

etro.

ROOFTOP

MENÚ BEBIDAS
BEVERAGES 

Coctelería de altura, vinos que acompañan la noche
y clásicos con mirada contemporánea.

*High-altitude mixology, wines that keep the night in rhythm
and classics with a contemporary gaze.*

e.

@ETRO.ROOFTOP



COCTELES DE AUTOR

/ SIGNATURE COCKTAILS

\$ 38.000

ESFUMADO

RON AÑEJO, FRANGELICO, ALMÍBAR DE TAMARINDO Y CÁSCARA DE NARANJA, ZUMO DE LIMÓN Y CLARIFICADO. / AGED RUM, FRANGELICO, TAMARIND SYRUP AND ORANGE PEEL, LEMON JUICE, AND CLARIFIED.

\$ 38.000

SILENCIO

ABSOLUT VODKA BAÑADO EN ACEITE DE COCO, ALMÍBAR DE TOMILLO, ZUMO DE LIMÓN MANDARINO, TOP SODA. / **ABSOLUT VODKA** INFUSED WITH COCONUT OIL, THYME SYRUP, MANDARIN LEMON JUICE, TOPPED WITH SODA.

\$ 45.000

SABROSO

REDUCCIÓN DE VINO TINTO CON FRUTOS ROJOS, ZUMO DE LIMÓN MANDARINO, ALMÍBAR DE HIERBABUENA, **ABSOLUT VODKA**, TÓNICA. / RED WINE REDUCTION WITH BERRIES, MANDARIN LEMON JUICE, MINT SYRUP, **ABSOLUT VODKA**, TONIC.

\$ 60.000

NIEBLA

MEZCAL OJO DE TIGRE DE ALTA CALIDAD UTILIZANDO AGAVE ESPADÍN DE 8 AÑOS, ALMÍBAR DE POLEO, LIMÓN MANDARINO. / HIGH-QUALITY **OJO DE TIGRE MEZCAL** MADE FROM 8-YEAR-OLD ESPADÍN AGAVE, PENNYROYAL SYRUP, MANDARIN LEMON.

\$ 45.000

REVELACIÓN RUBÍ

BOURBON CON NOTAS DE CENTENO, ALMÍBAR DE COROZO, EXTRACTO DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN. / BOURBON WITH RYE NOTES, COROZO SYRUP, PINEAPPLE EXTRACT, LEMON JUICE.



COCTELES CLÁSICOS
/ CLASSIC COCKTAILS

\$ 48.000	_____	<i>APEROL SPRITZ</i>
\$ 56.000	_____	<i>BOULEVARDIER</i>
\$ 40.000	_____	<i>DAIQUIRI</i>
\$ 45.000	_____	<i>DRY MARTINI</i>
\$ 40.000	_____	<i>JUNGLE BIRD</i>
\$ 45.000	_____	<i>MARGARITA</i>
\$ 45.000	_____	<i>MOJITO</i>
\$ 45.000	_____	<i>MOSCOW MULE</i>
\$ 45.000	_____	<i>NEGRONI</i>
\$ 45.000	_____	<i>NEGRONI SBAGLIATO</i>
\$ 50.000	_____	<i>OLD FASHIONED</i>
\$ 50.000	_____	<i>PALOMA</i>
\$ 60.000	_____	<i>PENICILIN</i>
\$ 61.000	_____	<i>MEZCALITA</i>

CERVEZAS
/ BEERS

\$ 14.000	_____	<i>CLUB COLOMBIA</i>
\$ 15.000	_____	<i>CORONA EXTRA</i>
\$ 35.000	_____	<i>LIEFMANS</i>
\$ 29.000	_____	<i>ESTRELLA GALICIA</i>

