

Menú

Desayunos

HUEVOS AL GUSTO

(Con chistorra, jamón, tocino o a la mexicana).

HUEVOS CAZUELA

(Salsa roja de chipotle y rajas de chile poblano con dos huevos pochados gratinados).

HUEVOS BENEDICTINOS

(Platillo francés, con salmón ahumado).

OMELETTE FRANCÉS

(Con jamón serrano, espárragos y queso de cabra).

OMELETTE SALMÓN

(Montado en una salsa de crema chipotle).

OMELETTE LIGHT

(Tres claras de huevo, con calabaza, espinaca y queso panela).

TAPAS ESPAÑOLAS

(Pan artesanal, con guacamole, jamón serrano y dos huevos estrellados).

Todos los omelette llevan un espejo de salsa roja

\$170 DESAYUNO YECAPIXTLA \$240

(Sábana de cecina sobre chilaquiles con nopal asado, queso y crema).

\$190

DESAYUNO ARGENTINO

(Cama de papas a la francesa, con dos huevos estrellados, montados sobre una sábana de cecina).

\$290

\$270

CHILAQUILES (VERDES/ROJOS)

Con 2 huevos.

Con pollo 100 gr.

Con arrachera 100 gr.

Con gaoneras de Rib Eye 100 gr.

\$180

+30

+40

+50

+90

\$260

\$195

ENCHILADAS (VERDES/ROJAS)

Con pollo.

Con arrachera.

\$160

+40

+50

\$220

ENCHILADAS DE HOJA SANTA

(Rellenas de flor de calabaza y champiñones).

\$230

MOLLETES

(Dos piezas de pan con frijoles, chorizo, queso y pico de gallo).

Con pollo.

Con arrachera.

\$180

+40

+50

HOT CAKES NATURALES

\$160

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

Bebidas

INFUSIONES/ TISANAS

(Blanco guayaba, Sencha, verde jazmín, chai, negro, mango tropical, moras, English breakfast, manzanilla y menta)

CAFÉ

Americano

Capuccino

Macchiato

GOLDEN MILK

(Leche de almendras, cúrcuma, pimienta, canela y endulzada con miel).

MALTEADAS

(Chocolate, vainilla o fresa).

MIMOSA

(Jugo de naranja, vino espumoso y granadina).

JUGOS

\$45

Naranja

\$55

Toronja

\$55

Piña

\$55

Naranja con fresa

\$65

\$45

\$55

Naranja con papaya

\$65

\$55

Verde

\$65

\$80

Naranja, fresa y zanahoria

\$65

Naranja, guayaba y fresa

\$65

\$75

\$120

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.

Comidas

Entradas

EMPANADAS

(Carne, elote con queso, chistorra con queso o espinacas).

CARPACCIO DE SALMÓN 120 GR

(Láminas de salmón ahumado con aderezo agridulce de kiwi, cayena, cebolla morada, manzanas y espinacas baby).

CARPACCIO DE BETABEL

(Láminas de betabel crudo con queso de cabra, nuez caramelizada, aceite de oliva, manzanas y espinacas).

CARPACCIO DE RES

(Láminas de corazón de res con pimienta, limón, cebolla, alcaparra frita, reducción de balsámico y escamas de Cabernet).

COCTEL DE CAMARÓN

(Receta de la casa).

TABLA DE QUESOS

(Quesos artesanales con jamón serrano y frutos rojos).

PORK BELLY

(Dos medallones montados sobre una cama de guacamole).

CHISTORRA 200 GR.

Ensaladas

ENSALADA 360

(Lechuga mixta y espinacas, arándano, fresa, manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, aderezo de miel y mostaza).

ENSALADA ROQUEFORT

(Tocino, fresa, higo y lechuga).

ENSALADA GRIEGA

(Lechuga mixta, aceitunas, pepino, jitomate cherry, cebolla, aguacate, vinagreta y reducción de balsámico).

ENSALADA CAPRESE

(Jitomate, pesto de albahaca, queso mozzarella y reducción de balsámico).

ENSALADA CÉSAR

(Lechuga orejona, aderezo césar, escamas de parmesano, crutones y pechuga de pollo).

ENSALADA PALERMO

(Lechuga mixta, pepino, rábano, cebolla, jitomate cherry y 3 camarones).

\$80	SOPECITOS DE PULPO (2 piezas, con frijoles refritos y pulpo a la gallega).	\$180
\$250	MOLLEJAS MOLLEJAS A LA MEXICANA 250 GR (Flameadas con mezcal).	\$210 \$260
\$180	COLIFLOR GRATINADA (Media coliflor al vapor con salsa de parmesano y pesto de albahaca).	\$140
\$250	COLIFLOR 360 (Coliflor tatemada en parrilla con aderezo cremoso, queso parmesano y un toque de habanero).	\$190
\$210	QUESO MOZZARELLA BURRATA	\$170
\$350	QUESO PROVOLETA CON PORTOBELLO (Reducción de balsámico, Portobello, pesto de albahaca y brotes de betabel).	\$170
\$220	QUESO FUNDIDO Natural	\$120
\$120	Arrachera, camarón, chistorra y champiñones	\$230

Sopas

\$250	JUGO DE CARNE Con camarón o arrachera.	\$110 \$160
	CONSOMÉ DE POLLO	\$90
	SOPA AZTECA (Caldillo de jitomate, tortilla en tiras con aguacate, crema, queso y chile guajillo).	\$90
\$230	RISOTTO (Platillo italiano con portobello y queso parmesano).	\$120
\$190	FIDEOS SECOS (Pasta de fideos con salsa de tomate acompañado con crema, queso, chile guajillo y aguacate).	\$120

Platillos Vegetarianos

\$260	HAMBURGUESA VEGETARIANA (Portobello, jitomate, calabaza, caramelizado de pesto de albahaca y aguacate).	\$220
\$260	CHAMPIÑÓN AL AJILLO (Receta de la casa)	\$120

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.

