

TERRAZA 360

RESTAURANTE
BAR & GRILL

Menú

Desayunos

HUEVOS AL GUSTO \$170 (Con chistorra, jamón, tocino o a la mexicana)	DESAYUNO YECAPIXTLA \$240 (Sábana de cecina sobre chilaquiles con nopal asado, queso y crema)
HUEVOS CAZUELA \$190 (Salsa roja de chipotle y rajas de chile poblano con dos huevos pochados gratinados)	DESAYUNO ARGENTINO \$250 (Cama de papas a la francesa, con dos huevos estrellados, montados sobre una sábana de cecina)
HUEVOS BENEDICTINOS \$290 (Platillo francés, con salmón ahumado)	CHILAQUILES (VERDES/ROJOS) \$180 Con 2 huevos +30 Con pollo 100 gr +40 Con arrachera 100 gr +50 Con gaoneras de rib eye 100 gr +90
OMELETTE FRANCÉS \$270 (Con jamón serrano, espárragos y queso de cabra)	ENCHILADAS (VERDES/ROJAS) \$160 Con pollo +40 Con arrachera +50
OMELETTE SALMÓN \$260 (Montado en una salsa de crema chipotle)	ENCHILADAS DE HOJA SANTA \$230 (Rellenas de flor de calabaza y champiñones)
OMELETTE LIGHT \$195 (Tres claras de huevo, con calabaza, espinaca y queso panela)	MOLLETES \$180 (Dos piezas de pan con frijoles, chorizo, queso y pico de gallo) Con pollo +40 Con arrachera +50
TAPAS ESPAÑOLAS \$220 (Pan artesanal, con guacamole, jamón serrano y dos huevos estrellados)	HOT CAKES NATURALES \$160

Todos los omelette llevan un espejo de salsa roja

*Todos los desayunos incluyen fruta
café, té o agua fresca.*

Bebidas

INFUSIONES / TISANAS \$45 (Blanco guayaba, sencha, verde jazmín, chaí negro, mango tropical, moras, english breakfast, manzanilla y menta)	JUGOS
CAFÉ Americano \$45 Capuccino \$55 Macchiato \$55	Naranja \$55 Toronja \$55 Piña \$55 Naranja con fresa \$65 Naranja con papaya \$65 Verde \$65 Naranja, fresa y zanahoria \$65 Naranja, guayaba y fresa \$65
GOLDEN MILK \$80 (Leche de almendras, cúrcuma, pimienta, canela y endulzada con miel)	
MALTEADAS \$75 (Chocolate, vainilla o fresa)	
MIMOSA \$120 (Jugo de naranja, vino espumoso y granadina)	

Por favor informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido.
No nos hacemos responsables por reacciones adversas si no han sido notificadas previamente.

En Terraza 360 la propina es opcional.

TERRAZA 360

RESTAURANTE
BAR & GRILL

Comidas

Entradas

EMPANADAS	\$80
(Carne, elote con queso, chistorra con queso o espinacas)	
CARPACCIO DE SALMÓN 120 gr	\$250
(Láminas de salmón ahumado con aderezo agrí dulce de kiwi, cayena, cebolla morada, manzanas y espinaca baby)	
CARPACCIO DE BETABEL	\$180
(Láminas de betabel crudo con queso de cabra, nuez caramelizada, aceite de oliva, manzanas y espinacas)	
CARPACCIO DE RES	\$250
(Láminas de corazón de res con pimienta, limón, cebolla, alcaparra frita, reducción de balsámico y escamas de cabernet)	
COCTEL DE CAMARÓN	\$210
(Receta de la casa)	
TABLA DE QUESOS	\$350
(Quesos artesanales con jamón serrano y frutos rojos)	
PORK BELLY	\$220
(Dos medallones montados sobre una cama de guacamole)	
CHISTORRA 200 gr	\$120