**GINEBRA**

/ GIN

\$ 837.000	MONKEY N47 500ML
\$ 83.000	MONKEY N47 TRAGO / DRINK
\$ 605.000	BEEFEATER 24 700ML
\$ 45.000	BEEFEATER 24 TRAGO / DRINK
\$ 476.000	BEEFEATER LONDON 40% 700ML
\$ 37.000	BEEFEATER LONDON 40% TRAGO / DRINK
\$ 553.000	BULL DOG 750ML
\$ 39.000	BULL DOG TRAGO / DRINK
\$ 721.000	HENDRIKS 750ML
\$ 48.000	HENDRIKS TRAGO / DRINK
\$ 680.000	LONDON N1 700ML
\$ 60.000	LONDON N1 TRAGO / DRINK
\$ 655.000	MOM 700ML
\$ 49.000	MOM TRAGO / DRINK
\$ 509.000	SELVA 750ML
\$ 36.000	SELVA TRAGO / DRINK
\$ 502.000	TANQUERAY LONDON DRY 700ML
\$ 37.000	TANQUERAY LONDON DRY TRAGO / DRINK
\$ 775.000	TANQUERAY N10 700ML
\$ 51.000	TANQUERAY N10 TRAGO / DRINK

VODKA

\$ 302.000	ABSOLUT REGULAR 700 ML
\$ 19.000	ABSOLUT REGULAR TRAGO / DRINK
\$ 693.000	GREY GOOSE 700 ML
\$ 45.000	GREY GOOSE TRAGO / DRINK
\$ 580.000	KETEL ONE 750 ML
\$ 35.000	KETEL ONE TRAGO / DRINK



WHISKY

\$ 664.000	THE GLENLIVET 12 AÑOS 700ML
\$ 43.000	THE GLENLIVET 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 1.026.000	THE GLENLIVET 15 AÑOS 700ML
\$ 73.000	THE GLENLIVET 15 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 2.401.000	THE GLENLIVET 18 AÑOS 700ML
\$ 170.000	THE GLENLIVET 18 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 716.000	THE GLENLIVET RESERVA 700ML
\$ 46.000	THE GLENLIVET RESERVA TRAGO / DRINK
\$ 331.000	BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE 375ML
\$ 562.000	BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE 750ML
\$ 34.000	BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE TRAGO / DRINK
\$ 900.000	BUCHANANS 18 AÑOS 750ML
\$ 79.000	BUCHANANS 18 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 481.000	BULLEIT BOURBON 750ML
\$ 34.000	BULLEIT BOURBON TRAGO / DRINK
\$ 520.000	BULLEIT RYE 750ML
\$ 34.000	BULLEIT RYE TRAGO / DRINK
\$ 484.000	CHIVAS 12 AÑOS 700ML
\$ 31.000	CHIVAS 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 580.000	CHIVAS 13 AÑOS 700ML
\$ 45.000	CHIVAS 13 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 826.000	CHIVAS 18 AÑOS 700ML
\$ 78.000	CHIVAS 18 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 567.000	GLENFIDDICH 12 AÑOS 750ML
\$ 34.000	GLENFIDDICH 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 890.000	GLENFIDDICH 15 AÑOS 750ML
\$ 59.000	GLENFIDDICH 15 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 1.113.000	GLENFIDDICH 18 AÑOS 750ML
\$ 98.000	GLENFIDDICH 18 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 424.000	JACK DANIELS 700 ML
\$ 786.000	JACK DANIELS BARREL 750ML
\$ 52.000	JACK DANIELS BARREL TRAGO / DRINK
\$ 563.000	JACK DANIELS GENTLEMAN 750ML



WHISKY

\$ 39.000	JACK DANIELS GENTLEMAN TRAGO / DRINK
\$ 27.000	JACK DANIELS TRAGO / DRINK
\$ 2.707.000	JHONNIE WALKER AZUL 750ML
\$ 238.000	JHONNIE WALKER AZUL TRAGO / DRINK
\$ 516.000	JHONNIE WALKER NEGRO 700ML
\$ 33.000	JOHNNIE WALKER NEGRO TRAGO / DRINK
\$ 1.043.000	MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CAS 700ML
\$ 74.000	MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CAS TRAGO / DRINK
\$ 1.873.000	MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK 700ML
\$ 132.000	MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK TRAGO / DRINK
\$ 4.215.000	MACALLAN 18 AÑOS SHERRY OAK CAS 700ML
\$ 298.000	MACALLAN 18 AÑOS SHERRY OAK CAS TRAGO / DRINK
\$ 494.000	OLD PARR AGED 12 AÑOS 750ML
\$ 30.000	OLD PARR AGED 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 930.000	OLD PARR AGED 18 AÑOS 750 ML
\$ 72.000	OLD PARR AGED 18 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 557.000	SINGLETON 12 AÑOS 700ML
\$ 36.000	SINGLETON 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 704.000	TALISKER 10 AÑOS 700 ML
\$ 45.000	TALISKER 10 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 250.000	JAMESON WHISKY 700ML
\$ 30.000	JAMESON WHISKY TRAGO / DRINK