Cortes

Todos nuestros cortes son elaborados en el horno de brasa Josper, que permite elaborar nuestros cortes con la mejor calidad y sabor.

Cortes

TOMAHAWK 1.1 KG.	\$1,990	NEW YORK 400 GR.	\$780
RIB EYE 400 GR.	\$890	FILETE 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 <i>(Receta de la casa).</i>	\$420	HUACHINANGO 360 1KG <i>(Pescado huachinango cocinado lentamente a las brasas, con salsa de la casa, espárragos y col de bruselas).</i>	\$910
FILETE AL MIGNON <i>(Bañado en salsa gravy, aromatizado con romero y puré de papa).</i>	\$410	BROCHETA DE FILETE <i>(Cubos de filete con tocino, cebolla y pimienta).</i>	\$310
FILETE CACHO PEPE <i>(Pimienta y queso, flameado en la mesa).</i>	\$490	TACOS RIB EYE (3 PZAS) <i>(3 gaoneras de rib eye, acompañados con una costra de queso, cebollitas cambray, abanico de aguacate y chile toreado).</i>	\$390
COSTILLAS BBQ <i>(Con papas a la francesa).</i>	\$320	TACOS DE PICAÑA (3 PZAS) <i>(3 gaoneras de picaña acompañados con pico de gallo y jalapeño relleno de queso).</i>	\$390
PORTOBELLO A LAS BRASAS <i>(Gratinado con espinacas).</i>	\$120	HAMBURGUESA DE RIB EYE <i>(Cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y queso).</i>	\$280
CECINA DE YECAPIXTLA 200 GR <i>(Cebollitas, nopales, tortillas a mano, frijoles, queso y crema).</i>	\$380		

Guarniciones

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

Pescados y Mariscos

CAMARONES (A las brasas, al ajillo, a la diablo, al mojo de ajo o a la mantequilla).

SALMÓN 250 GR (Aromatizado con pesto de albahaca, acompañado con verduras al vapor).

ATÚN 250 GR (Receta de la casa, papa al horno).

TOSTADA DE PULPO (Tostada en base de un aderezo de chipotle con pepino, aguacate, jitomate, peperón chino, aromatizada con orégano).

TOSTADA DE ATÚN (Tostada en base de un aderezo de chipotle con cubos de atún marinado en una salsa pónzu, receta de la casa).

\$390 PULPO A LA GALLEGA 250 GR
(Receta de la casa con papa al horno).

\$380 PULPO AL PASTOR
(Pulpo braseado y bañado en un aderezo de pastor con piña y papas cambray).

\$290 TACOS DE CAMARÓN (2 PZAS)
(Tempurizados acompañados de guacamole).

\$190 TACOS DE CARNITAS DE ATÚN
(Trozos de atún fritos sobre una cama de guacamole).

\$190 FILETE DE HUACHINANGO
(Al mojo de ajo o al ajillo con espárragos y jitomate rostizado).

Aves

PECHUGA PARMESANA
(Bañada en salsa de queso parmesano, acompañada con papas a la francesa).

PECHUGA NAPOLITANA
(Empanizada y bañada en salsa pomodoro, acompañada con papas a la francesa).

\$275 POLLO AL LIMONCHELO (Aromatizado con orégano y un toque de peperón chino, acompañado de ensalada).

\$275

Pastas

FETUCCINI 360 (Con camarón, tocino y champiñones).

ESPAGUETI TERRAZA (Tocino, espinaca y almendra).

ESPAGUETI DEL PACÍFICO (Champiñón, pulpo, tocino, aceituna negra y peperón chino).

\$340 CARBONARA
(Con panceta de pork belly).

\$320 BOLOGNESA
ALFREDO

PESTO CREMOSO
AL BURRO

AL AJO

Menú Infantil

MINI ARRACHERA
(Con papas a la francesa 120 gr).

MINI PIZZA
(Peperoni o Hawaiana).

MILANESA EN CUADROS
(con papas a la francesa 120 gr).

\$190 DEDOS DE QUESO (6 piezas con aderezo de la casa y papas a la francesa).

\$210 NUGGETS DE PESCADO (6 piezas con papas a la francesa).

\$190

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 AMARETO	\$125
TARTA DE FRUTOS ROJOS	\$120
CHEESCAKE DE OREO	\$120
PASTEL DE CHOCOLATE	\$120
PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS	\$120
NIEVES ARTESANALES DE TEMPORADA	\$90
HELADOS <i>(Chocolate, fresa y vainilla).</i>	\$90
POSTRES FLAMEADOS <i>Manzanas baileys, Fresas jubilee, Crepas de cajeta.</i>	\$210

SÍGUENOS



CONTACTO

(739) 690 1194

360terraz@gmail.com

**Arq. Pablo González 1, Santo Domingo, 62520
Tepoztlán, Mor.**

HORARIO

Toda la semana, excepto los miércoles.

9:00 A.M. a 9:00 P.M.