

M E N U

Top Nocht-Terrace



MUSSA

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHAPULINES

Aguacate, chapulines, tostadas
horneadas **\$165**

ENSALADA DEL DÍA

Mix de lechugas, verduras,
frutas de temporada **\$120**

ESPARRAGOS AL QUESO

130 grs de espárragos, salsa de quesos,
tocino frito **\$95**

M A R

RISSOTO DE MARISCOS

Arroz arbóreo acompañado de pulpo,
calamar, camarón, queso parmesano **\$220**

PESCA DEL DÍA

200 grs de pescado acompañado de
pure de papa y verduras **\$360**

SALMÓN A LA PLANCHA

150 grs salmón, ensalada de mix
de lechugas, aderezo de ajonjolí **\$360**

CEVICHE BLANCO

120 grs de pescado blanco acompañado
con tomate Cherry, cebolla morada e hinojo **\$195**

CAMARONES A LOS 3 CHILES

200 grs de camarones salseados con
polvo de chiles, acompañado con cebolla morada,
pepino persa, cilantro criollo **\$285**

T I E R R A

TABLA MAR & TIERRA

Pulpo adobado, calamar al ajillo,
camarones al mojo de ajo, arrachera,
rib eye, acompañado con chile de agua,
cebolla cambray **\$690**

CHICHARRON RIB EYE

Rib eye, guacamole, salsa macha **\$185**

TRILOGIA DE TACOS

Arrachera, rib eye y chistorra
acompañada de guacamole, pico de gallo, cilantro **\$260**

TACOS ARRACHERA & TUÉTANO

150 gramos de arrachera, guacamole,
cebolla morada en curtida **\$260**

M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

CORTES

ARRACHERA

250 grs arrachera, guacamole con papas a la francesa

\$390

RIB EYE

Rib eye prime, acompañado de papas a la francesa

\$440

POSTRES DEL DÍA

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

MIXOLOGÍA MUSSA

NI, I MUSSA

Reducción de buganvilla, anís con mezcal cuishe

\$190

GREEN APPLE

Maracuya, jarabe natural, con mezcal cuishe

\$180

SWEETDREAMS

Miel de agave, frutos rojos, con mezcal cuishe, limón

\$160

LUZ Y SOMBRA

Anís, whisky, jugo de limón, pimienta

\$160

MUSSA BLOOD

Jamaica, naranja, miel, toque de limón, mezcal cuishe

\$160

NANIXHE

Whisky, aperol, jarabe natural, pepino macerado, manzanilla

\$160

PIÑA-FOREVER

Piña en cubos, sirope jengibre, tequila, jugo de mango

\$180

AT YOUR TABLE THE BAR

Kiwi, fresa, tequila, jarabe natural, jugo limón

\$180

TIERRA OAXAQUEÑA

Frapeado de tamarindo, chapulines, chile de árbol con mezcal cuishe

\$160

TEJATERO

Base de tejate de la casa con mezcal cuishe

\$180

M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

BEBIDAS

COCTELERIA

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco, jugo de piña, leche evaporada

\$120

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth Rosso

\$120

MARGARITA

Jugo de limón, tequila, jarabe natural, sal blanca

\$120

MARGARITA CURACAO BLUE

Jugo de limón, tequila, jarabe natural, sal blanca

\$145

MOJITO

Hierbabuena, menta, ron, jarabe natural, jugo limón, azúcar mascabada

\$120

COPA DE CLERICOT TINTO

Vino Tinto, refresco de manzana, jugo de limón

\$165

COPA DE CLERICOT BLANCO

Kiwi, fresa, tequila, jarabe natural, jugo limón

\$185

CARAJILLO

Licor 43, Expresso de café, canela

\$145

MIMOSA

Jugo de Naranja, Vino Blanco espumoso

\$140

APEROL SPRITZ

Jamaica, naranja, miel, toque de limón, mezcal cuishe

\$150

MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS

Hierbabuena, menta, ron, jarabe natural, jugo limón, azúcar mascabada

\$180

GIN EN TU MESA

Tanqueray (frutos rojos o cítrico)

