



SAROYA LOUNGE

AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE

*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.



Estimado Comensal:

Nos permitimos presentarle a Saroya Lounge, 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.



APERITIVOS

APERITIF

SANDWICH AUX CREVETTES

Bocadillos de camarón y aguacate (4-6 piezas)

TOASTS AUX CREVETTES

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

BROCHETTES

Brochetas de tomate cherry, queso y albahaca

BÂTONNETS DE LÉGUMES

Bastones de verduras con salsa de yogur y limón

BROCHETTES FRAÎCHES

Cubos de queso, piña y menta

*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.

ENSALADAS

SALADES

SALADE DE MANGUE

Ensalada de mango, camarones y limón

SALADE D'ANANAS

Ensalada de piña asada, rúcula y queso de cabra

SALADE DE CONCOMBRE

Ensalada de pepino, jitomate, limón y menta

SALADE DE CAROTTES

Ensalada de zanahoria, col y pasas

SALADE AUX OEUFS

Ensalada de aguacate y huevo duro

*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.



**SAROYA**
LOUNGE
AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE

ENTRADAS

ENTRÉE

AKRA (6-8 piezas)

Buñuelos tradicionales de malanga, crujientes y aromáticos (6-8 piezas)

MINI PATE KODE (3 piezas)

Empanaditas haitianas rellenas de:
- Pollo
- Curry de chivo

ARANCINI DE DJON DJON Y CHIVO

Croquetas de arroz negro haitiano rellenas de chivo

SOPAS

SOUPES

RAGOÛT CRÉOLE DE CHIVO

Estofado tradicional haitiano de chivo, intenso y especiado

PASTAS

LA PÂTE

FRUTTI DI MARE

Spaguetti, calamar, almejas y salsa Arrabbiata

PÂTES AU POULET

Pasta al pesto con pollo



PLATO FUERTE

PLAT PRINCIPAL

BOULETTE DESSALINE

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

GRIYO “LA BANDERA”

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

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

FRITAY SAROYA POULET

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

FRITAY SAROYA GRIOT

Sabor caribeño: Cerdo, plátano
frito, salsa ti malice

FRITAY SAROYA TASSOT

Sabor caribeño: Chivo, plátano
frito, salsa ti malice



CARIBBEAN BURGERS

Una hamburguesa no
tradicional con un
sabor único

BURGER DE PLÁTANO POULET (430 g)

Con pollo molido

BURGER DE PLÁTANO BOEUF (460 g)

Con carne de res (Epis haitiano)

BURGER DE PLÁTANO GRIOT (480 g)

Cerdo marinado en cítricos
(premium)

*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.



SAROYA
LOUNGE
AFRO-CARIBBEAN EXPERIENCE

¡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.

COWBOY

Corte selecto de cerdo acompañado de puré de papa y camote con puerros al grill

POULET MARINE

Suprema de pollo marinada en cítricos y especias, acompañada de verduras asadas

DEL MAR DE LA MER

KRIBICH KOKOY

Torre de camarones en cremoso de coco con ensalada rusa y arroz

PULPO AL PASTOR CON ARROZ DJON DJON

TACOS MAHI MAHI

ACOMPAÑAMIENTOS RACCORDS

Ensalada de Remolacha
Puré de yuca, papa y camote
Arroz djon djon
Papas a la francesa 100 g

*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.

POSTRES YON TI DOUSÉ

HELADO DE PISTACHO

Helado de pistaches con
oblea de chocolate

PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS

DOUS MAKOS

Tradicional postre caribeño
con crumble de almendra

PAIN PATATE

Pastel haitiano de batata
y especias



*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.



DESAYUNOS PETITS-DÉJEUNERS

Paquete de desayuno

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 cakes con topping de fruta y crema

PATE KODE (2)

Empanadas rellenas de pollo con epis de la casa y pikliz

PIEZA DE PAN INGREDIENTE EXTRA

*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.

COCTELES

VODKA TONIC

Vodka y agua quina

BLOODY MARY

Jugo de tomate y salsa de la casa

BULL

Ron, jugo de limón, jugo de naranja y cerveza oscura

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco, jugo de piña

MARGARITA

Tequila, controy, limón y sal

MOJITO

Ron, lima, hierba buena y agua mineral

SOL Y SOMBRA

Anís y brandy dulce

MARTINI DULCE

Seco italiano, Vermut Rojo

MARTINI SECO

Ginebra, Vermut Seco, Aceituna

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de arándanos

GUAYAVITA

Mezcal, jarabe de romero, jarabe natural, albahaca, jugo de guayaba

MIMOSA

Vino blanco espumoso, jugo de naranja

SAMANTHA

Frambuesa, jarabe de romero, jarabe natural, jugo de toronja

LIMÓN SALVAJE

Albahaca, jugo de limón, mezcal, pepino, sprite

OBELISCO

Vodka, blueberry, hierba buena, limón, toronja y curazao

SAUZA

Tequila, aperol, jarabe, fresa, albahaca

TINTO DE VERANO

Vino tinto y Sprite

CALIMOCHA

Vino tinto y Coca-Cola

SANGRÍA

Ginebra, limón, naranja, jarabe, vino tinto y agua mineral

CLERICOT

Vino tinto, agua mineral y fruta picada

APEROL

Aperol, agua mineral

CARAJILLO

Licor 43, espresso, granos de café

GIN FRUTOS ROJOS

Ginebra, frutos rojos, agua mineral

*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.

VINOS

Siempre es buen momento
para una copa de vino

Botella Vino Tinto
Viceversa Roble

Botella Vino Tinto
Rioja Vega

Copa

BEBIDAS DIGESTIVAS AFROCARIBEÑAS

El mejor acompañamiento para
nuestros platillos afro-caribeños

Ron con limón y miel

Crema

Jengibre caliente
con limón (Sin
alcohol)

Anís estrella y
naranja (Sin
alcohol)

*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.



AGUA DE SABOR

Sabores por temporada

Mango (Jarra 2 lts)
Jamaica (Jarra 2 lts)
Limón (Jarra 2 lts)
Mango (Jarra 1 lts)
Jamaica (Jarra 1 lts)
Limón (Jarra 1 lts)

REFRESCOS

El clásico sabor de una bebida refrescante

Coca Cola regular
Coca Cola Zero
Pepsi
Sabor (Mirinda, 7Up, Manzana)
Agua mineral 600 ml

CAFETERÍA

Un café para llenarte de energía cada día

Americano
Capuccino
Espresso
Té (sabores)

*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.



Estimado Comensal:

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  Saroya Lounge  @saroya.lounge

RESERVACIONES:

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



221 358 9205

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.