



Welcome to
the Rooftop



PARVADA®



Menú Italiano

ENTRADAS

TABLA DE QUESO \$500

Tradicional tabla de queso con mezcla de selección de quesos, frutos rojos, embutidos y mermelada de frutos rojos con un toque picante.

ELOTE A LA ROMANA \$195

Elote amarillo al horno de pizza con mantequilla de jitomate deshidratado alioli de camarón.

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESSE \$250

Tradicional ensalada de tomate con queso mozzarella y reducción de vino tinto.

ENSALADA DE PROSCIUTTO \$380

Ensaldada de duraznos al horno con queso de cabra reducción de pilonsillo, nuez y rollos de prosciutto.

PIZZAS Tradicionales

PIZZA PEPERONI \$290

Tradicional pizza pepperoni con queso mozzarella y salsa de tomate.

PIZZA MARGUERITA \$320

Tradicional pizza con tomate fresco, mozzarella fresco, y albahaca fresca.

PIZZA CUATRO QUESO CON TOCINO \$320

Tradicional pizza con mix de quesos mozzarella, parmesano, azul y cabra acompañada de trozos de tocino frito.

PIZZA BOLOGNESA \$320

Pizza con ragú de res queso mozzarella y queso parmesano.



de la Casa

PIZZAS *de la Casa*

PIZZA ITALIANA \$350

Salsa de tomate queso mozzarella salchicha italiana, pimienta roja, cebolla morada y champiñones.

PIZZA DIAVOLA \$350

Salsa de tomate queso mozzarella, salami picante y aceite de ajonjolí.

PIZZA CUATRO ESTACIONES \$350

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, corazón de alcachofa y prosciutto.

PIZZA PUTTANESCA \$350

Aceituna negra, corazón de alcachofa, guindillas de Chile seco, alcaparras y jitomate deshidratado.

SHOTS *Shots*

BUFANDAS \$180

REDOXON \$180

PERLA NEGRA \$180

SHOT DE LA CASA \$150

Rooftop x Parrada

TEQUILAS

Tequila

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA DRAGONES	\$380	\$ 5,000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$195	\$ 2,500
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$135	\$ 1,800
HERRADURA ULTRA	\$230	\$ 2,800
DON JULIO 70	\$270	\$ 3,500

GINEBRA

Ginebra

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
HENDRIX	\$ 205	\$ 2,700
BEEFEATER	\$ 135	\$ 1,800
LONDON NO. 1		\$ 2,600
MONKEY 47		\$ 3,500

MEZCAL

Mezcal

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
400 CONEJOS	\$ 150	\$ 2,000
AMORES JOVEN	\$ 160	\$ 2,150
CREYENTE TOBALA		\$ 3,500

Raftop

RON

Ron

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
BACARDI	\$ 160	\$2,100
CAPTAIN MORGAN	\$ 145	\$ 1,800
ZACAPA AMBAR 12	\$ 170	\$ 2,200
ZACAPA 23		\$ 3,100

Vodka

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
ABSOLUT AZUL	\$ 130	\$ 1,600
STOLICHNAYA	\$ 140	\$ 1,700
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 150	\$ 1,800
GREYGOOSE	\$ 180	\$ 2,300

WHISKEY

Whiskey

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
BLUE LABEL		\$10,000
BLACK LABEL	\$ 220	\$ 2,200
BUCHANANS 18	\$ 335	\$ 3,800
GLEFFIDICH 12	\$ 305	\$ 2,850
MACALLAN 12	\$ 218	\$ 2,930
MACALLAN 18	\$ 1,290	\$14,000

CERVEZAS

Cervezas

Botella

CARTA BLANCA	\$45
AMSTEL ULTRA	\$55
HEINEKEN CERO	\$35
MILLER HIGH LIFE	\$58

Extras

Botella

SANGRITA DE LA CASA	\$ 50
REFRESCOS	\$ 60
COCA COLA REGULAR, COCA COLA LIGTH, COCA COLA SIN AZÚCAR, SPRITE, FRESCA	
RED BULL	\$ 80
BOOST	\$ 80
AGUA PERRIER	\$ 100
AGUA MINERAL	\$ 50
AGUA NATURAL	\$ 50

Carajillos

Botella

CARAJILLO TRADICIONAL	\$ 200
CARAJILLO MAZAPÁN	\$ 200



PARVADA®

VINOS
Parvada

	<i>Botella</i>
CARDENAL	\$ 835
ROSADO	\$ 835
SYRAH	\$ 1,400
RESERVA	\$ 1,500
SELECCION DE ENOLOGO	\$ 1,590

Moët

	<i>Botella</i>
MOET BRUT	\$ 4,160
MOET ROSSE	\$ 4,930
MOET ICE IMPERIAL	\$ 5,320

Rooftop x Parvada