MEZCAL

\$ 725.000	400 CONEJOS 750ML
\$ 46.000	400 CONEJOS TRAGO / DRINK
\$ 881.000	AMORES 700ML
\$ 59.000	AMORES TRAGO / DRINK
\$ 632.000	UNION JOVEN 700ML
\$ 41.000	UNION JOVEN TRAGO / DRINK

TEQUILA

\$ 597.000	OLMECA ALTOS PLATA 750ML
\$ 36.000	OLMECA ALTOS PLATA TRAGO / DRINK
\$ 752.000	OLMECA ALTOS REPOSADO 700ML
\$ 53.000	OLMECA ALTOS REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 910.000	DON JULIO 70HT 700ML
\$ 86.000	DON JULIO 70HT TRAGO / DRINK
\$ 980.000	DON JULIO AÑEJO 700ML
\$ 69.000	DON JULIO AÑEJO TRAGO / DRINK
\$ 782.000	DON JULIO BLANCO 700 ML
\$ 50.000	DON JULIO BLANCO TRAGO / DRINK
\$ 886.000	DON JULIO REPOSADO 700ML
\$ 63.000	DON JULIO REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 1.393.000	JOSE CUERVO RESERVA LA FAMILIA 750ML
\$ 123.000	JOSE CUERVO RESERVA LA FAMILIA TRAGO / DRINK
\$ 720.000	MAESTRO DOBEL 700ML
\$ 900.000	PATRON AÑEJO 700ML
\$ 64.000	PATRON AÑEJO TRAGO / DRINK
\$ 839.000	PATRON REPOSADO 700ML
\$ 59.000	PATRON REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 839.000	PATRON SILVER 700ML
\$ 59.000	PATRON SILVER TRAGO / DRINK
\$ 1.100.000	PATRÓN CRISTALINO 700ML
\$ 70.000	PATRÓN CRISTALINO TRAGO / DRINK
\$ 700.000	REPOSADO 1800 750ML
\$ 52.000	REPOSADO 1800 TRAGO / DRINK

COGNAC

\$ 1.117.000	COGNAC HENESSY VSOP 700ML
\$ 105.000	COGNAC HENESSY VSOP TRAGO / DRINK



RON / RUM

\$ 41.000	AÑEJO LA HECHICERA TRAGO / DRINK
\$ 638.000	AÑEJO LA HECHICERA X 700 ML
\$ 23.000	HAVANA AÑEJO 7 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 340.000	HAVANA AÑEJO 7 AÑOS X 700 ML
\$ 633.000	PARCE 12 AÑOS 750 ML
\$ 42.000	PARCE 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 679.000	PARCE 8 AÑOS 750 ML
\$ 41.000	PARCE 8 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 366.000	SAILOR JERRY 700ML
\$ 24.000	SAILOR JERRY TRAGO / DRINK
\$ 410.000	ZACAPA 12 AÑOS 750ML
\$ 30.000	ZACAPA 12 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 921.000	ZACAPA 23 AÑOS 750ML
\$ 61.000	ZACAPA 23 AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 2.149.000	ZACAPA XO 750ML
\$ 189.000	ZACAPA XO TRAGO / DRINK

AGUARDIENTE

\$ 88.000	ANTIOQUEÑO AZUL 375ML
\$ 163.000	ANTIOQUEÑO AZUL 750ML
\$ 10.000	ANTIOQUEÑO AZUL TRAGO / DRINK
\$ 227.000	ANTIOQUEÑO REAL 750ML
\$ 14.000	ANTIOQUEÑO REAL TRAGO / DRINK
\$ 88.000	ANTIOQUEÑO ROJO 375ML
\$ 152.000	ANTIOQUEÑO ROJO 750ML
\$ 9.000	ANTIOQUEÑO ROJO TRAGO / DRINK
\$ 403.000	MIL DEMONIOS 750ML
\$ 24.000	MIL DEMONIOS TRAGO / DRINK



