / vinaigrette green apple / goat chesse / blueberries dry / almonds	
TOMATO AND BURRITA SALAD 200gr	\$250
Cherry tomatoes / italian spices / arugula / balsamic olive oil / burrata chesse	
CESAR SALAD 200gr	\$280
Grilled chicken breast / parmesan chesse / cesar dressing	
ADD MORE PROTEIN (180GR) CHICKEN, SHRIMP OR FLANK STEAK \$200	

CEVICHES Y AGUACHILES

SHRIMP CEVICHE 180gr	\$280
Shrimp / ostión sauce / tomato / onion / coriander / lime	
SHRIMP AGUACHILE 180gr	\$280
Shrimp / green sauce / cucumber / onion	

TOAST

TUNA TOSTADA 100gr	\$280
Yellowfin tuna / avocado cream / spicy ponzu / cucumber chili togarashi	
SHRIMP AND OCTOPUS TOSTADA 150gr	\$320
Black aguachile shrimp / octopus deepfried / avocado jalapeño mayonaisse	

RAW

SALMON CARPACCIO 180gr	\$280
Arugula / ponzu / truffle oil / serrano chilli / avocado	
TUNA SASHIMI 180gr	\$280
Avocado / thai chilli / serrano chilli / seeds sesame	
TUNA TARTAR 180gr	\$280
Avocado / taki sauce / avocado cream / arugula	

BURGUERS

SALMON BURGUER 200gr	\$280
Brioche bread / grilled salmon / tartar sauce french fries	
BEEF BURGUER 200gr	\$280
Brioche bread / rib eye and shorth rib high choice quality homemade dressing / american chesse / tomato / onion lettuce / french fries	
CHICKEN TENDER BURGUER 200gr	\$250
Brioche bread / crispy chicken breast / homemade dressing cheddar chesse / vegetables / bacon / french fries	

BAR MENU

SOHO
ROOFTOP
MENU

SIGNATURE COCKTAILS

\$280

ILEGAL

*Cachaça Pitú / jugo de limón / Aqua faba / miel de agave
angostura bitters*

PURPLE MARGARITA

*Tequila Patrón Silver / puré de betabel con maraschino
jugo de naranja / jarabe de jalapeño / limón / sal de jamaica*

OBSESSION

*Gin Bombay Sapphire / manzana verde / jarabe de lemongrass
agua tónica / jengibre / limón*

MARGARITA AHUMADA

*Mezcal 400 Conejos joven / Tequila Patrón Silver / limón
jugo de piña / sal de gusano / jarabe de chile serrano / cilantro*

CARTEL

*Vodka Absolut / chipotle / sal de apio / salsa Tabasco
puré de mango / limón*

SMOKY BERRIES

*Vodka Grey Goose / chambord / lychee
puré de frutos rojos jarabe natural*

MALAVIDA

*Mezcal 400 Conejos joven / Pulpa de tamarindo / Ancho Reyes
miel de agave / albahaca / limón*

SPICY CUCUMBER

*Vodka Absolut / jarabe de chile serrano / puré de pepino
jugo de limón*

CATRINA

*Mezcal 400 Conejos joven / puré de guayaba / jugo de piña
limón / sal ahumada*

BACÁN

*Mezcal 400 Conejos joven / jarabe de mango / maracuyá / limón
sal de jamaica*

MARIA

*Ron Bacardí Blanco / maracuyá / puré de fresa / miel de maple
jugo de limón*

MOCKTAILS

\$180

*Cualquiera de nuestros
Signature Cocktails sin alcohol*

MIXOLOGIST CREATIONS

\$280

RUBI

*Tequila Patrón Silver / Grand Marnier / frutos rojos
sal ahumada / miel de agave*

CARIBE

Vodka Grey Goose / Aperol / piña / jarabe de jengibre

FANCY CROWN

Corona Extra / Hpnotiq / jugo de piña / jugo de cítricos

KING MIDAS

*Tequila Patrón Silver / Vermouth Dry / yuzu / jarabe de canela
jugo de piña*

GIN TONICS

\$350

FOREST

Gin Hendricks / jarabe de Forest / agua tónica premium

MEDITERRAN

*Gin Bombay Sapphire / mermelada de naranja
jarabe de maracuyá / agua tónica*

LONDON

*Gin Bombay Sapphire / jarabe de lemongrass / cilantro
agua tónica*

DOLCE

*Gin Monkey 47 · ole o saccharum de citricos / pepino
agua tónica premium*

HOUSE DRINKS AND COCKTAILS

\$200

Maked with:

- Tequila Centinela
- Ron Bacardi Blanco
- Whisky Jhonnie Walker Red Label
- Gin Tanqueray London Dry

