

MENÚ



AINĀ

Rooftop



@ainarooftop

HIVE NÁPOLES

SMART BOUTIQUE HOTEL
MEXICO CITY BY G HOTELS

Room Service

EXT. 630

Comentarios y reservaciones



55 6149 2355



Gracias por tu reseña en google





desayunos

|para empezar

ENSALADA FRUTA (150 g)	\$ 140
Fruta de temporada	
ROL DE PASAS	\$ 20
CHOCOLATIN	\$ 25
GALLETA HORNEADA	\$ 49
OREJITA	\$ 10
DONA LOTUS	\$ 50

|huevos

OMELETTE SALMÓN (180 g)	\$ 215
Omelette acompañados con salmón ahumado, cebolla morada, alcaparra y queso de cabra finas hierbas.	
HUEVOS AL GUSTO (150 g)	\$ 160
Dos huevos estrellados o revueltos, acompañados de frijoles refritos y rebanadas de pan. <i>Mexicana Pechuga de pavo Espinaca Queso manchego o panela Chistorra Tocino</i>	
HUEVOS RANCHEROS O DIVORCIADOS 🍳 (180 g)	\$ 170
Dos huevos estrellados servidos sobre tortilla de maíz y salsa.	
OMELETTE (180 g)	\$ 190
Escoje 3 ingredientes: <i>Pechuga de pavo Tocino Chistorra</i> <i>Queso manchego Queso Panela Queso Cabra</i> <i>Espinaca Jitomate Cebolla Pimiento Chile serrano</i> Jamón Serrano o salmón + \$ 30	

|toast

AVOCADO TOAST (2) (260 g)	
• Con huevo, espinaca, jitomate y cebolla.	\$ 170
• Con salmón Ahumado, cebolla y alcaparra.	\$ 220
• Con queso de cabra, jamón serrano y jitomate cherry.	\$ 235
• Caprese; jitomate bola, queso mozzarella y balsámico.	\$ 190
EMPAREDADO DE PECHUGA DE PAVO (190 g)	\$ 145
Pechuga de pavo, queso manchego o panela, lechuga, jitomate y cebolla, guarnición de ensalada o chips	
CLUB SANDWICH (350 g)	\$ 210
Emparedado con pechuga de pollo con queso manchego, tocino, y pechuga de pavo, espinaca, aguacate jitomate, guarnición de ensalada o chips	

extras

CAMBIA A CLARAS DE HUEVO (2)	+\$ 20
HUEVO EXTRA (1)	+\$ 15
QUESO MANCHEGO GRATINADO	+\$ 30
EXTRA INGREDIENTE PROTEINA	+\$ 30
EXTRA INGREDIENTE COMPLEMENTO	+\$ 20
CARGA ESPRESSO 60 ml.	+\$ 20
LECHE DESLACTOSADA	+\$ 10
LECHE VEGETAL	+\$ 15
SHOT BAILEYS O LICOR 43 30 ml.	+\$ 40

|tradicionales

CHILAQUILES Verdes o rojos 🍳 (350 g)	\$ 180
<i>Pollo Huevo Aguacate Queso Panela</i> Gratinados +\$ 30 Arrachera +\$ 30 Chistorra +\$ 30 	
CHILAQUILES AINÁ Verdes o rojos 🍳 (400 g)	\$ 195
Con arrachera, chistorra y queso de cabra.	
ENCHILADAS (4) Verdes o rojos 🍳 (330 g)	\$ 180
<i>Pollo Huevo Queso Panela Arrachera +\$30</i>	
ENCHILADAS SUIZAS (4) 🍳 (320 g)	\$ 210
<i>Pollo Huevo Queso Panela Arrachera +\$30</i>	
ENFRIJOLADAS (4) (310 g)	\$ 180
<i>Pollo Huevo Queso Panela Arrachera +\$30</i>	
MOLLETES SENCILLOS (290 g)	\$ 180
En chapata servidos con pico de gallo Chistorra Pechuga de pavo Aguacate \$ +25	
SINCRONIZADAS (280 g)	\$ 165
Con queso manchego, pechuga de pavo y pico de gallo.	
WAFFLES AINÁ (240 g)	\$ 165
Con queso de cabra y jamón serrano y miel.	
WAFFLES & TOCINO (290 g)	\$ 170
Con dos huevo estrellado o revuelto, tocino y miel de maple	
WAFFLE DULCE (270 g)	\$ 165
Fresa, helado y jarabe a elección: miel de abeja, miel maple, chocolate, avellana, fresa, lechera, baileys o cajeta	

|jugos

NARANJA	\$ 48
VERDE	\$ 48
PAPAYA Y NARANJA	\$ 55
FRUTOS ROJOS Y NARANJA	\$ 60

|cafetería

ESPRESSO DOBLE 2 OZ	\$ 45
CAFÉ DE OLLA	\$ 45
AMERICANO	\$ 42
CAFÉ LATTE	\$ 55
CAPUCCINO	\$ 55
MOCHA	\$ 65
MATCHA CEREMONIAL	\$ 65
CHAI	\$ 65
TARO	\$ 65
INFUSIONES	\$ 35