OTROS LICORES / OTHER LIQUORS

\$ 493.000	AMARETTO DISARONNO 750ML
\$ 35.000	AMARETTO DISARONNO TRAGO / DRINK
\$ 367.000	APEROL 750ML
\$ 22.000	APEROL TRAGO / DRINK
\$ 263.000	BAILEYS ORIGINAL 700ML
\$ 17.000	BAILEYS ORIGINAL TRAGO / DRINK
\$ 397.000	CAMPARI 750ML
\$ 24.000	CAMPARI TRAGO / DRINK
\$ 461.000	COINTREAU 700ML
\$ 30.000	COINTREAU TRAGO / DRINK
\$ 487.000	FRANGELICO 700ML
\$ 31.000	FRANGELICO TRAGO / DRINK
\$ 511.000	LICOR 43 750ML
\$ 32.000	LICOR 43 TRAGO / DRINK
\$ 363.000	LICOR JAGERMEISTER 700ML
\$ 30.000	LICOR JAGERMEISTER TRAGO / DRINK
\$ 780.000	GRANDMARNIER 700ML
\$ 50.000	GRANDMARNIER TRAGO / DRINK

OTROS BEBIDAS / OTHER BEVERAGES

\$ 7.000	AGUA HATSU CON GAS 300ML / SPARKLING WATER
\$ 7.000	AGUA HATSU SIN GAS 300ML / STILL WATER
\$ 33.000	AGUA PANNA 500ML
\$ 18.000	AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML
\$ 29.000	AGUA SAN PELLEGRINO 750 ML
\$ 8.000	BRETAÑA 10 OZ / SODA
\$ 11.000	COCA COLA ORIGINAL 10 OZ
\$ 11.000	COCA COLA ZERO 10 OZ
\$ 12.000	GATORADE 500ML



OTROS BEBIDAS / OTHER BEVERAGES

\$ 20.000	REDBULL
\$ 20.000	REDBULL SIN AZUCAR 250ML / SUGAR FREE
\$ 25.000	TONICA GINGER BEER MIL 976
\$ 21.000	TONICA INDIAN MIL 976

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

\$ 379.000	ANNA CODORNIUB DE BLANCS 750ML Espana, Cataluña - Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel lo Botella.
\$ 3.305.000	DOM PERIGNON 750ML Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.
\$ 144.000	LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO 750ML Italia, Espumoso Rosado.
\$ 911.000	MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.
\$ 352.000	PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 750ML Italia, Veneto - Glera.
\$ 1.055.000	VEUVE CLIQUOT 750ML Francia, Champagne Brut.



VINOS TINTOS

/ RED WINES

\$ 262.000

BERONIA CRIANZA

España, Tempranillo.

\$ 515.000

BERONIA RESERVA

España, Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

\$ 2.465.000

DON MELCHOR CABERNET SAUVI 750ML

Chile, Cabernet Sauvignon.

\$ 180.000

DOÑA DOMINGA CARMENERE 750ML

Chile, Tinto Valle de Colchagua.

\$ 538.000

MARQUES DE RISCAL RESERVA

España, Tempranillo, Graciano.

\$ 296.000

MARQUES DE RISCAL RESERVA 375ML

Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

\$ 198.000

VIÑAS DEL VERO ROBLE

España, Do Somontano - Cabernet Sauvignon y Merlot.

\$ 743.000

ANGELICA ZAPATA CABERNET F 750ML

Argentina, Tinto Valle del Uco.



VINOS ROSADOS

/ ROSÉ WINES

\$ 270.000

BARTON & GUESTIER TOURMALINE

Region Cotes de Provence, Francia - Uvas Granache.
Notas: Fresa, Sandía, Frambuesa.

\$ 280.000

ROCCA DI MONTEMASSI SYROSA

Región Maremma Toscana, Italia - Uva Shiraz/Syrah.
Notas: Fresa, Granada, Frutos Rojos.