SOPESITOS DE PULPO	\$180
(2 piezas, con frijoles refritos y pulpo a la gallega)	
MOLLEJAS	\$210
MOLLEJAS A LA MEXICANA 250 gr	\$260
(Flameadas con mezcal)	
COLIFLOR GRATINADA	\$140
(Media coliflor al vapor con salsa de parmesano y pesto de albahaca)	
COLIFLOR 360	\$190
(Coliflor tatemada en parrilla con aderezo cremoso, queso parmesano y un toque de habanero)	
QUESO MOZZARELLA BURRATA	\$170
QUESO PROVOLETA CON PORTOBELLO	\$170
(Reducción de balsámico, portobello, pesto de albahaca y brotes de betabel)	
QUESO FUNDIDO	
Natural	\$120
Arrachera, camarón, chistorra y champiñones	\$230

Ensaladas

ENSALADA 360	\$250
(Lechuga mixta y espinacas, arándano, fresa, manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, aderezo de miel y mostaza)	
ENSALADA ROQUEFORT	\$230
(Tocino, fresa, higo y lechuga)	
ENSALADA GRIEGA	\$190
(Lechuga mixta, aceitunas, pepino, jitomate cherry, cebolla, aguacate, vinagreta y reducción de balsámico)	
ENSALADA CAPRESE	\$190
(Jitomate, pesto de albahaca, queso mozzarella y reducción de balsámico)	
ENSALADA CÉSAR	\$260
(Lechuga orejona, aderezo César, escamas de parmesano, crutones y pechuga de pollo)	
ENSALADA PALERMO	\$260
(Lechuga mixta, pepino, rábano, cebolla, jitomate cherry y 3 camarones)	

Sopas

JUGO DE CARNE	\$110
Con camarón o arrachera	
CONSOMÉ DE POLLO	\$160
CONSOmé DE POLLO	\$90
SOPA AZTECA	\$90
(Caldillo de jitomate, tortilla en tiras con aguacate, crema, queso y chile guajillo)	
RISOTTO	\$120
(Platillo italiano con portobello y queso parmesano)	
FIDEOS SECOS	\$120
(Pasta de fideos con salsa de tomate acompañado con crema, queso, chile guajillo y aguacate)	

Platillos Vegetarianos

HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$220
(Portobello, jitomate, calabaza, caramelizado de pesto de albahaca y aguacate)	
CHAMPIÑÓN AL AJILLO	\$120
(Receta de la casa)	

Por favor informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido. No nos hacemos responsables por reacciones adversas si no han sido notificadas previamente.

En Terraza 360 la propina es opcional.

TERRAZA 360

RESTAURANTE
BAR & GRILL

Cortes



CALIDAD PRIME

Todos nuestros cortes son elaborados en el horno de brasa, que alcanza temperaturas superiores a 360°C lo que hace que el alimento quede sellado por fuera, manteniendo toda la jugosidad y melosidad interna.

Cortes

TOMAHAWK 1.1 kg	\$1,990	NEW YORK 400 gr	\$780
RIB EYE 400 gr	\$890	FILETE DE LOMO DE RES 300 gr	\$490
PICAÑA 300 gr	\$550	ARRACHERA 300 gr	\$420

(Todos nuestros cortes llevan papas naturales a la francesa)

Especialidades

LENGUA DE RES (Receta de la casa)	\$420	HUACHINANGO 360 1 kg	\$910
FILETE AL MIGNON (Bañado en salsa gravy, aromatizado con romero y puré de papa)	\$410	(Pescado huachinango cocinado lentamente a las brasas, con salsa de la casa, espárragos y col de brucas)	
FILETE CACHO PEPE (Pimienta y queso, flameado en la mesa)	\$490	BROCHETA DE FILETE	\$310
COSTILLAS BBQ (Con papas a la francesa)	\$320	(Cubos de filete con tocino, cebolla y pimienta)	
PORTOBELLO A LAS BRASAS (Gratinado con espinacas)	\$120	TACOS DE RIB EYE (3 PZAS)	\$390
CECINA DE YECAPIXTLA 200 gr	\$380	(3 gaoneras de rib eye, acompañados con una costra de queso, cebollitas cambray, abanico de aguacate y chile toreado)	
(Cebollitas, nopales, tortillas a mano, frijoles, queso y crema)		TACOS DE PICAÑA (3 PZAS)	\$390
		(3 gaoneras de picaña acompañados con pico de gallo y jalapeño relleno de queso)	
		HAMBURGUESA DE RIB EYE	\$280
		(Cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y queso)	

Guarniciones

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS		PAPAS GAJO	\$120
Gratinados	\$150	PAPAS A LA FRANCESA	\$110
Naturales	\$110	PAPA AL HORNO	\$140
GUACAMOLE	\$120	(Con crema y tocino)	
VERDURAS ASADAS	\$90	PURÉ DE PAPA GRATINADO	\$90
BERENJENAS GRATINADAS CON FINAS HIERBAS	\$90	PURÉ DE CAMOTE	\$90

Por favor informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido. No nos hacemos responsables por reacciones adversas si no han sido notificadas previamente.

