

# AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE



**Estimado Comensal:**

Nos permitimos presentarle a Saroya Lounge, un Restaurante con una identidad con mucha historia y tradición, el menú que hemos diseñado para usted representa una identidad profundamente anclada a la cultura afrocaribeña.

Cada uno de nuestros platillos cuenta una historia: Griot, Djondjon, Fritay, Chivo, Yon ti dousé... Son platillos que transmiten memoria, cultura y alma.

Una vez que pruebe los sabores distintivos de Saroya, se quedarán grabados en su gusto y paladar y sobre todo en su memoria y corazón, que los hará imposible confundir con otro Restaurante.

Acercamos al comensal mexicano una opción diferente sin necesidad de viajar a Haití u otro país del Caribe.

Deseamos que esta propuesta gastronómica sea de su total agrado y para nosotros será un honor servirle en su visita a Saroya.

**Atentamente**

**Saroya Lounge**

\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.

**¡AUTÉNTICO SABOR AFROCARIBEÑO!**  
Disfrute del Caribe en un delicioso platillo

## APERITIVOS / APÉRITIF

### SANDWICH AUX CREVETTES

Bocadillos de camarón  
y aguacate  
(4-6 piezas)  
\$160



### TOASTS AUX CREVETTES

Pan tostado al ajo con  
camarones y aguacate  
(2 piezas)  
\$180



### BROCHETTES

Brochetas de tomate cherry,  
queso y albahaca  
\$120



### BÂTONNETS DE LÉGUMES

Bastones de verduras  
con salsa de yogurt y limón  
\$120



### BROCHETTES FRAÎCHES

Cubos de queso, piña y menta  
\$100



## ENSALADAS / SALADES

- 🌀 **SALADE DE MANGUE**  
Ensalada de mango,  
camarones  
y limón  
\$200



- 🌀 **SALADE DÁNANAS**  
Ensalada de piña asada,  
rúcula y queso de cabra  
\$180



- 🌀 **SALADE DE CONCOMBRE**  
Ensalada de pepino,  
jitomate,  
limón y menta  
\$100



- 🌀 **SALADE DE CAROTTES**  
Ensalada de zanahoria,  
col y pasas  
\$165



- 🌀 **SALADE AUX ŒUFS**  
Ensalada de aguacate  
y huevo duro  
\$100



## ENTRADAS / ENTRÉE

### **AKRA (6-8 piezas)**

Buñuelos tradicionales de malanga, crujientes y aromáticos  
\$135



### **MINI PATE KODE (3 piezas)**

Empanaditas haitianas rellenas de:  
- Pollo  
- Curry de chivo  
\$122



### **ARANCINI DE DJON DJON Y CHIVO**


Croquetas de arroz negro haitiano rellenas de chivo  
\$220

## SOPAS / SOUPES


### **RAGOÛT CRÉOLE DE CHIVO**

Estofado tradicional haitiano de chivo, intenso y especiado  
\$280

## PASTAS / LA PÂTE

 **FRUTTI DI MARE**  
Spaguetti, calamar, almejas  
y salsa Arrabbiata  
\$210



 **PÂTES AU POULET**  
Pasta al pesto con pollo  
\$210



## PLATO FUERTE / PLAT PRINCIPAL

### **BOULETTE DESSALINE**

Albóndigas de carne sazonada, servidas sobre una salsa criolla picante a base de mostaza

\$220



### **GRIYO "LA BANDERA"**

Cerdo frito al estilo haitiano, arroz de djondjon (arroz negro), aguacate y tostones - PIKLIS

\$230



### **CHIVO "ANBA TONÈL" (3 estilos)**

- A la parrilla con Salsa de TIMALIS
- En salsa curry con papitas de plátano y pan de fruta
- En salsa criolla tradicional

\$330

\$360

\$310

### **FRITAY SAROYA POULET**

- Selección frita caribeña: Pollo frito, plátano frito, salsa ti-malice

\$280



### **FRITAY SAROYA GRIOT**

- Sabor caribeño: Cerdo, plátano frito, salsa ti malice

\$320



### **FRITAY SAROYA TASSOT**

- Sabor caribeño: Chivo, plátano frito, salsa ti malice

\$460

## CARIBBEAN BURGERS

Una hamburguesa no tradicional con un sabor único

- 🌀 **BURGER DE PLÁTANO POULET (430 g)**  
Con pollo molido  
\$170
- 🌀 **BURGER DE PLÁTANO BŒUF (460 g)**  
Con carne de res (Epis haitiano)  
\$180
- 🌀 **BURGER DE PLÁTANO GRIOT (480 g)**  
Cerdo marinado en cítricos (premium)  
\$200