\$ 180.000

DOÑA DOMINGA ROSE

Región Valle de Colchagua, Chile. Notas: Frescas, Frutales.

VINOS BLANCOS

/ WHITE WINES

\$ 180.000

DOÑA DOMINGA CHARDONNAY 750ML

Chile, Chardonnay Valle de Colchagua.

\$ 151.000

MARQUES DE RISCAL 375 ML

España, Do Rueda - Verdejo.

\$ 263.000

MARQUES DE RISCAL X 750 ML

España, Do Rueda - Verdejo.

\$ 402.000

MARTIN CODAX

España, D.O. Rias Baixas - Albariño.

\$ 376.000

ROCCA DI MONTEMASSI CAL. DOC

Italia, Toscana Doc - Vermentino

etro.

ROOFTOP

GASTRONOMÍA

G A S T R O N O M Y

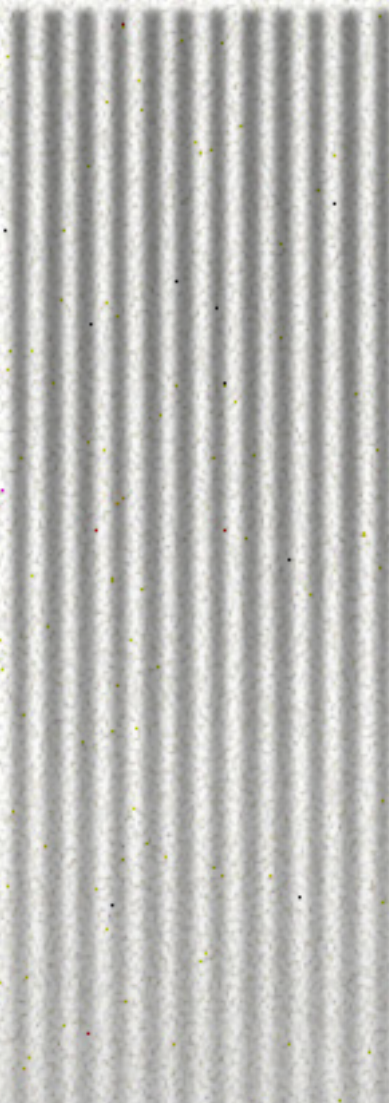


Un bite que abraza lo simple.

Ingredientes bien escogidos y armonía en cada capa y sabor.

A bite that embraces the simple.

Ingredients carefully chosen and harmony in every layer and flavor.



e.

@ETRO.ROOFTOP

NUESTRA COCINA / OUR CUISINE

PROPUESTA / PROPOSAL

Nuestra propuesta nace para compartirse.
Los platos llegan al centro, invitando a que la mesa, el bar y la conversación se mezclen en una misma energía, creando un momento colectivo que se disfruta sin prisa.

En Etro Rooftop, el bar es el verdadero punto de encuentro: un escenario elevado donde los sabores se cruzan, las miradas se conectan y la noche toma forma.

*Our concept is born to be shared.
The dishes arrive at the center, inviting the table, the bar, and the conversation to blend into a single energy, creating a collective moment to be enjoyed without hurry.*

At Etro Rooftop, the bar is the true point of connection: an elevated stage where flavors meet, glances align, and the night takes shape.

