



Rooftop 612

MENÚ · MENU

Comidas / Food

Entradas / Starters

Sashimi \$390

Pesca del día sobre un espejo de leche de tigre, pera en salsa macha y cremoso de aguacate.
Daily catch over a pool of tiger's milk, pear in macha sauce and avocado cream.

Tostaditas Tropicales \$370

Pesca del día marinado con ponzu y salsa macha de hoisin, fruta de temporada, cebollín, jícama, pepino, aguacate y ajo crujiente.
Daily catch marinated in ponzu and hoisin macha sauce, seasonal fruit, scallion, jicama, cucumber, avocado and crispy garlic.

Guacamole \$320

Guacamole fresco con salsa macha y grana padano (premium parmesano).
Fresh guacamole with macha sauce and grana padano (premium parmesan).

Papas Trufadas \$200

Papas fritas con aceite de trufa, queso parmesano y cebollín.
Fries tossed in truffle oil, parmesan and green onion.

Papas a la Francesa \$180

Papas fritas doradas y crujientes.
Golden crispy French fries.

Ostiones \$210 · 6 piezas

Ostiones Kumamoto (premium) en su concha abiertos al momento, acompañados de salsa ponzu y limón.
Freshly shucked Kumamoto oysters (premium) on the half shell, served with ponzu sauce and lime.

Platos Fuertes / Entrées

Tacos de Pork Belly \$400 · 3 piezas

Pork Belly braseado en tortilla de harina con mermelada spicy, alioli de salsa macha y cilantro.
Braised pork belly in a flour tortilla with spicy jam, macha sauce aioli and cilantro.

Fatboy Burger \$390

Hamburguesa de angus 90/10 a la parrilla, gratinada con queso cheddar y montada sobre pan brioche, pork belly ahumado, chili popper, BBQ hecha en casa y papas a la francesa.
Grilled 90/10 Angus beef patty, melted cheddar on a brioche bun, smoked pork belly, chili popper, house-made BBQ sauce and french fries.

Pizzas

Pizza Caprichosa \$300

Pizza blanca con salsa de parmesano, mozzarella, pork belly, mermelada de tomate spicy, cebolla caramelizada, champiñones, queso de cabra y albahaca fresca.

White pizza with parmesan sauce, mozzarella, pork belly, spicy tomato jam, caramelized onion, mushrooms, goat cheese and fresh basil.

Pizza Hawaiana \$290

Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, piña asada marinada en chimichurri y jamón serrano.

House tomato sauce, mozzarella, chimichurri-marinated grilled pineapple and serrano ham.

Pizza Margarita \$265

Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella fresco, tomate y albahaca.

House tomato sauce, fresh mozzarella, tomato and basil.

Pizza Pepperoni \$265

Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y pepperoni.

House tomato sauce, mozzarella and pepperoni.

Pizza Diavola \$265

Salsa de tomate de la casa y pepperoni con nuestra miel de chile.

House tomato sauce and pepperoni with our house chile honey.

Pizza Jamón y Champiñones \$240

Salsa de tomate hecha en casa con jamón y champiñones.

House-made tomato sauce with ham and mushrooms.

Pastas / Pasta

Tagliatelle Carbonara \$280

Pasta fresca estilo carbonara con pork belly, grana padano (premium parmesano), tocino y focaccia hecha en casa.

Fresh carbonara-style pasta with pork belly, grana padano (premium parmesan), bacon and house-made focaccia.

Mac n Cheese \$250

Pasta horneada con pork belly, crema de quesos (cheddar americano y parmesano), cebollín, tocino y focaccia hecha en casa.

Baked pasta with pork belly, cheese sauce (American cheddar and parmesan), scallion, bacon and house-made focaccia.