|brunch

MIMOSA	\$ 110
APEROL SPRITZ	\$ 170
CAMPARI SPRITZ	\$ 170
SAINT GERMAIN SPRITZ	\$ 220



Entradas

RACIÓN DE ACEITUNAS (150 g) Verdes gordal y Kalamata, aliñadas.	\$ 145
CROQUETAS JAMÓN SERRANO (140 g)	\$ 160
TAPAS JAMÓN SERRANO (3/150 g)	\$ 160
TAPAS CHISTORRA CON GOUDA (3/150 g)	\$ 160
TAPAS SALMÓN AHUMADO (3/150 g)	\$ 180
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (240 g)	\$ 320
DEDOS DE QUESO (6/140 g)	\$ 119
AROS DE CEBOLLA (6/180 g)	\$ 119
PAPAS A LA FRANCESA (400 g)	\$ 145
PAPAS A LA FRANCESA ESPECIALES (450 g) A la francesa con queso cheddar derretido y bites de tocino	\$ 165
TOSTADA DE ATÚN (120 g) Atún marinado en ponzu, mayonesa chipotle y aguacate	\$ 139
TOSTADA DE CAMARÓN (120 g) Ceviche de camarón con mango, pepino, cebolla y salsas negras.	\$ 139
GUACAMOLE (300 g) Servido con pico de gallo y totopos	\$ 140
BONELESS (240 g) Hot BBQ Mango Habanero Ajo parmesano Lemon Pepper	\$ 179

Ensaladas

ENSALADA CAPRESE (180 g) Mozzarella fresco, jitomate bola, pesto, reducción balsámica y eneldo.	\$ 190
ENSALADA CESAR (180 g) Lechuga, pollo, crotones y parmesano y aderezo cesar.	\$ 190
ENSALADA ATÚN (240 g) Atún, espinaca, lechuga, tomate cherry y aguacate, reducción de vino tinto con romero y piña en almibar.	\$ 290
ENSALADA MEDITERRANEA (180 g) Lechuga, espinaca, queso de cabra finas hierbas, pepino, tomate cherry, cebolla morada y aceituna con aderezo balsámico.	\$ 210

Postres

FRESAS CON CREMA Receta de casa con galleta oreo o mazapán.	\$ 130
PAY DE LIMON	\$ 120
CHEESECAKE ZARZAMORA	\$ 120

Platos fuertes

PASTA BOLOÑESA (250 g) Fetuccini con carne a la boloñesa y queso parmesano	\$ 190
PASTA CON POLLO (300 g) Pollo empanizado con fetuccini a la crema.	\$ 190
MILANESA NAPOLITANA (200 g) De pollo, gratinada con salsa pomodoro y papas o ensalada.	\$ 210
HAMBURGUESA (220 g) Carne de sirloin, aderezo de la casa, lechuga, jitomate, cebolla y guarnición de papas extra queso + \$30	\$ 180
HAMBURGUESA AINÁ (350 g) Carne de sirloin, queso mozzarella, tocino, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, mermelada jack daniels y guarnición de papas.	\$ 240
HAMBURGUESA HAWAIANA (260 g) Carne de sirloin, piña, tocino, queso, aderezo de la casa, lechuga, jitomate, cebolla y guarnición de papas	\$ 210
HAMBURGUESA POLLO (220 g) Pollo empanizado, guacamole, jitomate, queso manchego, lechuga y guarnición de papas	\$ 210
HAMBURGUESA ATÚN (220 g) Medallón de atún, guacamole, jitomate, cebolla, poro frito y mayonesa chipotle	\$ 220
PIZZA PEPPERONI (540 g)	\$ 260
TACOS BAJA (240 g) Orden de dos tacos, camarón capeado, mayonesa chipotle, col encurtida y brotes de cilantro.	\$ 190
TACOS DE ARRACHERA (300 g) Orden de dos tacos, arrachera, cebolla salteada, chile toreado acompañados de aguacate y salsa macha.	\$ 190
TACOS CARNITAS DE ATÚN (200 g) Orden de dos tacos de carnitas de atún servidas con guacamole	\$ 220

Bebidas sin alcohol

REFRESCOS 355 ml. Coca Cola, Coca Cola SA, fresca, yoli, sidral.	\$ 55
AGUA QUINA O GINGER ALE 296 ml.	\$ 55
TOPO CHICO 355 ml.	\$ 55
SUERO Vaso escarchado con limón y agua mineral	\$ 75
BOTELLA AGUA 600 ml.	\$ 45
NARANJADA (Natural mineral) 480 ml.	\$ 60
LIMONADA (Natural mineral) 480 ml.	\$ 60

|vino

LA REDONDA <i>Querétaro, México</i> Ruby Dulce	<i>copa</i>	<i>750 ml.</i>
	\$ 150	\$ 690
FINCA LAS MORAS <i>Valle San Juan, Argentina</i> Cabernet Sauvignon	\$ 150	\$ 690
TRAPICHE <i>Mendoza, Argentina</i> Reserva, Malbec	\$ 150	\$ 690
DIAMANTE RIOJA <i>D.O La rioja, España</i> Blanco, Viura	\$ 150	\$ 690
L.A. CETTO <i>Valle De Guadalupe, México</i> Rosado, Zinfandel	\$ 150	\$ 690
BLANCO ÓPERA PRIMA <i>Castilla, España</i> Brut	\$ 90	\$ 450