PLATOS PEQUEÑOS
/ *SMALL DISHES*NUESTRA PROPUESTA
NACE PARA COMPARTIRSE.**\$ 49.000**
(7UND)**CROQUETAS DE BATATA Y COSTILLA DE CERDO DESMECHADA**
/ *SWEET POTATO AND SHREDDED PORK RIB CROQUETTES.**Acompañadas de ají de uchuvas y alioli de setas de temporada. / Served with uchuva pepper sauce and seasonal mushroom aioli.***\$ 49.000**
(7UND)**ARANCINI***Croquetas de risotto de queso azul, champiñones y espinaca apanadas en panko acompañadas de mermelada picante de papaya y albahaca fresca. / Blue cheese risotto croquettes with mushrooms and spinach, breaded in panko, served with spicy papaya jam and fresh basil.***\$ 45.000****PAPITAS DE LA CASA / HOUSE FRIES***Papitas de estación crocantes, alioli de alcaparras, ensaladilla de cebollas, ají amarillo, cilantro y limón. / Crispy seasonal fries with caper aioli, onion salad yellow chili, cilantro, and lemon.***\$ 45.000**
(6UND)**TENTÁCULOS DE MAZORCA / CORN TENTACLES***Mazorca dulce sazonada en mantequilla avellanada, alioli de chile chipotle, queso parmesano y cebollín. / Sweet corn seasoned in brown butter, with chipotle chili aioli, parmesan cheese, and scallions.***\$ 45.000****TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR***Tartar de atún de Bahía Solano con salsa de coco y mango dulce, emulsión de cilantro cimarrón y ajonjolí tostado. / Tuna tartar from Bahía Solano with coconut and sweet mango sauce, wild cilantro emulsion, and toasted sesame.***\$ 65.000****CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE***Pescado fresco de temporada marinado en leche de tigre, chalaca y emulsión de alcaparras, gazpacho picante de sandía, polvo de flor de Jamaica y arepitas de choclo. / Fresh seasonal fish marinated in leche de tigre, chalaca, and caper emulsion, served with spicy watermelon gazpacho, hibiscus flower powder, and corn arepas.***\$ 60.000****CEVICHE DE PORK BELLY / PORK BELLY CEVICHE***Panceta de cerdo crocante con emulsión de cilantro y limón, chalaquita fresca, aceite de ají dulce y aceite de perejil. / Crispy pork belly with cilantro-lime emulsion, fresh chalaca, sweet chili oil, and parsley oil.*



PLATOS MEDIANOS
/ MEDIUM DISHES

\$ 43.000**COLIFLOR ROSTIZADA / ROASTED CAULIFLOWER**

Coliflor sous vidé rostizado en mantequilla avellanada, puré de ahuyama cabutia y naranja, yogur de hinojo y aceite verde. / *Sous vide roasted cauliflower in brown butter, cabutia squash purée with orange, fennel yogurt, and green oil.*

\$ 55.000
(3UND)**BAO DE PORK BELLY / PORK BELLY BAO**

Panecillos preparados al vapor rellenos de pork belly en glaze de cerveza negra y café, alioli, cebollas encurtidas y cilantro fresco. / *Steamed buns filled with pork belly in a dark beer and coffee glaze, aioli, pickled onions, and fresh cilantro.*

\$ 55.000
(3UND)**BAO DE POLLO MARINADO / MARINATED CHICKEN BAO**

Panecillos preparados al vapor rellenos de pollo crocante al estilo americano, miel de naranja, bulbo de hinojo. / *Steamed buns filled with crispy American-style chicken, orange honey, and fennel bulb.*

\$ 68.000**TOSTADA DE LOMO / BEEF TOSTADA**

Tartar de lomo de res, pan de masa madre de tomate, emulsión de pimentón ahumado y queso paipa. / *Beef tenderloin tartar, tomato sourdough bread, smoked bell pepper emulsion, and Paipa cheese.*

\$ 53.000
(3UND)**TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA**

Tostada crocante de maíz con sashimi de atún marinado, alioli de chipotle, aguacate y cilantro. / *Crispy corn tostada with marinated tuna sashimi, chipotle aioli, avocado, and cilantro.*

PLATOS MEDIANOS
/ *MEDIUM DISHES*

**NUESTRA PROPUESTA
NACE PARA COMPARTIRSE.**

\$ 60.000
(3UND)

TOSTADA DE COSTILLA / PORK RIBS TOSTADA

Tostada crocante de costilla de cerdo braseada, cebolla roja en reducción de vino tinto, puré de aguacate y ají amarillo. / *Crispy corn tostada with marinated tuna sashimi, chipotle aioli, avocado, and cilantro.*

\$ 58.000

AMERICAN CRISPY CHICKEN

Pechuga de pollo crocante marinada en especias al estilo Americano, encurtido de repollo morado, hinojo y aceite verde. / *Crispy chicken breast marinated in American-style spices, served with pickled red cabbage, fennel, and green oil.*

