

Rooster®



LUNCH

ENTRADAS

GUACAMOLE \$175

Guacamole tradicional con un toque de aceite de olive y servido con totopos.

QUESADILLA VEGETARIANA \$185

Tortilla de harina rellena con champiñones, cebolla caramelizada, aguacate, jitomates, espinaca y queso Oaxaca. Acompañada con ensalada de la casa.

QUESADILLA ROOSTER \$195

Tortilla de harina rellena con pechuga de pollo, aguacate y queso Oaxaca. Acompañada con ensalada de la casa.

DURITO DE ATUN \$240

Atún estilo sashimi, servido sobre chicharrón de harina con guacamole fresco y un toque de aceite de olive.

ENSALADAS

ENSALADA ROOSTER \$205

Mix de lechugas servidas con fruta de la estación, queso gorgonzola y nueces caramelizadas, acompañadas de aderezo casero Rooster.

ENSALADA DE POLLO AL CURRY \$205

Mix de lechugas servidas con pollo al curry, chutney de mango y nueces de la india, acompañadas con un aderezo balsámico.

ENSALADA WALDORF \$205

Mix de lechugas servidas con pollo, nueces de castilla, alcaparras, papaya, apio y manzana, acompañadas con aderezo casero Rooster.

ENSALADA GRIEGA \$205

Mix de lechugas servidas con queso feta, aceitunas Kalamata, jitomate cherry, cebolla y pepino, acompañadas con aderezo balsámico.

ESPECIALIDADES ROOSTER

PASTA ROOSTER \$198

Pasta estilo penne, bañada en salsa pomodoro, con salchicha italiana, champiñones salteados, queso mozzarella y un toque de albahaca.

PASTA ALFREDO \$185

Pasta estilo fettuccini, bañada en salsa Alfredo con espinacas salteadas y queso parmesano. Agregar: Pollo \$80 o Camarones \$90

PASTA BOLOGNESE \$198

Pasta estilo penne, bañada en salsa Bolognese estilo Rooster y queso parmesano.

ENCHILADAS VERDES \$198

Tortillas de maíz ligeramente fritas y rellenas con pechuga de pollo, cubiertas con salsa verde, acompañadas de crema, cebolla morada y queso cotija.

HAMBURGUESA HIGHWAY \$205

Carne de res tipo Angus con queso estilo cheddar, cebolla caramelizada, jitomate y mix de lechugas. Acompañada con papas estilo Rooster.

HAMBURGUESA GUAJILLO BBQ \$205

Carne de res tipo Angus con queso tipo cheddar, salsa tipo BBQ, tocino, cebollas caramelizadas, jitomate y mix de lechugas. Acompañada con papas estilo Rooster.

SANDWICHES

POLLO ESTILO SUREÑO \$195

Pan casero estilo ciabatta servido con pechuga de pollo bañada en salsa picante Rooster, aguacate, jitomate y mix de lechugas.

Acompañado con ensalada de la casa. **Servido caliente**

BLT ROOSTER \$195

Pan casero estilo ciabatta servido con tocino, jitomate, mix de lechugas, queso suizo, aguacate y aioli de ajo.

Acompañado con ensalada de la casa. **Servido caliente**

FILETE \$195

Pan casero estilo ciabatta servido con filete de res, cebollas caramelizadas, mix de lechugas, jitomate, aguacate y mayonesa de ajo.

Acompañado con ensalada de la casa. **Servido caliente**

CONEXION FRANCESA \$195

Pan casero estilo ciabatta servido con jamon, queso brie, cebollas caramelizadas, pimiento morron salteado, aguacate, mix de lechugas y mayonesa de ajo.

Acompañado con ensalada de la casa. **Servido caliente**

VEGETARIANO \$195

Pan casero estilo ciabatta servido con vegetales salteados, champiñones, jitomate, cebolla, espinaca, queso de cabra y mayonesa de ajo.

Acompañado con ensalada de la casa. **Servido caliente**

SANDWICHES

DE PAVO \$198

Pan hecho en casa servido con jamon de pavo, queso crema, mermelada de arandanos, jitomate y mix de lechugas, acompañado con ensalada de papa. **Servido frio**

DEL CAMPO \$198

Pan hecho en casa servido con vegetales frescos, Calabaza, pepino, jitomate, aguacate, pimiento morron, cebolla, mix de lechugas y mayonesa de ajo. Acompañado con ensalada de papa. **Servido frio**

WALDORF \$198

Pan hecho en casa servido con pechuga de pollo, manzana, arandanos, apio, nuez, jitomate y mix de lechugas. Acompañado con ensalada de papa. **Servido frio**