\$215

FRAPPE BAILEYS

Crema Baileys, Canela, Leche deslactosada

\$155

MOJITO CON MEZCAL

Crema Baileys, Canela, Leche deslactosada

\$145

PALOMA

Tequila, refresco de toronja, naranja, sal limón

\$120

PALOMA CON MEZCAL

Mezcal cuishe, refresco de toronja, naranja, sal, limón

\$145

ALFONSO 13

Leche evaporada, licor de café

\$120

CONGA

Crema Baileys, Canela, Leche deslactosada

\$120



M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

R O N

BACARDI BLANCO

Copeo **\$85**

Botella **\$990**

MATUSALEM CLÁSICO

Copeo **\$90**

Botella **\$1,100**

MATUSALEM PLATINO

Copeo **\$90**

Botella **\$1,100**

MATUSALEM GRAN RESERVA

Copeo **\$100**

Botella **\$1,600**

ZACAPA AMBAR

Copeo **\$190**

Botella **\$2,200**

ZACAPA 23 CENTENARIO

Copeo **\$300**

Botella **\$3,650**

W H I S K Y

BUCHANAN'S 12

Copeo **\$185**

Botella **\$2,900**

ETIQUETA NEGRA

Copeo **\$220**

Botella **\$3,200**

ETIQUETA ROJA

Copeo **\$140**

Botella **\$1,600**

BLACK AND WHITE

Copeo **\$80**

Botella **\$1,100**

BUCHANAN'S 18

Copeo **\$400**

Botella **\$4,290**

JACK DANIELS

Copeo **\$150**

Botella **\$1,900**

THE MACCALLEN 12

Copeo **\$300**

Botella **\$3,500**

T E Q U I L A

DON JULIO 70

Copeo **\$290**

Botella **\$3,100**

DON JULIO REPOSADO

Copeo **\$190**

Botella **\$2,500**

TEQUILA MAESTRO DOBEL

Copeo **\$230**

Botella **\$2,800**

TRADICIONAL

Copeo **\$120**

Botella **\$1,400**

M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

G I N E B R A

BOMBAY

Copeo **\$130**

Botella **\$1,900**

TANQUERAY

Copeo **\$130**

Botella **\$1,900**

HENDRINKS

Copeo **\$230**

Botella **\$3,300**

V O D K A

SMIRNOFF

Copeo **\$90**

Botella **\$900**

SMIRNOFF X1

Copeo **\$110**

Botella **\$1,100**

ABSOLUT AZUL

Copeo **\$125**

Botella **\$1,350**

STOLICHNAYA

Copeo **\$90**

Botella **\$1,300**

B R A N D Y

TORRES X

Copeo **\$120**

Botella **\$1,400**

TORRES XX

Botella **\$3,650**

C H A M P A G N E

MOET BRUT

Botella **\$2,950**

L I C O R E S

JAGERMASTER

Copeo **\$100**

Botella **\$1,800**

BAILEYS

Copeo **\$80**

Botella **\$1,450**

L GIRL
POWER

M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

VINO BLANCO VINOROSE

CASA MADERO 2V

Copeo **\$255**

Botella **\$970**

BLANC DE BLANCS

Copeo **\$160**

Botella **\$625**

L.A. CETTO BLANC

Copeo **\$160**

Botella **\$650**

CASA MADERO V 2021

Copeo **\$255**

Botella **\$970**

VINO TINTO

MAR DE FONDO (DE LA CASA)

