



DESAYUNOS

BREAKFAST

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)



DESAYUNOS

FRUTA \$115

PLATO DE FRUTA CON GRANOLA Y YOGURT

FRUIT WITH GRANOLA AND YOGURT

VARIEDAD DE PAN DULCE \$55

DESAYUNOS

TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$160

SERVIDOS CON CREMA, QUESO PANELA, CEBOLLA Y AGUACATE.

WITH CREAM, PANELA CHEESE, RED ONION AND AVOCADO.

HUEVO / EGG +\$20

POLLO / CHICKEN +\$30

BISTEC DE RES / BEEF STEAK +\$30

ESPECIALES

HUEVOS REVUELTOS CON CHISTORRA \$140

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO REVUELTOS CON CHISTORRA DE RANCHO EL 17, PAPAS Y CEBOLLA. SERVIDOS CON JITOMATES A LA PARRILLA Y ESPINACAS BLANQUEADAS.

TWO FREE RANGE EGGS SCRAMBLED WITH RANCHO EL 17 CHISTORRA SAUSAGE, POTATOES AND ONIONS. SERVED WITH GRILLED TOMATOES AND BLANCHED SPINACH.

HUEVOS MOTULEÑOS \$145

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO SOBRE TORTILLA FRITA UNTADA DE DE PURÉ DE FRIJOL. BAÑADOS CON SALSA DE JITOMATE, CHÍCHARO, JAMÓN DE PAVO AHUMADO Y QUESO MANCHEGO.

TWO FREE-RANGE EGGS ON A FRIED TORTILLA SPREAD WITH BEAN PUREE. TOPPED WITH TOMATO SAUCE, PEAS, SMOKED TURKEY HAM AND MANCHEGO CHEESE.

HUEVO CIELO \$155

2 HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE PAPAS HORNEADAS CON CHORIZO Y SALSA DE CHILE MORITA.

2 EGGS WITH BAKED POTATOES, CHORIZO AND MORITA CHILI SAUCE.

SANDWICH DE PAPADA DE CERDO \$180

PAPADA DE CERDO HORNEADA CON ADOBO DE LA CASA EN PAN CASERO, CON AGUACATE, QUESO MANCHEGO Y CEBOLLAS ENCURTIDAS. ACOMPAÑADO DE ENSALADA ORGÁNICA CON VINAGRETA DE JEREZ.

BAKED PORK JOWL WITH HOUSE MARINADE ON HOMEMADE BREAD, WITH AVOCADO, MANCHEGO CHEESE AND PICKLED ONIONS. SERVED WITH ORGANIC SALAD WITH SHERRY VINAIGRETTE.

HUEVOS BENEDICTINOS \$185

DOS HUEVOS DE LIBRE PASTOREO POCHADOS, SOBRE PAN BRIOCHE CASERO, BAÑADOS CON SALSA HOLANDESA. ACOMPAÑADOS DE ENSALADA ORGÁNICA CON VINAGRETA DE JEREZ.

TWO FREE-RANGE POACHED EGGS ON HOMEMADE BRIOCHE BREAD, TOPPED WITH HOLLANDAISE SAUCE. SERVED WITH ORGANIC SALAD WITH SHERRY VINAIGRETTE.

TOCINO / BACON O (OR) JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM

HUEVOS CON MACHACA \$190

HUEVOS ORGÁNICOS CON MACHACA DE RES DE RANCHO EL 17, ARROZ, QUESO PANELA ASADO, ENSALADA DE NOPAL CURADO.

ORGANIC EGGS WITH DRIED BEEF MET FROM RANCHO EL 17, RICE, GRILLED PANELA CHEESE, CURED NOPAL SALAD

PAN FRANCÉS \$195

BRIOCHE BAÑADO CON 3 LECHE CUBIERTO CON AZÚCAR Y CANELA, SERVIDO CON CREMA MONTADA, SALSA DE FRUTOS ROJOS AL MEZCAL.

COVERED WITH SUGAR AND CINNAMON, SERVED WITH WHIPPED CREAM, BERRIES SAUCE WITH MEZCAL.

TOSTA DE AGUACATE Y SALMÓN CURADO \$210

TOSTA DE PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE Y SALMÓN CURADO EN CASA A LAS HIERBAS CON OLOR.

SOURDOUGH BREAD TOAST WITH AVOCADO AND HOMEMADE CURED SALMON WITH HERBS.