CAPRESE \$198

Pan hecho en casa servido con queso mozzarella fresco, jitomate, pesto, aguacate y mix de lechugas. Acompañado con ensalada de papa. **Servido frio**

TACOS & BURRITOS

TACOS

Tres tortillas de harina servidas con su eleccion de proteina, queso Oaxaca, pimiento morron, cebolla salteada, aguacate, crema y salsa verde a un lado.
Pollo \$198 • Carne \$198 • Camaron \$240 • Langosta \$298

BURRITOS

Tortilla de harina rellena con su eleccion de proteina, queso mozzarella, pimiento morron, cebolla salteada, aguacate, crema y salsa verde a un lado.
Vegetales \$195 • Pollo \$210 • Carne \$210 • Camaron \$215 • Langosta \$270

BURRITOS ESPECIALES

POLLO AL CURRY \$220

Tortilla de harina rellena con pechuga de pollo al curry, chutney de mango, mix de vegetales y nuez de la india. Acompañado con ensalada de la casa.

CAMARONES AL COCO \$230

Tortilla de harina rellena con camarones al coco, piña, mix de lechugas, pepino y zanahoria estilo Juliana y mayonesa al chipotle. Acompañado con ensalada de la casa.

SURF & TURF \$230

Tortilla de harina rellena con filete de res y camarones, queso mozzarella, aguacate, cebolla y pimiento morron salteados. Acompañado con ensalada de la casa.

ATUN \$235

Tortilla de harina rellena con atun, queso crema, pepino, aguacate y mix de lechugas.



Rooster

DESAYUNOS

HUEVOS BENEDICTOS

Dos huevos pochados sobre rebanadas de jitomate salteado, en pan hecho en casa y acompañados de papas Rooster.

BENEDICTOS TRADICIONALES \$196

Servidos con su opción de proteína y cubiertos con salsa holandesa tradicional. Salchicha Italiana / Chorizo español / Jamón / Tocino

BENEDICTOS ROOSTER \$196

Servidos con chorizo español y cubiertos con salsa holandesa de chipotle.

BENEDICTOS VEGETARIANOS \$196

Servidos con espinaca salteada, queso feta y cubiertos con salsa holandesa de espinaca.

BENEDICTOS CON SALMON \$226

Servidos con salmón ahumado, queso crema y cubiertos con salsa holandesa tradicional.

BENEDICTOS HASHBROWN \$226

Servidos sobre papa estilo hash Brown, Filete de 8oz y cubiertos con salsa holandesa tradicional, acompañados con fruta de la estación.

BENEDICTOS ISLA \$226

Servidos con camarones salteados en salsa de curry, piña, pimiento morrón salteado, champiñones y cubierto con salsa holandesa al curry.

BENEDICTOS CARIBEÑOS \$316

Servidos con una cola de langosta a la plancha y cubiertos con salsa holandesa tradicional.

ESTILO LIGERO

AVENA ROOSTER \$155

Servida con pasas, azúcar morena, leche y fruta de la estación.

PLATO DE FRUTA \$165

Servida con una variedad de fruta de temporada.

TRIO DE GRANOLA \$170

Granola servida con yogurt natural y fruta de temporada.

CRUMBLE DE ALMENDRA&NARANJA \$155

Elaborado con una mezcla de harina de trigo, almendra tostada, ralladura de naranja, mantequilla y azúcar morena, servido con yogurt griego, compota de frutos rojos y acompañado de frutos de temporada.

TOSTADA DE AGUACATE Y RABANO \$186

Dos piezas de pan tostado servidas con aguacate; una pieza acompañada con pepino y betabel, la segunda pieza servida con rábano, un huevo pochado y germen, ambas acompañadas con tomate tipo cherry, cilantro y aceite de oliva.

WAFFLES & HOTCAKES

WAFFLES TRADICIONALES (3) \$185

Orden de tres waffles, servidos con miel de maple y acompañados con fruta de temporada como decoración.

WAFFLE MONTECRISTO \$196

Sándwich de waffle servido con jamón, tomate, queso manchego, aguacate, un huevo estrellado y mermelada de arándanos hecha en casa, acompañado con papas Rooster.

HOTCAKES TRADICIONALES (3) \$185

Orden de tres hotcakes servidos con miel de maple y acompañados con fruta de temporada como decoración, con 4 opciones a escoger: Tradicionales /Plátano / Chispas de chocolate / Manzana

TRIO DE HOTCAKES \$196

Dos hotcakes tradicionales, dos huevos preparados al gusto y tu opción de proteína, acompañados de papas estilo Rooster.

PAN FRANCES ROOSTER \$186

Pan casero preparado con la receta Rooster de cream brule, con una costra de granola, nuez caramelizada y servido con miel de maple y un toque de azúcar glass.