Bebidas / Drinks

Cocteles / Cocktails

Martini	\$320 · 300 ml
Ginebra o vodka, vermut, amargo de naranja y aceitunas o twist de limón. <i>Gin or vodka, vermouth, orange bitters and olives or a lemon twist.</i>	
Old Fashioned	\$300 · 300 ml
Whisky, azúcar, angostura bitters y twist de naranja. <i>Whisky, sugar, Angostura bitters and an orange twist.</i>	
Saint Germain Spritz	\$280 · 300 ml
Licor Saint Germain, prosecco y agua mineral. <i>Saint Germain elderflower liqueur, prosecco and sparkling water.</i>	
Cosmopolitan	\$280 · 300 ml
Vodka, jugo de arándanos, Cointreau y jugo de limón. <i>Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime juice.</i>	
Margarita Cadillac	\$250 · 300 ml
Tequila blanco premium, Grand Marnier, jugo de limón y sal en el borde. <i>Premium white tequila, Grand Marnier, lime juice and a salted rim.</i>	
Negroni	\$250 · 300 ml
Gin, vermut rojo, Campari y twist de naranja. <i>Gin, red vermouth, Campari and an orange twist.</i>	
Gin de frutos rojos	\$240 · 300 ml
Ginebra, agua tónica y frutos rojos. <i>Gin, tonic water and mixed berries.</i>	
Gin de pepino y romero	\$220 · 300 ml
Ginebra, agua tónica, pepino y romero. <i>Gin, tonic water, cucumber and rosemary.</i>	
Aperol Spritz	\$220 · 300 ml
Aperol, prosecco y agua mineral. <i>Aperol, prosecco and sparkling water.</i>	
Paloma	\$200 · 300 ml
Tequila blanco, jugo de limón y refresco de toronja. <i>White tequila, lime juice and grapefruit soda.</i>	
Mojito	\$200 · 300 ml
Havana Club 7 Años, hierbabuena, azúcar, limón y agua mineral. <i>Havana Club 7 Años rum, fresh mint, sugar, lime and sparkling water.</i>	
Margarita	\$190 · 300 ml
Tequila blanco, Cointreau o triple sec, jugo de limón y sal en el borde. <i>White tequila, Cointreau or triple sec, lime juice and a salted rim.</i>	
Mezcalita	\$190 · 300 ml
Mezcal, Cointreau o triple sec, jugo de limón y tajín en el borde. <i>Mezcal, Cointreau or triple sec, lime juice and a tajín rim.</i>	
Sangría	\$180 · 300 ml
Vino tinto, jugo de limón, jarabe y agua mineral. <i>Red wine, lime juice, simple syrup and sparkling water.</i>	

Cuba Libre \$180 · 300 ml
Ron blanco, Coca Cola, gotas de limón.
White rum, Coca-Cola and a squeeze of lime.

Tom Collins \$180 · 300 ml
Ginebra, limón, jarabe y agua mineral.
Gin, lime juice, simple syrup and sparkling water.

Digestivos / Digestifs

Espresso martini \$250 · 120 ml
Café espresso, licor de café y vodka, decorado con café.
Espresso, coffee liqueur, and vodka, garnished with coffee.

Carajillo \$190 · 300 ml
Café espresso y Licor 43, decorado con café.
Espresso and Licor 43, garnished with coffee.

Baileys \$180 · 60 ml
Crema irlandesa original.
Original Irish cream.

Cervezas / Beers

Cerveza Artesanal \$130 · 305 ml
Baja Brewing: Peyote (IPA), Pelirroja (ale ámbar), Baja Razz (ale frambuesa), Escorpion (ale negra). Colimita: Piedralisa (session IPA).
Baja Brewing: Peyote (IPA), Pelirroja (amber ale), Baja Razz (raspberry ale), Escorpion (dark ale). Colimita: Piedralisa (session IPA).

Cerveza Nacional \$90 · 305 ml
Tecate, XX, Indio, Bohemia, Amstel Ultra, Heineken, Miller High Life
Tecate, XX, Indio, Bohemia, Amstel Ultra, Heineken, Miller High Life

Mixología / Mixology

Sunset \$220 · 300 ml
Whisky (Johnnie Walker Etiqueta Roja), aperol, maracuyá y limón.
Whisky (Johnnie Walker Red Label), Aperol, passion fruit and lime.

Esterito \$215 · 300 ml
Mezcal, maracuyá, naranja, limón y un dash de jamaica.
Mezcal, passion fruit, orange, lime and a dash of hibiscus.

Manglito \$215 · 300 ml
Mezcal, licor de chile ancho, limón y piña.
Mezcal, ancho chile liqueur, lime and pineapple.

