



The Rooftop at Marquee

BREAKFAST MENU

INCLUDED BREAKFAST

Choice of Chilaquiles or Huevos Rancheros
Loaf bread with natural jam
Fresh fruit
Coffee, tea, or orange juice

CHILAQUILES \$150

House-made tortilla chips, fried or poached egg, green or red sauce, avocado, cotija cheese.

HUEVOS RANCHEROS \$110

Mexican omelette, topped with salsa roja, avocado and red onion.

PANCAKES \$110

Pancakes with melon compote and seasonal fruit.

AVOCADO TOAST \$130

Toasted loaf bread with avocado, poached egg, and pepitas.

SEASONAL FRUIT PLATE \$95

Assortment of seasonal fruit served with granola and honey

SMOOTHIE BOWL \$120

Frozen mixed berries, topped with shredded coconut and fresh fruit. \$50

YOGURT PARFAIT \$80

Greek yogurt, granola, and local honey

DRINKS

American Coffee \$45

Espresso \$50

Cappuccino \$60

Tea \$45

Freshly Made Orange Juice \$60



The Rooftop at Marquee

DESAYUNO

DESAYUNO INCLUIDO

Chilaquiles en salsa roja o huevos rancheros.

Pan de hogaza con mermelada natural.

Plato de fruta de temporada.

Café o té

Jugo de naranja

CHILAQUILES \$150

Totopos bañados con salsa verde o roja, aguacate, queso Cotija, huevo frito o pochado, cebolla morada, crema y cilantro.

HUEVOS RANCHEROS \$110

Tortilla frita con dos huevos fritos, acompañada de salsa roja, aguacate y cebolla morada.

HOT CAKE CON MELON \$110

Hot cake, huevo natural revuelto, compota de melón, azúcar glass y fruta de la temporada.

PAN TOSTADO CON AGUACATE \$130

Pan de hogaza tostado con aguacate, huevo poché y pepitas.

FRUTA DE LA TEMPORADA \$95

Plato de fruta de temporada bañado con de yogurt natural y granola.

SMOOTHIE BOWL \$120

Frutas del bosque congeladas cubiertos de coco rallado y fruta fresca.

PARFAIT DE YOGURT \$80

Yogurt griego con granola y miel.

BEBIDAS

Café Americano \$45

Espresso \$50

Cappuccino \$60

Selección de Té \$45

Jugo de la casa \$60



The Rooftop at Marquee

ALL DAY MENU

TO SHARE

GUACAMOLE

Served with house-made tortilla chips \$150

QUESO FUNDIDO

Skillet of melted cheeses topped with pico de gallo and served with chips \$225

CESAR SALAD

Romaine lettuce, roasted corn, avocado, cotija cheese, crispy tortilla strips and chipotle Caesar dressing \$190

QUESADILLA

House tortilla with Oaxaca cheese, onion and cilantro \$150

CEVICHE MEXICANO

Fresh shrimp marinated in citrus with cucumber, avocado, tomato, onion, jalapeno and cilantro. \$320

MARQUEE SALAD

Mixed greens, choice of protein, black beans, avocado, and pico de gallo. Honey mustard vinaigrette \$260

TACOS & BOWLS

GARLIC MOJO SHRIMP

Shrimp sautéed with garlic mojo sauce. Topped with guacamole and charred habanero sauce \$260

BARBACOA

Angus beef slowly cooked in guajillo sauce. \$240

PORK AL PASTOR

Pork marinated in adobo, grilled pineapple, guacamole, and charred habanero sauce \$240

HONGOS

Mushrooms sautéed in garlic sauce, huitlacoche, salsa del casa, guacamole and charred habanero sauce. \$240

CHICKEN TINGA

Shredded chicken thighs braised in a chipotle-tomato sauce, topped with onion, cilantro, cotija. \$200

RICE BOWL

Mexican rice, choice of chicken, mushrooms, pork, beef, or shrimp, grilled corn, and black beans. \$250

FROZEN TREATS

MEXICAN ICE

Shaved ice with choice of syrups (passion fruit, guava, orange) \$70

Optional: add fresh fruit and sweetened condensed milk +20

PALETAS

Mango, Kiwi, Strawberry
\$50

HELADO

Vanilla ice cream topped with whipped cream, Mexican hot chocolate fudge, candied pecans and a cherry \$150

COOKIE SKILLET

Homemade chocolate chip cookie with vanilla ice cream \$150



The Rooftop at Marquee

MENÚ

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE

Totopos caseros con queso feta y salsa mexicana
\$150

QUESO FUNDIDO

Servido en sartén, cubierto con pico de gallo y
totopos de la casa \$225

ENSALADA MARQUEE

Lechugas mixtas, selección de proteína, aguacate,
tomate Cherry, cebolla en juliana y cilantro,
vinagreta de miel y mostaza. \$260

CEVICHE AL PICO DE GALLO

Camarones frescos marinados en cítricos con
pepino, aguacate, tomate, cebolla, jalapeño y
cilantro \$320

QUESADILLA

Tortilla, queso Oaxaca, cebolla y cilantro aderezo de
chile chipotle. \$150

ENSALADA CESAR

Aderezo César con chipotle, lechuga romana, elote
tatemado, aguacate, queso Cotija rallado y tiras de
totopos. \$190

TACOS & BOWLS

CAMARON AL MOJO DE AJO

Camarones marinados y salteados al mojo de ajo,
acompañados de pico de gallo, guacamole y salsa de
chile habanero tatemado. \$260

BARBACOA

Carne de res, cocinada lentamente en salsa de
guajillo, ensalada de cebolla con cilantro,
guacamole, acompañado de queso fundido. \$240