TEQUILA

	BOTELLA	COPA
Centinela Blanco	\$1,875	\$200
Don julio blanco	\$2,000	\$225
Don julio reposado	\$2,375	\$250
Don julio 70	\$3,125	\$275
Patron silver	\$2,375	\$250
Patron Reposado	\$2,625	\$275
Patron añejo	\$3,125	\$310
Herradura ultra	\$3,125	\$275
Maestro dobel	\$2,375	\$250
Maestro dobel 50	\$7,500	\$800
Casa Amigos Blanco	\$2,625	\$275
Clase Azul blanco	\$4,375	\$500
Clase Azul reposado	\$8,750	\$750
Clase Azul Añejo	\$22,500	\$1,875

RAICILLA

	BOTELLA	COPA
Mayto	\$2,200	\$250

MEZCAL

	BOTELLA	COPA
Mezcal 400 Conejos Espadin	\$1,875	\$200
Amaras Cenizo	\$3,000	\$310
Montelobos tobala	\$5,000	\$475
Danzantes espadin	\$3,500	\$375

GIN

	BOTELLA	COPA
Tanqueray London Dry	\$1,875	\$200
Tanqueray Ten	\$2,625	\$240
Bombay	\$2,625	\$240
Monkey No. 47	\$3,750	\$400

VODKA

	BOTELLA	COPA
Absolut Azul	\$1,875	\$200
Titos	\$2,625	\$240
Grey goose	\$2,625	\$240
Cristal head	\$3,750	\$400

MARGARITAS

	COPA
De la casa con tequila Centinela	\$200
Cadillac	\$210
Don Julio Reposado	\$195
Don Julio blanco	\$195
Danzantes Reposado	\$325
Don Julio 70	\$345
Don Julio Añejo	\$345
Herradura Reposado	\$185
Herradura Plata	\$225
Patron Silver	\$235

WHISKY

	BOTELLA	COPA
Red Label	\$1,500	\$150
Buchanans 12	\$2,625	\$230
Macallan 12	\$3,750	\$375
Jack daniels No. 7	\$2,375	\$225
Glenfiddich 12	\$3,125	\$275
Maker´s mark	\$2,375	\$225
Black label	\$2,625	\$240
Blue label	\$22,500	\$2,125

RON

	BOTELLA	COPA
Bacardi blanco	\$1,875	\$200
Havana club 7	\$2,000	\$225
Zacapa 23	\$2,625	\$235
Capitan Morgan	\$1,750	\$200

LICORES

	BOTELLA	COPA
Baileys	\$2,250	\$230
Kahlua	\$2,250	\$230
Amaretto Disaronno	\$2,250	\$230
Frangelico	\$2,250	\$230
Sambuca negro Vaccari	\$2,250	\$230
Licor 43	\$2,250	\$230
Aperol	\$2,250	\$230
Controy	\$2,250	\$230
Sambuca	\$2,250	\$230
Grand marnier	\$2,250	\$230
Chambord	\$2,250	\$230
Jagermeister	\$2,250	\$230

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
Moët & Chandon brut imperial	\$3,500	
Moët & Chandon Ice imperial	\$4,000	
Veuve cliquot Brut	\$3,800	
Prosecco Martelozzo	\$1,500	\$280
Anna Cava Blanc de blancs	\$1,500	
Dom perignon Brut	\$10,000	

VINOS

	BOTELLA	COPA
VB Plan B Chardonnay	\$1,500	\$330
VB Benvolio Pinot Grigio	\$1,200	\$260
VB Invivo Sauvignon	\$1,300	\$300
VT Prima Nature	\$1,300	\$300

CERVEZA

	PIEZA
Corona lata 355 ml	\$75
Pacifico lata 355 ml	\$75
Stella Artois lata 355 ml	\$75
Michelob Ultra lata 355 ml	\$75

REFRESCO

PIEZA

Coca cola lata 355 ml	\$65
Coca cola light lata 355 ml	\$65
Coca cola sin azúcar lata 355 ml	\$65
Sprite lata 355 ml	\$65
Agua mineral ciel lata 355 ml	\$65
Fresca lata 355 ml	\$65
Agua Evian 500 ml (PET)	\$75
Agua perrier	\$85
Agua peregrino	\$85
Fever tree Agua tonica	\$85
Fever tree Ginger beer	\$85
Red bull	\$125

JUGOS

PIEZA

Jugo de piña 500 ml	\$125
Jugo de manzana 500 ml	\$125
Jugo de naranja 500 ml	\$125
Jugo de tomate 500 ml	\$125
Clamato 500 ml	\$125
Jugo de piña 1 lt	\$250
Jugo de manzana 1 lt	\$250
Jugo de naranja 1 lt	\$250
Jugo de tomate 1 lt	\$250
Clamato 1 lt	\$250



SOHO

OPEN 11:00 AM - 7:00 PM

**Precios en pesos mexicanos, IVA incluido, propina no incluida. Todos los destilados se sirven 60ml del producto seleccionado más un mezclador de 355ml. Toda la mixología se sirve con 60ml del destilado correspondiente. Las copas de vino se sirven con 150ml de producto. Todas las botellas contienen 700ml.*