ENMOLADAS \$220

TORTILLAS HECHAS A MANO RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS CON MOLE HECHO EN CASA, CREMA, QUESO PANELA Y AGUACATE.

CORN TORTILLA STUFFED WITH CHICKEN, HOMEMADE MOLE, CREAM, PANELA CHEESE AND AVOCADO.

PUNTAS DE RES CIELO \$230

PUNTAS DE RES EN SALSA DE CHILE MORITA Y PAPAS, SERVIDAS CON ARROZ, FRIJOL DE OLLA Y PAN DE MASA MADRE.

BEEF TIPS IN MORITA CHILI SAUCE AND POTATOES, ACCOMPANIED WITH RICE, BEANS AND SOURDOUGH BREAD.

LOS ESPECIALES

BEBIDAS

JUGOS / JUICE \$45

NARANJA / ORANGE
TORONJA / GRAPEFRUIT
VERDE / GREEN

CAFÉ / COFFEE \$45

CAFÉ DE REFILL / COFFEE
(SOLO FINES DE SEMANA)

TÉ / TEA \$40

VERDE / GREEN
JENGIBRE / GINGER
MANZANILLA / CHAMOMILE
CANELA / CINNAMON
TÉ CHAI
TÉ CHAI CON LECHE \$60
TÉ MATCHA \$65

OTROS / OTHERS

VASO DE LECHE / MILK \$40
CHOCOLATE CALIENTE \$55
CHOCOMILK / CHOCOLATE MILK \$55



• LOS ESPECIALES •

VERÓNICA COCKTAIL \$185

*GINEBRA, JARABE DE BUGAMBILIA,
JUGO DE LIMÓN, ARÁNDANO
Y TOP DE PROSSECO.*

.....

*GIN, BUGAMBILIA SYRUP, LEMON JUICE,
CRANBERRY AND PROSSECO TOP.*

GIUSEPPE SACCHARUM \$190

*ÓLEO SACCHARUM DE TORONJA, APEROL,
SHRUB DE TORONJA, JALEA DE FRAMBUESA
Y TOP DE PROSSECO.*

.....

*GRAPEFRUIT SACCHARUM OIL, APEROL,
GRAPEFRUIT SHRUB, RASPBERRY JELLY
AND PROSSECO TOP.*

LEMON 75 \$190

*PURÉ DE LIMÓN EUREKA, GINEBRA,
JARABE DE LIMÓN Y TOP DE PROSSECO.*

.....

*EUREKA LEMON PUREE, GIN,
LEMON SYRUP AND PROSSECO TOP.*

MIMOSA \$230

MOET & CHANDON Y JUGO DE NARANJA.

.....

MOET & CHANDON AND ORANGE JUICE.

• SPRITZ •

APEROL SPRITZ \$170

ST GERMAIN SPRITZ \$210

CAMPARI SPRITZ \$170



COMIDAS / CENAS

DINNER



cielo_s.m.a



Cielo Rooftop SMA



ENTRADAS

TUÉTANO Y PAN CASERO \$180

TUÉTANO HORNEADO CON HIERBAS FINAS ACOMPAÑADO DE PAN CASERO Y LIMÓN ASADO.

BAKED MARROW WITH FINE HERBS SERVED WITH HOMEMADE BREAD AND ROASTED LEMON.

SSÄM DE PORK BELLY Y CAMARÓN \$180

ADOBO, ORÉGANO Y KIMCHI DE HABANERO.

PORK BELLY-SHRIMP SSÄM ADOBO, OREGANO AND HABANERO KIMCHI.

ENSALADA ORGÁNICA \$185

MEZCLA DE LECHUGAS Y VEGETALES ORGÁNICOS DE CHINABERRY FARM, ADEREZADOS CON VINAGRETA DE JEREZ Y SERVIDA CON CHICHARRÓN DE QUESO GRANA PADANO. LOS PRODUCTOS EN LA ENSALADA PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA.

A MIX OF ORGANIC LETTUQUES AND VEGETABLES FROM CHINABERRY FARM, DRESSED WITH SHERRY VINAIGRETTE AND SERVED WITH GRANA PADANO CHEESE CRACKLINGS. PRODUCE IN THE SALAD MAY VARY DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY.

TOSTADA DE PULPO Y CHIMICHURRI \$185

PULPO SALTEADO CON JITOMATE CHERRY Y CHIMICHURRI SOBRE UNA TOSTADA CON PURÉ DE FRIJOL, AGUACATE, CILANTRO CRIOLLO Y RÁBANO SANDÍA.