PUERCO AL PASTOR

Carne de cerdo marinada con adobo rojo,
acompañado de piña salteada, guacamole, y salsa
de chile habanero tatemado. \$240

HONGOS

Champiñones y huitlacoche marinado, salteados al
ajillo, acompañado pico de gallo, guacamole y salsa
de chile habanero tatemado. \$240

TINGA DE POLLO

Muslo de pollo desmenuzado, cocido a fuego lento
en salsa de tomate y chipotle, cubiertos con cebolla,
cilantro y queso Cotija. \$200

BOWL DE ARROZ

Elección de proteína (res, pollo, cerdo, champiñones
o camarones), arroz mexicano, elote tatemado, pico
de gallo, frijoles. \$250

POSTRES

RASPADO MEXICANO

Hielo raspado con elección de sabores (maracuyá,
guayaba o naranja) \$ 70
Opcional: añadir fruta fresca y leche condensada
azucarada + \$20

PALETAS

Mango, Kiwi, Fresa
\$50

HELADO

Helado de vainilla cubierto con crema batida, dulce
de chocolate caliente mexicano, nueces garapiñadas
y una cereza \$ 150

GALLETA EN SARTÉN

Galleta con chispas de chocolate con bola de helado
de vainilla \$ 150



The Rooftop at Marquee

DRINKS

SIGNATURE COCKTAILS

MARGARITA

Classic, spicy or with mezcal \$190

PALOMA

Tequila or mezcal with grapefruit and soda \$180

TÍA MÍA

Rum, mezcal, curacao, orgeat \$200

MICHELADA

Tecate, tapin hot sauce,
Worcestershire lime juice, tajin rim \$150

AGUA FRESCA

Vodka, watermelon, lime \$200

PIÑA COLADA

Rum, coconut, pineapple \$200

NAKED & FAMOUS

Mezcal, chartreuse, aperol, lime \$230

BERRY SMASH

Gin, tonic water and muddled berries \$230

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, orange \$190

AVENIDA 10

Bourbon, rum, strega, ginger,
lemon, honey \$220

CARRIBEAN MARTINI

Plymouth gin, cucumber, lime \$190

ANCHO REYES OLD FASHIONED

Bourbon, ancho reyes, orange \$210

BEER & WINE

WHITE WINE

Casa Madero Chardonnay, MX. \$230 | 1100
Trumpeter Chardonnay, Arg. \$240 | 1150
Chiaro Pinot Grigio, Italy. \$175 | 800
Dr. Loosen Riesling, Germany \$1100
Bliss Sauvignon Blanc, Cali. \$280 | 1300
Montes Limited Sauv Blanc, Chile. \$250 | 1200

RED WINE

Bliss Cabernet Sauvignon, Cali. \$250 | 1200
Casa Madero Cabernet Sauvignon, MX. \$290 | 1350
Trumpeter Malbec, Arg. \$240 | 1150
Terrior Hunter Pinot Noir, Arg. \$350 | 1700
Bourgogne Couvent Des, France. \$330 | 1600

SPARKLING WINE

Tenuta Santa Prosecco, Italy. \$300 | 1450
Vuelve Clicquot Champagne, France. \$2600

ROSE

Casa Madero V, MX. \$275 | 1300
Parini Blush, Italy. \$300 | 1400

BEER

Corona \$75
Modelo Negro \$75
XX \$75
Pacifico Lite \$75
Pescadores IPA Blanco \$150
Pescadores Ambar \$150



The Rooftop at Marquee

DRINKS

CÓCTELES DE LA CASA

MARGARITA

Clásico, picante o con mezcal \$190

PALOMA

Tequila o mezcal con toronja y agua mineral \$180

TÍA MÍA

Ron, mezcal, curacao, orgeat \$200

MICHELADA

Tecate, salsa picante de tapin, jugo de lima
Worcestershire, escarchado de tajin \$150

AGUA FRESCA

Vodka, sandía, limón \$200

PIÑA COLADA

Ron, coco, piña \$200

NAKED & FAMOUS

Mezcal, chartreuse, aperol, limón \$230

FRUTOS ROJOS

Ginebra, agua tónica, mixtos frutos rojos \$230

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, naranja \$190

AVENIDA 10

Bourbon, rum, strega, ginger,
lemon, honey \$220

MARTINI CARIBEÑO

Plymouth gin, cucumber, lime \$190

ANCHO REYES OLD FASHIONED

Bourbon, ancho reyes, orange \$210

VINO & CERVEZA

BLANCO

Casa Madero Chardonnay, MX. \$230 | 1100
Trumpeter Chardonnay, Arg. \$240 | 1150
Chiaro Pinot Grigio, Italy. \$175 | 800
Dr. Loosen Riesling, Germany \$1100
Bliss Sauvignon Blanc, Cali. \$280 | 1300
Montes Limited Sauv Blanc, Chile. \$250 | 1200

TINTO

Bliss Cabernet Sauvignon, Cali. \$250 | 1200
Casa Madero Cabernet Sauvignon, MX. \$290 | 1350
Trumpeter Malbec, Arg. \$240 | 1150
Terrior Hunter Pinot Noir, Arg. \$350 | 1700
Bourgogne Couvent Des, France. \$330 | 1600

ESPUMOSO

Tenuta Santa Prosecco, Italy. \$300 | 1450
Vuelve Clicquot Champagne, France. \$2600

ROSADO

Casa Madero V, MX. \$275 | 1300
Parini Blush, Italy. \$300 | 1400

CERVEZA

Corona \$75
Modelo Negro \$75
XX \$75
Pacífico Lite \$75
Pescadores IPA Blanco \$150
Pescadores Ambar \$150