Azotea \$195 · 330 ml
Tequila blanco, licor de naranja, jugo de toronja, jamaica y miel de agave.
White tequila, orange liqueur, grapefruit juice, hibiscus and agave nectar.

612's Own

Pangón Baby	\$1100
15 shots de baby mango <i>15 baby mango shots</i>	
Panga Baby	\$600
8 shots de baby mango <i>8 baby mango shots</i>	

Shots

Perlas azules	\$250
HpnotiQ y Boost. <i>HpnotiQ and Boost.</i>	
Arcoiris	\$250
Granadina, piña, vodka y Curaçao Azul. <i>Grenadine, pineapple, vodka and Blue Curaçao.</i>	
Bufanda	\$220
HpnotiQ y Jäger. <i>HpnotiQ and Jägermeister.</i>	
Perlas negras	\$200
Jäger y Red Bull/Boost. <i>Jägermeister and Red Bull/Boost.</i>	
Redoxon	\$200
Jugo de naranja, vodka Absolut de mandarina y Red Bull. <i>Orange juice, Absolut mandarin vodka and Red Bull.</i>	
ABC	\$150
Amaretto, Baileys y coñac. <i>Amaretto, Baileys and cognac.</i>	
Jäger	\$150
Derrame	\$150
Licor de durazno, granadina, Baileys y Curaçao Azul. <i>Peach liqueur, grenadine, Baileys and Blue Curaçao.</i>	
Baby mango	\$70
Mango, ron, limón y tajín. <i>Mango, rum, lime and tajín.</i>	

Tarros / Beer Mugs

Tarro de clamato preparado	\$70
Clamato, limón, salsa inglesa, salsa Maggi y tajín en el borde. <i>Clamato, lime, Worcestershire sauce, Maggi sauce and a tajín rim.</i>	
Tarro cubano	\$50
Limón, salsas negras y sal. <i>Lime, dark sauces and salt.</i>	
Tarro michelado	\$40
Limón y sal en el borde. <i>Lime juice and a salted rim.</i>	

Sin Alcohol / Non-Alcoholic

Mocktail	\$150 · 300 ml
Limón, naranja, jamaica, maracuyá, mango, frutos rojos. <i>Lime, orange, hibiscus, passion fruit, mango, mixed berries.</i>	
Lt Jugo Piña/Arándano	\$150 · 1 L
Servicio de frutos rojos	\$150 ·
Servicio de cítricos	\$100 ·
Redbull	\$100 · 250 ml
Boost	\$70 · 335 ml
Clamato	\$70 ·
Espresso	\$60
Café espresso. <i>Coffee.</i>	
Limonada / Naranjada / Suero	\$60 · 330 ml
Refrescos / Agua / Topochico	\$50
Refrescos, agua natural, mineral Topochico y tónica. <i>Sodas, still water, Topochico sparkling water and tonic.</i>	

Vinos / Wines

VINOS TINTOS / RED WINES

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Tempranillo - Bodega Los Cedros	\$260	\$1600
Tempranillo de altura de Arteaga, Coahuila. Cuerpo medio con notas de cereza roja, ciruela, especias suaves y un final seco. <i>High-altitude Tempranillo from Arteaga, Coahuila. Medium-bodied with notes of red cherry, plum, light spice and a dry finish.</i>		
Corona del Valle - Cabernet Sauvignon	\$260	\$1600
Cabernet Sauvignon audaz y estructurado del Valle de Guadalupe. Notas de chocolate oscuro, tabaco y cuero sobre una base de fruta madura. <i>Bold, structured Cabernet Sauvignon from Valle de Guadalupe. Notes of dark chocolate, tobacco and leather over ripe fruit.</i>		
Cardón Tinto UV - Casta de Vinos	\$250	\$1400
Blend de Syrah, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre del Valle de Guadalupe. Frutos negros intensos, especias, chocolate y notas de tierra con cuerpo generoso. <i>Syrah, Cabernet Sauvignon and Mourvèdre blend from Valle de Guadalupe. Intense dark fruits, spice, chocolate and earthy notes with a generous body.</i>		
Tinto Guadalupe - Villa Montefiori	\$240	\$1300
Mezcla de tintos italianos cultivados en el Valle de Guadalupe. Frutos rojos frescos, notas especiadas y 12 meses en barrica de roble francés. Cuerpo excelente y taninos suaves. <i>Blend of Italian varietals grown in Valle de Guadalupe. Fresh red fruits, spice notes and 12 months in French oak. Excellent body with soft, balanced tannins.</i>		

