



FOODIE ROOFTOP

LISTOS PARA EL DESPEGUE

VIENTOS DE AIRE FRÍO (ENTRADAS FRÍAS)

NUEVO TIRADITO DE ATÚN ALETA AZUL /190gr	\$320
Pesto de albahaca, sandía, jitomate cherry de colores, vinagreta de jitomate	
OSTRAS DE BAJA /5	\$185
Con vinagreta tibia de echalote confitado y espuma de vino blanco	
CARPACCIO DE PULPO / 90gr	\$220
Con chicharrón de pork belly, aceituna kalamata y pimentón de la Vera	
CARPACCIO DE RES / 90gr	\$240
Pesto de jitomate confitado, queso grana padano y arúgula	
L'OIE STEAK TARTARE / 140gr	\$350
Receta secreta de la casa	

VIENTOS DE AIRE CALIENTE (ENTRADAS CALIENTES)

NUEVO TENAZAS DE CANGREJO MORO/ 210gr	\$545
Con ghee de limón eureka	
PIMIENTOS PIQUILLO/ 140g	\$195
Rellenos de ragú de cordero, con espuma de papa	
CALAMARES FRITOS / 140g	\$220
Y pulpo baby acompañados de salsa pomodoro y crema tártara	
ALMOHADILLAS CROCANTES DE FLOR DE CALABAZA / 120g	\$160
Rellenas de queso mozzarella añejo	
CALLO DE HACHA SELLADO / 80g	\$190
Puré de camote, ghee de almendra tostada y aire de vainilla	

LAS SOPAS

MINISTRONE / 260g	\$180
Tortellini de queso parmigiano, pesto de albahaca, vegetales y prosciutto	
CEBOLLA / 250g	\$170
Sopa de cebolla gratinada	

LAS ENSALADAS

LA DE SALMÓN/ 220g	\$190
Cogollo de romana, salmón ahumado, queso de cabra cenizo con vinagreta de zanahoria, comino y jengibre	

COMENZANDO EL VUELO

LA DE COLORES / 230g	\$180
Espinaca baby, albahaca morada, higo, jitomate cherry, queso ricotta, semillas de girasol, pistaches y pepitas verdes con infusión de miel de agave	

LA MÁS VERDE / 190g	\$170
Mézclum verde, palmitos, panceta frita, aguacate y macadamia, aderezados con vinagreta de vino tinto	

PASTAS, RISOTTOS Y PIZZA

NUEVO RISOTTO DE MORILLAS / 270 g	\$360
Con mantequilla, queso grana padano, echalote y arúgula	
NUEVO RISOTTO DE LANGOSTINO DE RÍO 280g	\$480
Con pimienta rosa	
RISOTTO DE ESCARGOTS / 270g	\$280
Con mantequilla de perejil y ajo negro	
NUEVO PIZZA MARGHERITA / 270 g	\$360

VOLANDO A 10,000 PIES

TORTELLINI CACCIO E PEPE / 168g	\$190
Relleno de burrata, salsa de parmigiano y pimienta al estilo romano	
PAPPARDELLE RAGÚ DE CORDERO / 280g	\$220
Pasta fresca, cordero de Nueva Zelanda cocinado por 12 horas, pesto de albahaca y parmigiano	
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO / 195g	\$450
Pasta hecha en casa, queso parmigiano y trufa negra de temporada	
PIZZA DE BURRATA Y PROSCIUTTO/ 290g	\$360

“DEJA A TUS SENTIDOS VOLAR”

 @loie_foodierooftop
 www.loie.mx



CARNES Y PESCADOS

NUEVO HAMBURGUESA DE RES /390gr	\$335
Con papas a la francesa	
SHORT RIB / 400gr	\$490
Cocinado durante 7 horas, servido con higo, cebolla caramelizada y manzana verde	

VOLANDO A 30,000 PIES

CHULETA DE CERDO / 350gr	\$350
A la parrilla, con puré de camote, puré de chicharrón y verduras de temporada	
FILETE DE RES / 170g	\$480
Pasta hecha en casa, huevos de codorniz, trufa fresca, hongos silvestres con jugo de res	

NUEVO PESCA DEL DÍA / 180gr	\$480
Con puré de coliflor, mix de hongos, beurre blanc	
NUEVO SALMÓN FRESCO / 180gr	\$480
Bulbo de hinojo, manzana verde, jitomate cherry, vinagreta de aceituna y reducción de balsámico	

GUARNICIONES

VERDURAS AL GRILL	\$100	PAPAS A LA FRANCESA	\$100
--------------------------	-------	----------------------------	-------

*El gramaje de las entradas, las carnes y los pescados corresponde al peso de la proteína en crudo. Para el resto de los platillos, se expresa el peso del platillo completo.