PAN FRANCES DE PLATANO \$196

Pan de plátano casero servido con nuez caramelizada, plátano, miel de maple y un toque de azúcar glass.

ESPECIALIDADES ROOSTER

ENCHILADAS DE CHAMPIÑONES & ESPINACA \$185

Cuatro tortillas de maíz rellenas con champiñones, espinaca y cebolla salteada, cubiertas con una salsa de chile guajillo y acompañadas de aguacate y tomate cherry, servidos con un toque de perejil.

TORTA RUSTICA \$206

Capas de hojaldre rellenas con huevo, espinaca, queso, jamon y pimiento morron, servido sobre salsa de chile guajillo. Acompañado de papas estilo Rooster.

CHILAQUILES TRADICIONALES \$150

Tortilla chips bañadas en la salsa de tu preferencia, servidos con crema, cebolla y queso. Salsa verde / Salsa roja / Divorciados

ROOSTER CHILAQUILES \$186

Tortilla chips bañadas en la salsa de tu preferencia, servidos con pollo y dos huevos estrellados, crema, cebolla y queso. Salsa verde / Salsa roja / Divorciados

HUEVOS RANCHEROS \$186

Dos huevos estrellados sobre tortillas de maíz, con frijoles, bañados con salsa guajillo y queso fresco. Acompañados de papas estilo Rooster.

HUEVOS ESTILO PORTUGUES \$186

Tres huevos revueltos con chorizo español, queso gouda, cebolla, pimientos, champiñones y un toque de cilantro. Acompañados con papas estilo Rooster.

HUEVOS AL GUSTO \$166

Dos huevos al gusto servidos con su elección de proteína. Acompañados con papas estilo Rooster. Salchicha italiana / Chorizo español / Jamón / Tocino

SANDWICH DE PLATANO&CREMA DE CACAHUATE \$175

Pan casero con crema de cacahuate, plátano, manzana y salsa de arándanos. Acompañados de fruta de la estación.

SANDWICH DE DESAYUNO \$186

Pan estilo chapata servido con dos huevos estrellados, jamón, jitomate y queso manchego. Acompañado de papas estilo Rooster.

DESAYUNO MEXICANO \$196

Dos huevos pochados sobre pan casero, con jitomate salteado, cubiertos con salsa de frijol, crema, queso fresco y su elección de proteína. Acompañados con papas estilo Rooster. Salchicha Italiana / Chorizo español / Jamón / Tocino

OMELETTES

ISLA MUJERES \$186

Omelet relleno con flor de Calabaza, champiñones, cebolla y queso panela, servido con salsa de huitlacoche. Acompañado de papas estilo Rooster.

LISBOA \$186

Dos huevos estilo omelet relleno con chorizo español, cebolla y pimiento morrón salteado. Acompañado de papas estilo Rooster.

SUIZO \$186

Dos huevos estilo omelet relleno con jamón, queso suizo, cebollas salteadas y jitomate. Acompañado de papas estilo Rooster.

GRIEGO \$186

Dos huevos estilo omelet relleno con queso feta, aceitunas estilo Kalamata, pimiento morrón salteado y espinaca. Acompañado de papas estilo Rooster.

VEGETARIANO \$186

Dos huevos estilo Omelet relleno con cebollas salteadas, espinaca y champiñones. Acompañados con papas estilo Rooster.

BAGELS

NATURAL \$65

Bagel hecho en casa, tostado, servido con queso crema o mermelada y mantequilla.

ROOSTER \$176

Bagel hecho en casa servido con dos huevos estrellados, jitomate, aguacate y mantequilla de ajo. Acompañado con papas estilo Rooster.

AMERICANO \$176

Bagel hecho en casa servido con dos huevos al gusto, queso tipo americano y mantequilla de ajo. Acompañado con papas estilo Rooster.

VEGETARIANO \$175

Bagel hecho en casa servido con queso crema, jitomate, cebollas salteadas, espinaca, champiñones y aguacate con un toque de aceite de olive. Acompañado con papas estilo Rooster.

SALMON \$195

Bagel hecho en casa servido con queso crema, salmón ahumado, alcarraras, jitomate y cebolla, con un toque de aceite de oliva. Acompañado con papas estilo Rooster.

DE NUESTRA PANADERIA

Todo nuestro pan es hecho orgullosamente en casa, con productos naturales y frescos.

ROL DE CANELA \$60

BROWNIES \$60

PAN DE PLATANO \$50

PAN DE NARANJA \$50

CROISSANT \$55

MUFFINS \$55

Rooster / Moras azules / Chispas / Hawaiano

GALLETAS \$35

PAN DE ARANDANO Y ROMERO

Orden \$65 / Pieza \$120 (24 hrs. anticipo)