\$ 95.000

ARROZ DE JAIBA / CRAB RICE

Arroz cremoso de coco y achiote, jaiba cremosa, panko tostado y leche de tigre clarificada. / *Creamy coconut and annatto rice, soft crab, toasted panko, and clarified tiger's milk.*

\$ 62.000

ARROZ Y RES / BEEF & RICE

Arroz frito con morrillo de res estofado, chalaca, yema de huevo curada en soya y cebolla de verdeo. / *Fried rice with braised beef neck, chalaca, soy-cured egg yolk, and spring onions.*



PLATOS GRANDES
/ *LARGE DISHES*NUESTRA PROPUESTA
NACE PARA COMPARTIRSE.**\$ 65.000 HAMBURGUESA ETRO / ETRO BURGER**

Pan brioche, carne de res importada, queso cheddar, tocineta crocante, glasé de cebolla, cogollo europeo, tomate fresco, alioli de cilantro y papas a la francesa. / *Brioche bun, imported beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, onion glaze, lettuce, fresh tomato, cilantro aioli, and french fries.*

\$ 275.000 RIB EYE AL GRILL / GRILLED RIB EYE

Corte de res premium certified angus beef preparado al grill, acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano. / *Certified Angus Beef premium cut grilled, served with French fries scented with truffle and Parmesan cheese.*

\$ 54.000 SANDWICH DE COSTILLA / PORK RIBS SANDWICH

Pan artesanal aderezado con alioli de pimientos rostizados, costilla de cerdo braseada, repollo encurtido mizuna y eneldo, papas criollas crocantes para acompañar. / *Artisan bread with roasted pepper aioli, braised pork ribs, pickled cabbage, mizuna, and dill, served with crispy creole potatoes.*

\$ 95.000 COSTILLA DE CERDO / PORK RIBS

Costilla de cerdo braseada y preparada en cocción lenta, bañada en glaze artesanal, arroz frito, tatsoi y ciboulette. / *Braised and slow-cooked pork ribs, glazed with homemade sauce, served with fried rice, tatsoi, and chives.*

\$ 112.900 PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Pescado fresco de Bahía Solano preparado en mantequilla avellanada, hummus verde, hojas de estación marinadas y rostizadas al grill. / *Fresh seasonal from Bahia Solano prepared in brown butter, green hummus, and grilled marinated seasonal greens.*

\$ 62.000 ENSALADA DE COGOLLOS CON POLLO ROSTIZADO
/ *BABY GEM LETTUCE SALAD WITH ROASTED CHICKEN*

Cogollos de temporada frescos y parrillados aderezados en alioli artesanal, fetas de queso parmesano, pollo en cocción lenta marinado y rostizado con chimichurri de hierbas de azotea. / *Fresh and grilled seasonal baby gem lettuce dressed in homemade aioli, Parmesan slices, slow-cooked marinated chicken, and rooftop herb chimichurri.*

POSTRES
/ **DESSERTS**

\$35.000

ARROZ CON LECHE DE COCO
COCONUT RICE PUDDING

Salsa inglesa, crocante de coco, merengue artesanal de fresa, fresas frescas y ralladura de limón. / *English sauce, coconut crunch, artisan strawberry meringue, fresh strawberries, and lemon zest.*

GALLETA DE DOBLE CHOCOLATE
DOUBLE CHOCOLATE COOKIE

Toffee de café, gel de ron y tamarindo, cremoso de murrapo, papel y teja de chocolate, cascara de murrapo garrapiñada. / *With coffee toffee, rum and tamarind gel, murrapo cream, chocolate paper and tile, candied murrapo rind.*

TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

Acompañada de helado de vainilla y crumble de galleta.
/ *Accompanied by vanilla ice cream and cookie crumble.*

etro.

ROOFTOP

La propina es voluntaria y no está incluida en el precio de los productos.
Se sugiere un 10% sobre el valor total de la cuenta. Todos los precios
tienen incluidos los impuestos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud y se prohíbe el expendio
de bebidas alcohólicas a menores de edad.



Gratuity is voluntary and not included in the price of the products. A 10%
tip on the total bill is suggested. All prices include taxes.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health, and the sale of
alcoholic beverages to minors is prohibited.



e.

@ETRO.ROOFTOP