COCTELERÍA CON VINO

TINTO DE VERANO <i>vino tinto o blanco</i>	\$ 150
CLERICOT FRUTOS ROJOS <i>vino tinto o blanco</i>	\$ 160
MIMOSA Espumoso brut con jugo de naranja	\$ 115

|cerveza

ESTRELLA GALICIA	\$ 130
CERVEZA BOTELLA <i>Corona Victoria Pacífico Michelob Ultra Corona 0.0</i>	\$ 70
NEGRA MODELO MODELO ESPECIAL	\$ 85

PREPARA TU CERVEZA

MICHELADA	+\$20
CUBANA	+\$25
PREPARADA CON CLAMATO <i>Escoge tu escarchado:</i> <i>Sal Tajín con Sal Chamoy y miguelito</i>	+\$35
HOMBRE PAJARO HÉRCULES RYE LAGER 473 ML.	\$ 139
REPÚBLICA HÉRCULES CZECH PILSNER 473 ML.	\$ 139
RÁFAGA HÉRCULES PALE ALE 473 ML.	\$ 149
MACANUDA HÉRCULES ENGLISH ALE 473 ML.	\$ 139

|coctelería

SE SIRVEN CON 90ML DE DESTILADO DE LA CASA.
CAMBIA A BÁSICO +\$30 | MEDIO \$+60 | PREMIUM +\$90

GIN FRUTOS ROJOS	\$ 210
GIN AND TONIC	\$ 190
VODKA TONIC	\$ 190
DAIQUIRI	\$ 160
PIÑA COLADA	\$ 160
MOJITO	\$ 160
NEGRONI	\$ 185
MARGARITA	\$ 170
MEZCALITA	\$ 170
APEROL SPRITZ	\$ 220
CAMPARI SPRITZ	\$ 220
SAINT GERMAIN SPRITZ	\$ 220

|destilados

RON

	<i>45 ml.</i>
BACARDI 700 ml.	\$ 160 \$ 1920
BACARDI SABORES 700 ml.	\$ 160 \$ 1920
HAVANA CLUB ESPECIAL 700 ml	\$ 180 \$ 2160
ZACAPA SOLERA 23 AÑOS 750 ml	\$ 285 \$ 3420

VODKA

STOLICHNAYA 750 ml.	\$ 160 \$ 1890
TITOS 750 ml.	\$ 220 \$ 2640
GREY HOOSE 750 ml.	\$ 240 \$ 2880

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE 750 ml.	\$ 195 \$ 2340
BEEFEATER 750 ml.	\$ 195 \$ 2340
TANQUERAY 750 ml.	\$ 220 \$ 2640

WHISKY

JACK DANIELS 700 ml.	\$ 160 \$ 1890
JW RED RED LABEL 750 ml.	\$ 180 \$ 1890
JW BLACK LABEL 750 ml.	\$ 240 \$ 2880
BUCHANANS 12 AÑOS 750 ml.	\$ 240 \$ 2880
JW BLUE LABEL 750 ml.	\$ 999 \$ 11998

TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL PLATA 695 ml.	\$ 160 \$ 1920
CUERVO CRISTALINO 750 ml.	\$ 180 \$ 2040
DON JULIO 70 700 ml.	\$ 240 \$ 2880
PATRÓN SILVER 750 ml.	\$ 220 \$ 2640
HERRADURA ULTRA 700 ML	\$ 240 \$ 2880

MEZCAL

400 CONEJOS 750 ml.	\$ 180 \$ 2160
AMARÁS ESPADIN 750 ml.	\$ 180 \$ 2160
MONTELOBOS TOBALÁ 750 ml.	\$ 285 \$ 3420

BRANDY & COGNAC

TORRES 10 700 ml.	\$ 160 \$ 1920
HENNESSY V.S.O.P 700 ml.	\$ 250 \$ 3,000
MARTELL V.S 700 ml.	\$ 180 \$ 2,160

LICORES

JÄGERMEISTER 750 ml.	\$ 180 \$ 2160
HPNOTIQ 750 ml.	\$ 220 \$ 2640
LICOR 43 700 ml.	\$ 160
BAILEYS 750 ml.	\$ 160
SAMBUCA VACCARI NERO 700 ml.	\$ 160

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 750 ml.	\$ 4500
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 750 ml.	\$ 3900
DOM PERIGNON LUMINUS 750 ml.	\$ 14500