SAUTÉED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATO AND CHIMICHURRI ON TOAST WITH BEAN PUREE, AVOCADO, CILANTRO CRIOLLO AND WATERMELON RADISH.

PAPA AL HORNO \$195

PAPA RELLENA DE SALSAS MORNAY CON CAMARÓN, CORONADA CON IKURA BROTES Y RÁBANO. SERVIDA CON ACEITE DE CHILES SECOS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.

POTATO STUFFED WITH MORNAY SAUCE WITH SHRIMP, TOPPED WITH IKURA SPROUTS AND RADISH. SERVED WITH DRIED CHILI OIL AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION.

CARBÓN SOBRE PAJA \$230

FILETE DE RES MADURADO EN CENIZA DE CEBOLLA Y AJO, MONTADO SOBRE PAPA PAJA Y SERVIDO CON SALSAS DE PIÑA Y CHILE MANZANO.

BEEF STEAK MATURED IN ONION ASH AND GARLIC, MOUNTED ON POTATO STRAW AND SERVED WITH PINEAPPLE SAUCE AND MANZANO CHILI.

JILOTES SALTEADOS \$245

JILOTES SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJO, SALSA HOLANDESA CON HORMIGA CHICATANA, ACEITE DE CHILES SECOS Y QUESO DE GRANA PADANO.

SAUTÉED BABY CORN IN GARLIC BUTTER, HOLLANDAISE SAUCE WITH CHICATANA ANT, DRIED CHILLIES OIL AND GRANA PADANO CHEESE.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$250

PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y CILANTRO.

SHRIMP AGUACHILE, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO AND CORIANDER.

MOLLEJAS DE RES SALTEADAS \$270

MOLLEJAS DE RES SALTEADAS CON HONGOS, FRUTO ROJO DE TEMPORADA Y SALSA BORDELESA. ACOMPAÑADOS CON FLAT BREAD DE CENTENO.

BEEF GIZZARD SAUTÉED WITH MUSHROOMS, SEASONAL RED FRUIT AND BORDELAISE SAUCE. SERVED WITH RYE FLAT BREAD.

SELECCIÓN DE QUESOS \$390

SELECCIÓN DE QUESOS, MANZANA CARAMELIZADA, NUEZ CARAMELIZADA, JAMÓN SERRANO, MIEL DE PILONCILLO.

CHEESE SELECTION, CARAMELIZED APPLE, PRALINE PECANS, SERRANO HAM AND HONEY BROWN SUGAR.

ALMEJAS CHOCOLATAS \$280

ALMEJAS CHOCOLATAS, SAZONADAS CON JUGO DE LIMÓN, JUGO DE TOMATE, PICO DE GALLO, AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA.

CHOCOLATA CLAMS, SEASONED WITH LIME JUICE, TOMATO JUICE, PICO DE GALLO, AVOCADO AND OLIVE OIL.

ENTRADAS

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES

PECHUGA DE POLLO A LA CERVEZA \$410

PECHUGA DE POLLO AL HORNO, VEGETALES SALTEADOS Y SALSAS DE CHILES SECOS CON CERVEZA.

BAKED CHICKEN BREAST, SAUTÉED VEGETABLES AND DRIED CHILI SAUCE WITH BEER.

SALMÓN A LA PARRILLA \$390

SALMÓN A LA PARRILLA SERVIDO CON BEURRE BLANC DE NARANJA, PURÉ DE PAPA Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS.

GRILLED SALMON SERVED WITH ORANGE BEURRE BLANC, MASHED POTATO AND ORGANIC CARROTS.

RISOTTO DE COLIFLOR AL MEZCAL \$390

CREMOSO RISOTTO AROMATIZADO CON MEZCAL, HONGOS Y QUESO GRANA PADANO SERVIDO CON VELOUTE DE COLIFLOR.

CREAMY RISOTTO FLAVORED WITH MEZCAL, MUSHROOMS AND GRANA PADANO CHEESE SERVED WITH CAULIFLOWER VELOUTE.

LENGUA DE RES CON MOLE \$460

LENGUA DE RES SUAVECITA BAÑADA DE MOLE VERDE HECHO EN CASA. SERVIDA CON CALABAZA Y ZANAHORIAS.

SOFT BEEF TONGUE BATHED IN HOMEMADE MOLE VERDE. SERVED WITH PUMPKIN AND CARROTS.

RACK DE CORDERO \$475

RACK DE CORDERO AL HORNO, SERVIDO CON ESPINACAS SALTEADAS Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS. ACOMPAÑADO DE JUS DE CORDERO.

BAKED LAMB RACK, SERVED WITH SAUTÉED SPINACH AND ORGANIC CARROTS. ACCOMPANIED BY LAMB JUS.

FILETE DE RES CON MOLE DE MORAS \$460

FILETE DE RES AL HORNO, MOLE DE MORAS, PURÉ DE PAPA Y ZANAHORIAS ORGÁNICAS.

BAKED BEEF FILLET, BLACKBERRY MOLE, MASHED POTATOES AND ORGANIC CARROTS.

SHORT RIB A LA BORDELESA \$510

SHORT RIB BRASEADO BAÑADO DE SALSAS BORDELESA, SERVIDO CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES ORGÁNICOS A LA MANTEQUILLA.

BB BRAISED SHORT RIB STEAK BATHED IN BORDELAISE SAUCE, SERVED WITH MASHED POTATOES AND BUTTERED ORGANIC VEGETABLES.

RIB EYE USDA PRIME \$840

RIB EYE USDA PRIME A LA PARRILLA CON PURÉ DE PAPA, VEGETALES SALTEADOS Y MANTEQUILLA DE QUESO AZUL.

USDA PRIME GRILLED RIB EYE WITH MASHED POTATOES, SAUTÉED VEGETABLES AND BLUE CHEESE BUTTER.

PLATILLO DE TEMPORADA

CHILE EN NOGADA \$340

CHILE POBLANO TATEMADO, RELLENO DE CARNE DE POLLO RES Y CERDO, FRUTAS DE TEMPORADA Y BAÑADO EN SALSAS DE NOGADA A BASE DE CREMA, JEREZ, NUEZ Y QUESO DE CABRA.

POBLANO CHILE TATEMADO, STUFFED WITH CHICKEN, BEEF AND PORK, SEASONAL FRUITS AND BATHED IN NOGADA SAUCE WITH CREAM, SHERRY, WALNUTS AND GOAT CHEESE.



LOS ESPECIALES

ESPADIN ROJO \$180

MEZCAL ESPADÍN JOVEN, FRUTOS ROJOS,
FLOR DE JAMAICA.

MEZCAL, MIXED BERRIES,
JAMAICA FLOWER.

CÓCTEL SAN MIGUEL \$175

MEZCAL, PEPINO, ROMERO, JUGO DE PIÑA.

MEZCAL, CUCUMBER, ROSEMARY,
PINEAPPLE JUICE.

BASIL GIN \$185

GINEBRA TANQUERAY LONDON, ALBAHACA,
ALOE VERA, AGUA TÓNICA.

TANQUERAY LONDON GIN, BASIL, ALOE VERA,
TONIC WATER.

PASSION FRUIT GIN \$185

GINEBRA TANQUERAY LONDON, MARACUYÁ,
NARANJA Y PIÑA.

TANQUERAY LONDON GIN, PASSION FRUIT,
ORANGE AND PINEAPPLE JUICE.

THE CIELO COCKTAIL \$175

MEZCAL JOVEN, CARBÓN ACTIVADO,
CORDIAL DE CERVEZA, HOJA SANTA,
JALAPEÑO.

YOUNG MEZCAL, ACTIVATED CHARCOAL,
BEER SYRUP, SAINT LEAF, JALAPEÑO.

JACK & SWEET \$180

JACK DANIEL'S WHISKY, AMARETTO,
FRANGELICO Y CORDIAL DE CERVEZA.

JACK DANIEL'S WHISKEY, AMARETTO,
FRANGELICO AND BEER CORDIAL.

ROCOTO MARGARITA \$185

PURÉ DE PIÑA, CHILE MANZANO,
TEQUILA HERRADURA PLATA,
ZUMO DE NARANJA.

PINEAPPLE, MANZANO PEPPER,
HERRADURA SILVER TEQUILA,
ORANGE JUICE.