Copeo **\$260**

Botella **\$1,100**

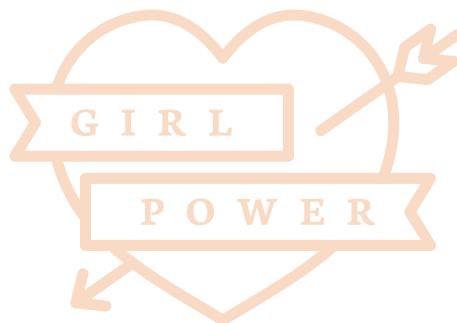
CASA MADERO 3V

Copeo **\$290**

Botella **\$1,300**

OTAZU ESPAÑO 3V

Botella **\$1,350**



M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

C E R V E Z A

BOHEMIA \$55

XX LAGER \$49

XX AMBAR \$49

TECATE \$49

HEINEKEN \$55

ULTA \$55

V A R I O S

RED BULL \$90

BOOTS \$90

VASO DE JUGO \$40

JARRA DE JUGO \$90

LIMONADA \$40

NARANJADA \$40

CAJETILLA MALBORO AZUL \$145

CAJETILLA MALBORO BLANCO \$145

CAJETILLA MALBORO ROJO \$145

BASE DE SUERO \$25

BASE DE MICHELADA \$25

BASE DE CLAMATO \$40

REFRESCOS \$45

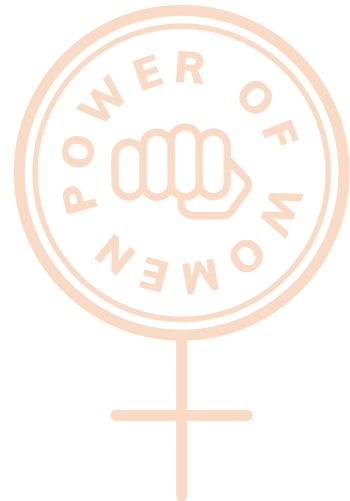
AGUA TÓNICA \$45

AGUA MINERAL TOPO CHICO \$60

AGUA MINERAL PERRIER \$60

AGUA NATURAL \$45

AGUA MINERAL \$45



M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

MEZCALES

EJUTLA DE CRESPO

	COPA	BOTELLA
Agave marmorata (Tepeztate)	\$198	\$1,703
Agave karwinskii (Cuishe)	\$154	\$ 1,173
Agave potatorum (Tobalá)	\$178	\$ 1,421
Agave agustifolia(Espadín)	\$98	\$ 998

AGAVE MARMORATA (Tepeztate)

	COPA	BOTELLA
Nefelibata "Región Yautepec"	\$323	\$3,753
Salvadores Mezcal Artesanal 47°	\$192	\$2,580
Tlacolula de matamoros		
Maleficio "Ejutla de Crespo"	\$196	\$1,334
Mezcal Joven "Peña Larga Ejutla"	\$188	\$1,090
Cómplice Pasión Joven	\$220	\$2,205

AGAVE KARWINSKII (Cuishe)

	COPA	BOTELLA
Maleficio "Ejutla de Crespo"	\$182	\$1,038
Mezcal Joven Peña Larga	\$164	\$880
Cómplice de pasión Joven	\$217	\$2,170

AGAVE POTATORUM (Tobalá)

	COPA	BOTELLA
Nefelibata "Región Yautepec"	\$213	\$2,398
Salvadores Mezcal Artesanal 47°	\$127	\$2,175
Mezcal Joven "Peña Larga Ejutla"	\$123	\$930
Cómplice de pasión Joven	\$189	\$1,890

M E N U

Top Nocht-Terrace 05PM - 12PM



MUSSA

MEZCALES

AGAVE AGUSTIFOLIA (Espadín)

	COPA	BOTELLA
Casa Chagoya Cristalino Reserva Artesanal	\$108	\$1,080
Casa Chagoya Reposado Art	\$134	\$1,485
Casa Chagoya Joven Artesanal	\$81	\$675
Salvadores Mezcal Artesanal 47°	\$139	\$1,388
Maleficio "Ejutla de Crespo"	\$84	\$923
Mezcal Joven Peña Larga	\$74	\$738
Cómplice Orígenes Joven	\$122	\$1,220

LINEA DE ABOCADOS

	COPA	BOTELLA
Casa Chagoya con gusano	\$97	\$975
Casa Chagoya con maguey cocido	\$91	\$925

LINEA DE ENSAMBLES

	COPA	BOTELLA
Maleficio Ejutla de Crespo (Jabalí, Madrequishe, Arroqueño)	\$158	\$1,398
Cómplice de Pasión Joven	\$378	\$3,780
Jabalí, Tepextate & Tobalá		
Salvadores Mezcal Artesanal 47°	\$225	\$2,250
Tlacolula de Matamoros (Maguey espadin y cirial)		