

K'IIN ROOFTOP

LUNCH &  
CENA

**PARA COMPARTIR / TO SHARE**

**GUACAMOLE** 260

MEXICANA Y CHAPULINES  
MEXICANA, AND CHAPULINES

**HUMMUS CLÁSICO** 260  
*CLASSIC HUMMUS*

GARBANZOS FRITOS Y PAN PITA  
FRIED CHICKPEAS AND PITA BREAD

**TOSTADAS DE PULPO** 250  
*OCTOPUS TOAST*

GUACAMOLE, PULPO ASADO Y TOMATES CHERRY  
GUACAMOLE, GRILLED OCTOPUS, AND CHERRY TOMATOES

**TIRADITO DE ATÚN** 310  
*TUNA TIRADITO*

SALSA DE SOYA Y CÍTRICOS, AGUACATE, MANGO Y PORO  
FRITO / SOY AND CITRUS SAUCE, AVOCADO, MANGO, AND  
FRIED LEEK

**COLIFLOR ASADA** 290  
*ROASTED CAULIFLOWER*

CREMA DE NUEZ, HUMMUS Y AVELLANAS TOSTADAS  
/ WALNUT CREAM, HUMMUS, AND TOASTED HAZELNUTS

**CEVICHE ESTILO PORTO-NOVO** 320  
*PORTO-NOVO STYLE CEVICHE*

CAMARONES, SALSA MACHA, PEPINO, CEBOLLA MORADA,  
AGUACATE, LIMÓN Y CILANTRO / SHRIMP, SALSA MACHA,  
CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO, LIME, AND CORIANDE

**CEVICHE DE PESCADO** 350

**A LA GUANÁBANA**  
*GUANABANA STYLE CEVICHE*

CEBOLLA ASADA, PEPINO Y LIMÓN  
/ FISH, GRILLED ONION, CUCUMBER, AND LEMON

310

**TARTAR DE ATÚN**  
*TUNA TARTAR*

ADEREZO DE LA CASA, TOSTADA WON TON  
Y CREMOSO DE AGUACATE / HOUSE DRESSING, WON TON  
TOAST AND CREAMY AVOCADO

**CARPACCIO DE RES** 320  
*BEEF CARPACCIO*

ADOBADO EN RECADO NEGRO: QUESO PARMESANO,  
ARÚGULA, ALCAPARRAS FRITAS  
Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO  
MARINATED IN RECADO NEGRO: PARMESAN CHEESE, ARUGULA,  
FRIED CAPERS, AND BALSAMIC REDUCTION

**AGUACHILE DE ENTRAÑA** 520  
*SKIRT STEAK AGUACHILE*

SALSA VERDE, GUACAMOLE / GREEN SAUCE, GUACAMOLE

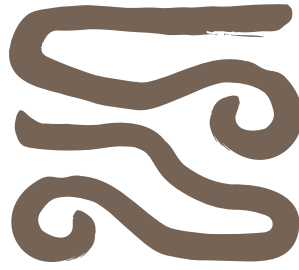
**ENSALADAS / SALAD**

**ROMA** 380

MIX DE HOJAS VERDES, QUESO BRIE, DURAZNOS FRESCOS,  
NUECES CARAMELIZADAS, JITOMATE CHERRY,  
PEPITAS DE CALABAZA TOSTADAS,  
ADEREZO DE MOSTAZAY MIEL  
MIXED GREENS, BRIE CHEESE, FRESH PEACHES,  
CARAMELIZED WALNUTS, CHERRY TOMATO,  
ROASTED PUMPKIN SEEDS, AND HONEY MUSTARD DRESSING

**CAPRESE** 380

BURRATA ITALIANA, TEXTURAS DE TOMATE, ALBAHACA Y  
OLIVAS NEGRAS / ITALIAN BURRATA, TOMATO TEXTURES,  
BASIL, AND BLACK OLIVES



K'IIN ROOFTOP

LUNCH &  
CENA

### BETABEL / BEET

340

BETABEL ASADO, MIX DE LECHUGAS, QUESO DE CABRA, FRAMBUESAS, TOMATE CHERRY, PEPITAS DE GIRASOL TOSTADAS Y ADEREZO DE BALSÁMICO  
/ ROASTED BEET, LETTUCE MIX, GOAT CHEESE, RASPBERRIES, - CHERRY TOMATO, TOASTED SUNFLOWER SEEDS, AND BALSAMIC DRESSING