## ¡SABOR AFRO-MEXICANO!

México y el Caribe uniendo su delicioso sazón

## A LA PARRILLA / GRILLÉ

- 🌀 **RIB EYE SAROYA**  
Rib eye con el sazón especial de la casa acompañado de papas cambray y espárragos  
\$579
- 🌀 **COWBOY**  
Corte selecto de cerdo acompañado de puré de papa y camote con puerros al grill  
\$420
- 🌀 **POULET MARINE**  
Suprema de pollo marinada en cítricos y especias, acompañada de verduras asadas  
\$379



## DEL MAR / DE LA MER

🌀 **KRIBICH KOKOY**

Torre de camarones en cremoso de coco con ensalada rusa y arroz  
\$290



🌀 PULPO AL PASTOR CON ARROZ DJON DJON  
\$

🌀 TACOS MAHI MAHI  
\$

## ACOMPAÑAMIENTOS / RACCORDS

🌀 Ensalada de Remolacha	\$70
🌀 Puré de yuca	\$70
🌀 Arroz djon djon	\$70
🌀 Puré de papa	\$50
🌀 Puré de camote	\$50
🌀 Papas a la francesa 100 g	\$40

## POSTRES / YON TI DOUSÉ

- ☞ **HELADO DE PISTACHO**  
Helado de pistaches con oblea de chocolate  
\$90



- ☞ **DOUS MAKOS**  
Tradicional postre caribeño con crumble de almendra  
\$95



- ☞ **PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS**  
\$110



- ☞ **PAIN PATATE**  
Pastel haitiano de batata y especias  
\$120

## DESAYUNOS / PETITS-DÉJEUNERS Paquete de desayuno por \$170

### Puede elegir:

- ☞ Jugo o Fruta
- ☞ Café americano o Té

### Un platillo a elegir:

- ☞ **ENCHILADAS CON POLLO (3)**  
Verdes, rojas o mole poblano
- ☞ **CHILAQUILES CON POLLO O HUEVO**  
Verdes, rojos o mole poblano
- ☞ **HUEVO AL GUSTO**  
Revueltos, con chorizo casero, jamón, a la mexicana o con tocino
- ☞ **SMOOTHIE BOWL SAROYA**  
Smoothie de mango con topping de frutos rojos, coco rallado, pistache, chía y almendras
- ☞ **CROISSANT**  
Con arúgula, jamón, jitomate, queso gouda, queso cheddar y un huevo tierno acompañado con chips de camote
- ☞ **HOT CAKES**  
Esponjosos hot caker con topping de fruta y crema
- ☞ **PATE KODE (2)**  
Empanadas rellenas de pollo con epis de la casa y pikliz
- ☞ **PIEZA DE PAN** \$25
- ☞ **INGREDIENTE EXTRA** \$15

\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.

# AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE



## COCTELES

 <b>VODKA TONIC</b> \$90 Vodka y agua quina	 <b>SAMANTHA</b> \$120 Frambuesa, jarabe de romero, jarabe natural, jugo de toronja
 <b>BLOODY MARY</b> \$90 Jugo de tomate y salsa de la casa	 <b>LIMÓN SALVAJE</b> \$120 Albahaca, jugo de limón, mezcal, pepino, sprite
 <b>BULL</b> \$90 Ron, jugo de limón, jugo de naranja y cerveza oscura	 <b>OBELISCO</b> \$120 Vodka, blueberry, hierba buena, limón, toronja y curazao
 <b>PIÑA COLADA</b> \$90 Ron, crema de coco, jugo de piña	 <b>SAUZA</b> \$120 Tequila, aperol, jarabe, fresa, albahaca
 <b>MARGARITA</b> \$90 Tequila, controy, limón y sal	 <b>TINTO DE VERANO</b> \$90 Vino tinto y Sprite
 <b>MOJITO</b> \$90 Ron, lima, hierba buena y agua mineral	 <b>CALIMOCHO</b> \$90 Vino tinto y Coca-Cola
 <b>SOL Y SOMBRA</b> \$90 Anís y brandy dulce	 <b>SANGRÍA</b> \$90 Ginebra, limón, naranja, jarabe, vino tinto y agua mineral
 <b>MARTINI DULCE</b> \$90 Seco italiano, Vermut Rojo	 <b>CLERICOT</b> \$90 Vino tinto, agua mineral y fruta picada
 <b>MARTINI SECO</b> \$90 Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	 <b>APEROL</b> \$130 Aperol, agua mineral
 <b>TEQUILA SUNRISE</b> \$90 Tequila, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de arándanos	 <b>CARAJILLO</b> \$130 Licor 43, espresso, granos de café
 <b>GUAYAVITA</b> \$120 Mezcal, jarabe de romero, jarabe natural, albahaca, jugo de guayaba	 <b>GIN FRUTOS ROJOS</b> \$150 Ginebra, frutos rojos, agua mineral
 <b>MIMOSA</b> \$150 Vino blanco espumoso, jugo de naranja	



\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.

# AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE



## VINOS

Siempre es buen momento para una copa de vino

☞ Botella Vino Tinto Viceversa Roble	\$450
☞ Botella Vino Tinto Rioja Vega	\$550
☞ Copa	\$90



## BEBIDAS DIGESTIVAS AFROCARIBEÑAS

El mejor acompañamiento para nuestros platillos afro-caribeños

☞ Ron con limón y miel	\$140
☞ Crema	\$130
☞ Jengibre caliente con limón (Sin alcohol)	\$80
☞ Anís estrellado y naranja (Sin alcohol)	\$80

## AGUA DE SABOR

Sabores por temporada

☞ Mango (Jarra 2 lts)	\$140
☞ Jamaica (Jarra 2 lts)	\$130
☞ Limón (Jarra 2 lts)	\$130
☞ Mango (Jarra 1 lts)	\$90
☞ Jamaica (Jarra 1 lts)	\$80
☞ Limón (Jarra 1 lts)	\$80

\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.

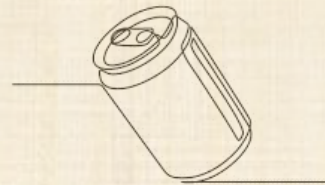
# AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE



## REFRESCOS

El clásico sabor de una bebida refrescante

☞ Coca Cola regular	\$60
☞ Coca Cola Zero	\$40
☞ Pepsi	\$45
☞ Sabor (Mirinda, 7Up, Manzana)	\$45
☞ Agua mineral 600 ml	\$45



## CAFETERÍA

Un café para llenarte de energía cada día

☞ Americano	\$50
☞ Capuccino	\$60
☞ Espresso	\$50
☞ Té (sabores)	\$40



\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.

## ¡PROMOCIONES DE PRIMAVERA!

Durante Marzo y Abril de 2026 consentimos a nuestros clientes.

### MARDI COOL, ¡Todos los martes!

En la compra de un Plato Fuerte, el coctel va por nuestra cuenta.

\*Un coctel o bebida digestiva afrocaribeña por comensal

### BON SAMEDI, ¡Todos los sábados!

En cualquier consumo, nosotros invitamos una Jarra de agua de 2 lt. del sabor de su elección.

\*Una jarra por mesa

### BON DIMANCHE. ¡Todos los domingos!

Familia o amigos, todos comen por \$1500

(grupo de 4 comensales).

INCLUYE:

**ENSALADA:** Elegir Salade Dánanas, Salade de Concombre, Salade de Carottes.

**PLATO FUERTE:** Elegir Boulette Dessaline, Griyo “La Bandera”, o cualquiera de nuestras Burgers.

**POSTRE:** Elegir entre Helado de pistacho, Dous makos o Panna cotta.

\*Una ensalada, un plato fuerte y un postre por comensal. No incluye bebidas.

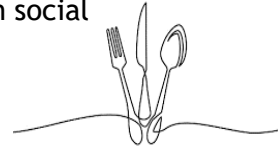
# AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE



## ESTIMADO CLIENTE:

Si desea facturar su consumo, favor de entregar los siguientes datos en caja o al mesero que le atendió:

- Nombre, razón/denominación social
- RFC
- Domicilio
- Régimen fiscal
- Uso de CFDI
- Correo electrónico
- Teléfono (preferentemente con WhatsApp)



## HORARIO:


Martes a Domingo de 10:00 a.m. a 10:00 p.m.

## REDES SOCIALES:

 @saroya\_lounge

## RESERVACIONES:

Nuestras salas están disponibles para celebrar sus momentos más especiales en un ambiente privado

 2213 589205

## ÁREA DE COWORKING O SALA DE JUNTAS

¡GRACIAS POR SU VISITA! LO ESPERAMOS PRONTO

\* Los platillos que incluyen ingredientes del mar, o frutos secos se sirven bajo consideración del comensal.

\* Por disposición oficial, no vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad.