

MENÚ

ROOFTOP

Un mexicano para acompañar con una buena cerveza, un buen trago o curar la resaca, siempre sirve botana, esos manjares que se sirven en las cantinas, de los cuales hicimos una selección de las cantinas famosas y populares en México, haciéndolas a nuestro estilo... interpretándolas en las manos de orgullosos cocineros de corazón.

BOTANAS

La pasita

-Existe un licor poblano de ese nombre que se toma derecho y se acompaña con queso-

Tostada de brioche con queso de chipilo y salsa de chipotle con frambuesa.

La risa

-Una pulquería en el centro de la CDMX-

Quesadilla de carnitas en salsa verde, con frijoles negros refritos con queso fresco.

Lo No.1

-La primera licencia de venta de alcohol en la CDMX-

Tacos de tortilla hecha a mano con pulpo rostizado y dos salsas de molcajete.

El tigre

-De nuestro hotel hermano, del primer bar fundado en Playa del Carmen y el favorito que Don Jacinto servía-

Pescaditos fritos con papas y habanero, limones y sal por supuesto.

Mérida

-Un básico de la comida yucateca, de sus calles y cantinas-

Kibis con jocoque y salsa verde picada.

Taco placero

-De todos los mercados y todas las mesas mexicanas-

Tortilla hecha a mano con chicharrón, aguacate, queso fresco, moronas de chorizo y salsa borracha.

Veracruz

-Una costa con mucha tradición y marimba-

Pescadillas (quesadilla rellena de guisado de pescado) con caldito de camarón.

Ópera

-En época de la Revolución Mexicana se servía por allá de 1900-

Chiles rellenos de picadillo, estos son empanizados y cebollitas con limón y vinagre, sí pica, pero poquito.

Valientes

-Plato Oaxaqueño por donde se le vea-

Tlayuda, tamalitos, mole, chapulines y queso de hebra.

Tapas

-Herencia española que predomina-

Croquetas de papa con salsa brava y jamón serano.

POSTRES

Churros

-Lo más clásico y crujiente-

Capirotada

-Siempre queda un poco de pan en la alacena-

Pan dorado en manteca, almíbar de piloncillo con frutos secos, helado de ron.

\$ 230 MXN POR ARTÍCULO

The Fives
OCEANFRONT
PUERTO MORELOS

INFORMACIÓN / INFORMATION

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida. The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. All of our prices are include of 16% tax. All prices are in mexican pesos. Tips are not included.