### ENTRE PANES / SNACKS

ACOMPANADOS CON PAPAS FRITAS / WITH FRIES

### HAMBURGUESA / BURGER

320

PAN GRATINADO CON QUESO PARMESANO, MEDALLÓN DE RES, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS CASEROS, QUESO MANCHEGO, TOCINO, CEBOLLA FRITA, ADEREZO DE CHIPOTLE / PARMESAN GRATIN BUN, BEEF MEDALLION, LETTUCE, TOMATO, ONION, HOMEMADE PICKLES, MANCHEGO CHEESE, BACON, FRIED ONION, CHIPOTLE DRESSING

### HAMBURGUESA VEGGIE VEGGIE BURGER

320

MEDALLÓN A BASE DE VEGETALES, PAN GRATINADO CON QUESO PARMESANO, ADEREZO VEGANO DE AJO, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA  
/ VEGETABLE-BASED MEDALLION, PARMESAN GRATIN BUN, GARLIC VEGAN DRESSING, LETTUCE, TOMATO, CARAMELIZED ONION

### FOCACCIA

290

PESTO DE ALBAHACA, MOZZARELLA FRESCA, TOMATES SECOS Y ARÚGULA / BASIL PESTO, FRESH MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES, AND ARUGULA

### PEPITO DE ARRACHERA ARRACHERA PEPITO

320

QUESO GOUDA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE Y AGUACATE / GOUDA CHEESE, CARAMELIZED ONION, TOMATO, AND AVOCADO

### SABORES DE MÉXICO MEXICAN FLAVORS

### TACO DE CAMARÓN ESTILO BAJA BAJA STYLE SHRIMP TACO

280

COLESLAW Y ALIOLI DE MARACUYÁ  
/ COLESLAW AND PASSION FRUIT AIOLI

### TACO DE BRISKET BRISKET TACO

280

SALSA TATEMADA, CREMOSO DE AGUACATE, MEXICANA, LIMONES / SALSA TATEMADA, CREAMY AVOCADO, SALSA MEXICANA, LEMONS

### BURRITO DE POLLO CHICKEN BURRITO

280

ADOBO DE CHILES, FRIJOLE, GUACAMOLE, LECHUGA, CEBOLLA CARAMELIZADA, MOZZARELLA Y MEXICANA / CHILI MARINADE, BEANS, GUACAMOLE, LETTUCE, CARAMELIZED ONION, MOZZARELLA, AND SALSA MEXICANA

### PASTA Y ARROZ / PASTA AND RICE

### PENNE RIGATE

240

AL MEZCAL CON SALSA ARRABIATA / MEZCAL STYLE WITH ARRABIATA SAUCE

### RISOTTO

310

DE ELOTE AMARILLO Y QUESO BRIE / YELLOW CORN AND BRIE CHEESE



K'IIN ROOFTOP

LUNCH &  
CENA

**PLATOS FUERTE / MAIN COURSE**

**FILETE DE PESCADO** 440  
*FISH FILLET*

EN COSTRA DE CHILES SECOS, PURÉ DE CAMOTE Y  
VEGETALES BABY / IN A DRIED CHILI CRUST, SWEET POTATO  
PUREE, AND BABY VEGETABLES

**SALMÓN** 490

CON RISOTTO DE CALAMAR Y MANTEQUILLA DE CHINTEXTLE  
/ WITH SQUID RISOTTO AND CHINTEXTLE BUTTER

**PULPO ASADO** 460  
*GRILLED OCTOPUS*

VEGETALES SALTEADOS Y MOLE VERDE  
/ SAUTÉED VEGETABLES, AND GREEN MOLE

**CAMARONES U12** 510  
*U12 SHRIM*

PURÉ DE ZANAHORIA NOISETTE Y CREMA DE ESPINACA  
/ CARROT NOISETTE PUREE, AND CREAMED SPINACH

**FILETE DE RES** 590  
*BEEF FILET*

PURÉ DE ELOTE, ESPÁRRAGOS Y CHIMICHURRI CLÁSICO  
/ CORN PUREE, ASPARAGUS, AND CLASSIC CHIMICHURRI

**PORK BELLY** 440

PAPAS EN GAJOS, COLESLAW Y SALSA BBQ  
/ POTATO WEDGES, COLESLAW & BBQ SAUCE

**POSTRES / DESSERTS**

**CHEESECAKE NEW YORK CON FRUTOS ROJOS** 190  
*/ NEW YORK CHEESECAKE  
WITH BERRIES*

**DECONSTRUCCIÓN DE TARTA DE PLÁTANO** 190  
*DECONSTRUCTED BANANA TART*

**PASTEL TRES LECHE CON CAMOTE Y  
QUESO DE BOLA** 190  
*/ TRES LECHE CAKE WITH  
SWEET POTATO AND QUESO DE BOLA*

**PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO** 190  
*VEGAN CHOCOLATE CAKE*