En Terraza 360 la propina es opcional.

TERRAZA 360

RESTAURANTE
BAR & GRILL

Pescados y mariscos

CAMARONES \$390 (A las brasas, al ajillo, a la diablo, al mojo de ajo o a la mantequilla)	PULPO A LA GALLEGA 250 gr \$360 (Receta de la casa con papa al horno)
SALMÓN 250 gr \$380 (Aromatizado con pesto de albahaca, acompañado con verduras al vapor)	PULPO AL PASTOR \$360 (Pulpo braseado y bañado en un aderezo de pastor con piña y papas cambray)
ATÚN 250 gr \$290 (Receta de la casa, papa al horno)	TACOS DE CAMARÓN (2 PZAS) \$190 (Tempurizados acompañados de guacamole)
TOSTADA DE PULPO \$190 (Tostada en base de un aderezo de chipotle con pepino, aguacate, jitomate, peperón chino, aromatizada con orégano)	TACOS DE CARNITAS DE ATÚN \$190 (Trozos de atún fritos sobre una cama de guacamole)
TOSTADA DE ATÚN \$190 (Tostada en base de un aderezo de chipotle con cubos de atún marinado en una salsa ponzu, receta de la casa)	FILETE DE HUACHINANGO \$380 (Al mojo de ajo o al ajillo con espárragos y jitomate rostizado)

Aves

PECHUGA PARMESANA \$275 (Bañada en salsa de queso parmesano, acompañada con papas a la francesa)	POLLO AL LIMONCHELO \$275 (Aromatizado con orégano y un toque de peperón chino, acompañado de ensalada)
PECHUGA NAPOLITANA \$275 (Empanizada y bañada en salsa pomodoro, acompañada con papas a la francesa)	

Pastas

FETUCCINI 360 \$340 (Con camarón, tocino y champiñones)	CARBONARA \$340 (Con panceta de pork belly)
ESPAGUETI TERRAZA \$320 (Tocino, espinaca y almendra)	BOLOGNESA \$280
ESPAGUETI DEL PACÍFICO \$340 (Champiñón, pulpo, tocino, aceituna negra y peperón chino)	ALFREDO \$230
	PESTO CREMOSO \$280
	AL BURRO \$230
	AL AJO \$230

Pastas a elegir. Espagueti – Fettuccine

Menú Infantil

MINI ARRACHERA \$190 (Con papas a la francesa 120 gr)	DEDOS DE QUESO \$190 (6 piezas con aderezo de la casa y papas a la francesa)
MINI PIZZA \$210 (Pepperoni o Hawaiana)	NUGGETS DE PESCADO \$210 (6 piezas con papas a la francesa)
MILANESA EN CUADROS \$190 (Con papas a la francesa 120 gr)	

Por favor informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido. No nos hacemos responsables por reacciones adversas si no han sido notificadas previamente.

En Terraza 360 la propina es opcional

Postres

CREPAS 360	\$180
CREPAS DE NUTELLA	\$160
TIBIO DE CHOCOLATE	\$160
FLAN DE LA CASA CON LICOR DE AMARETO	\$125
TARTA DE FRUTOS ROJOS	\$120
CHEESECAKE DE OREO	\$120
PASTEL DE CHOCOLATE	\$120
PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS	\$120
NIEVES ARTESANALES DE TEMPORADA	\$90
HELADOS (Chocolate, fresa y vainilla)	\$90
POSTRES FLAMEADOS Manzanas baileys Fresas jubilee Crepas de cajeta	\$210

Por favor informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de realizar su pedido. No nos hacemos responsables por reacciones adversas si no han sido notificadas previamente.

En Terraza 360 la propina es opcional.