LOS ESPECIALES

SPRITZ

APEROL SPRITZ \$170

ST GERMAIN SPRITZ \$210

CAMPARI SPRITZ \$170

LOS CLÁSICOS

BOULEVARDIER \$170

MARGARITA \$135

NEGRONI \$170

COSMOPOLITAN \$165

MARTINI SECO \$170

OLD FASHIONED \$165

MANHATTAN \$165

MOJITO \$135



BEBIDAS



DRINKS

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)





DESTILADOS

RON

ZACAPA 23 \$260
MATUSALEM GRAN RESERVA \$140
HAVANA 7 AÑOS \$140
MATUSALEM CLÁSICO \$135
BACARDI BLANCO \$130
CAPTAIN MORGAN \$115
MATUSALEM PLATINO \$130
MALIBU \$125

VODKA

GREY GOOSE \$220
TITO'S \$180
BELVEDERE \$220
ABSOLUT AZUL \$140
ABSOLUT MANDRÍN \$140
ABSOLUT PEARS \$140
ABSOLUT CITRON \$140
ABSOLUT RASPBERRI \$140
ABSOLUT MANGO \$140
STOLICHNAYA \$130

TEQUILA

DOBEL 50 CRISTALINO \$420
RESERVA DE LA FAMILIA
EXTRA AÑEJO \$360
CASA DRAGONES BLANCO \$285
CASA DRAGONES AÑEJO \$500
CASA DRAGONES JOVEN \$850
CASA DRAGONES REPOSADO \$490
DON JULIO 70 \$240
RESERVA DE LA FAMILIA
REPOSADO \$205
RESERVA DE LA FAMILIA
PLATINO \$220
MAESTRO DOBEL DIAMANTE \$220
1800 CRISTALINO \$220
1800 AÑEJO \$185
DON JULIO AÑEJO \$175
1800 REPOSADO \$165
HERRADURA AÑEJO \$165
MAESTRO DOBEL REPOSADO \$165
7 LEGUAS REPOSADO \$185
DON JULIO REPOSADO \$220
TRADICIONAL CRISTALINO \$160
MAESTRO DOBEL HUMITO \$160
DON JULIO BLANCO \$180
HERRADURA BLANCO \$135
MAESTRO DOBEL BLANCO \$160
HERRADURA REPOSADO \$130
1800 BLANCO \$130
7 LEGUAS BLANCO \$175
TRADICIONAL REPOSADO \$140
CENTENARIO REPOSADO \$130
CENTENARIO PLATA \$130
TRADICIONAL PLATA \$130
HERRADURA PLATA \$155

WHISKY

JW BLUE LABEL \$850
THE MACALLAN 15 \$495
GLENFIDDICH 18 \$295
BALVENIE 12 \$375
JW GREEN L. \$345
BUCHANANS 18 \$360
THE GLENLIVET 12 AÑOS \$285
THE MACALLAN 12 \$285
WOODFORD RESERVE \$260
JW BLACK LABEL \$240
BUCHANAN'S 12 \$230
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE
\$260
CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$195
MAKERS MARK \$165
BULLEIT BOURBON \$160
JW RED LABEL \$150
JACK DANIEL'S \$150
JAMESON \$130
HIBIKI \$430

MEZCAL

CREYENTE CRISTALINO REPOSADO \$185
CREYENTE TOBALÁ \$280
AMARÁS CUPREATA \$210
CREYENTE CUISHE \$245
400 CONEJOS REPOSADO \$185
AMARÁS REPOSADO \$195
AMARÁS ESPADÍN JOVEN \$175
400 CONEJOS JOVEN \$155
CREYENTE ESPADÍN \$150
VERDE AMARÁS \$145

SOTOL

ALAUQUA \$250

BRANDY

TORRES XX \$255
TORRES X \$140
TERRY \$130

GINEBRA

HENDRICKS \$220
TANQUERAY RANGPUR \$185
TANQUERAY 10 \$215
BOMBAY \$195
BEEFEATER \$175
TANQUERAY LONDON \$170
BOODLES \$170

COGNAC

REMY MARTIN XO \$680
HENNESSY VSOP \$265
MARTELL VSOP \$245

CERVEZA

HEINEKEN
\$80
HEINEKEN CERO
\$80
AMSTEL ULTRA
\$80
BOHEMIA OBSCURA
\$70
BOHEMIA CLARA
\$70
TECATE LIGHT
\$65
XX LAGER
\$65
XX AMBAR
\$65

CERVEZA ARTESANAL

DOS AVES CARRACA \$105
DOS AVES ARPÍA \$105
DOS AVES GARRA DAGA \$105

OTROS

CIELO ROJO \$30
VASO CHELADO \$25
VASO MICHELADO \$25

VARIOS

AGUA PERRIER \$65
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA
Y NATURAL 360ML \$60
AGUA DE PIEDRA CARBONATADA
Y NATURAL 650ML \$95
AGUA HETHE 350ML \$60
AGUA HETHE 750ML \$95
TOPO CHICO 355ML \$55
AGUA SANTA MARÍA \$40
RED BULL \$80
REFRESCO \$55
LIMONADA \$55
NARANJADA \$55
BOOST \$60

*PREGUNTA POR TU BEBIDA FAVORITA.