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Rodney Strong - Charlotte's Home	\$260	\$1500
Sauvignon Blanc del Condado de Sonoma, California. Toronja y limón vibrantes, melocotón, notas tropicales y un toque sutil de roble. <i>Sauvignon Blanc from Sonoma County, California. Vibrant grapefruit and lemon, peach, tropical notes and a subtle oak touch.</i>		

Chardonnay - Bodega Los Cedros \$240 \$1300

Chardonnay mexicano de Coahuila. Estilo equilibrado con buena acidez y frescura.
Mexican Chardonnay from Coahuila. Balanced style with good acidity and freshness.

Postcards From Italy - Pinot Grigio \$220 \$1400

Pinot Grigio orgánico del norte de Italia. Ligero y fresco con notas de limón, lima, manzana verde y un toque mineral.
Organic Pinot Grigio from northern Italy. Light and fresh with notes of lemon, lime, green apple and a mineral finish.

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

COPA / GLASS BOTELLA / BOTTLE

Casa Madero V Rosado \$260 \$1500

Rosado de Cabernet Sauvignon del Valle de Parras. Entre los mejores del mundo. Notas de fresa, sandía, frambuesa y melocotón con toques cítricos y florales.

Cabernet Sauvignon rosé from Valle de Parras. Among the world's finest. Strawberry, watermelon, raspberry and peach with citrus and floral notes.

Destilados / Spirits

TEQUILAS

TRAGO / SHOT BOTELLA / BOTTLE

Don Julio 70 \$260 \$3200

Cristalino
Cristalino

Maestro Dobel \$240 \$2800

Cristalino
Cristalino

Maestro Dobel Misil \$240 \$5800

Cristalino
Cristalino

1800 Cristalino \$220 \$2900

Cristalino
Cristalino

Herradura Plata \$220 \$2500

Blanco
Blanco

7 Leguas \$180 \$1900

Blanco
Blanco

Clase Azul — \$13000

Reposado
Reposado

MEZCALES / MEZCALS

TRAGO / SHOT BOTELLA / BOTTLE

400 Conejos \$180 \$1900

Espadín Joven
Espadín Joven

Amarás \$220 \$2800

Espadín Joven
Espadín Joven

Unión	\$180	\$1900
Espadín Joven		
<i>Espadín Joven</i>		

Montelobos	\$240	\$2800
Espadín Joven		
<i>Espadín Joven</i>		

RONES / RUMS

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Zacapa 23	\$250	\$3000
Premium		
<i>Ultra-Premium</i>		

Bacardí Blanco	\$180	\$1800
Blanco		
<i>White</i>		

Bacardí Añejo	\$200	\$2000
Añejo		
<i>Aged</i>		

Havana Club 7 Años	\$200	\$2000
Añejo		
<i>Dark Aged</i>		

Capitán Morgan	\$160	\$1600
Especiado		
<i>Spiced</i>		

WHISKIES

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Buchanan's 12	\$240	\$2800
Buchanan's 18	\$360	\$4200
Johnnie Walker Black	\$260	\$2900
Johnnie Walker Red	\$200	\$2200
Johnnie Walker Blue	—	\$13000
Macallan 12	\$360	\$4200
Maker's Mark	\$220	—

CHAMPAGNE

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Moët & Chandon Brut	—	\$3600
Moët & Chandon Ice	—	\$3900
Dom Pérignon	—	\$13000

GINEBRAS / GINS

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Bombay Sapphire	\$180	\$1900
Tanqueray	\$180	\$1900
Hendricks	\$260	\$2900

VODKAS

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Grey Goose		\$240 \$2800
Absolut Azul		\$180 \$1800
Stolichnaya		\$180 \$1800

LICORES / LIQUEURS

	TRAGO / SHOT	BOTELLA / BOTTLE
Jägermeister		\$150 \$1700
Hpnotiq		\$220 \$2500
Baileys		\$180 \$2200
Ancho Reyes		\$150 —
Saint Germain		\$160 \$2900