*TODAS NUESTRAS BEBIDAS EN COPEO Y COCTELERÍA CONTIENEN 59ML DE ALCOHOL.

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



CARTA DE VINOS / WINE LIST

	UVA	PAÍS	COPA	BOTELLA
VINO ESPUMOSO / ROSADO				
PASSION ROSÉ	PERIQUITA CABERNET SAUVIGNON	PORTUGAL	\$180	\$850
MIONETTO	GLERA	ITALIA	\$180	\$950
VINO BLANCO				
MONTE XANIC NEWEN	SAUVIGNON BLANC	MÉXICO		\$900
NORTON	SAUVIGNON BLANC	ARGENTINA	\$180	\$800
12 EMEZZO ORGÁNICO	CHARDONNAY	ARGENTINA	\$190	\$900
	MALVASIA BLANCA / PINOT GRIGIO / CHARDONNAY	ITALIA	\$180	\$850
VINO TINTO				
ESFERA	SYRAH/ CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$190	\$850
TERRE NARDIN	CABERNET SAUVIGNON	ITALIA	\$180	
NERO DAVOLA DOC TARENI	NERO D' AVOLA	ITALIA	\$180	\$900
CASA MADERO	MERLOT	MÉXICO		\$950
CASA MADERO	CABERNET (UVAS ORGÁNICAS)	MÉXICO		\$1,200
3V CASA MADERO	CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / TEMPRANILLO	MÉXICO		\$950
CASA MADERO	MALBEC	MÉXICO		\$950
CASA MADERO	SHIRAZ	MÉXICO		\$1,050
MARQUES DE CÁCERES CRIANZA	TEMPRANILLO	ESPAÑA		\$990
MENAGE A TROIS SILK SOFT RED BLEND	PINOT NOIR / MALBEC / PETIT SYRAH	USA	\$190	\$1,000
GHOST PINES	CABERNET	USA		\$1,300
DARK HORSE	CABERNET	USA		\$850
THE PRISONER	ZINFANDEL / PETITE SYRAH / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH / CHARBONO	USA		\$3,180
PODERE	MONTEPULCIANO	ITALIA		\$950
MISIONES DE CALIFORNIA	NEBBIOLO	VALLE DE GUADALUPE		\$950
NORTON DOC	MALBEC	ARGENTINA		\$1,050
VALDUBON ROBLE	TEMPRANILLO	ESPAÑA	\$210	\$1,050
DE LA REGIÓN				
VINO ROSADO				
3 RAÍCES	GRENACHE / CALADOC	MÉXICO	\$195	\$900
VINO BLANCO				
3 RAÍCES	RIESLING	MÉXICO	\$195	\$950
VINO TINTO				
3 RAÍCES	SYRAH / TEMPRANILLO / CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$210	\$960
3 RAÍCES	PINOT NOIR	MÉXICO		\$1,150
 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	MÖET IMPERIAL BRUT	CHARDONNAY / PINOT NOIR / MEUNIER	FRANCIA	\$3,000



POSTRES



DESSERT

 [cielo_s.m.a](https://www.instagram.com/cielo_s.m.a)

 [Cielo Rooftop SMA](https://www.facebook.com/CieloRooftopSMA)



DIGESTIVOS

CARAJILLO \$170

BAILEYS \$135

FRANGELICO \$130

AMARETTO DISARONNO
\$130

SAMBUCA NEGRO \$130

SAMBUCA BLANCO \$130

CAFÉ

AMERICANO \$60

CAPUCCINO \$75

EUROPEO \$80

ESPRESSO \$60

ESPRESSO DOBLE \$90

IRLANDES \$155

LATTE \$75

MOKA \$65

POSTRES

PIE DE LIMÓN / LIME PIE \$135

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS / CHOCOLATE AND ALMOND TART \$135

PASTEL IMPOSIBLE \$135
