

etro.

ROOFTOP

MENÚ BEBIDAS
B E V E R A G E S



Coctelería de altura, vinos que acompasan 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



RECOMENDADOS DEL BAR
/ BAR RECOMMENDATIONS

SAVIA	\$ 60.000	Frescura · Elegancia · Carácter vegetal. / <i>Freshness · Elegance · Herbal character</i>
--------------	------------------	---

Una propuesta herbal y refinada donde el carácter del Chardonnay y la cachaza se entrelazan con matices secos de Jerez Tío Pepe, Cointreau y el toque botánico del eneldo. / *A refined herbal proposal where the character of Chardonnay and cachaça intertwine with the dry nuances of Tío Pepe Sherry, Cointreau, and the botanical touch of dill.*

NÉCTAR	\$ 60.000	Tropical · Fresco · Aromático · Ahumado / <i>Tropical · Fresh · Aromatic · Smoked</i>
---------------	------------------	---

Experiencia de mixología de autor que equilibra Tequila Olmeca y Havana Club 3 años con maracuyá al anís, rematada con una bruma de cacao, almendra y humo de agave. / *A craft mixology experience balancing Olmeca Tequila and Havana Club 3-Year Rum with anise passion fruit, finished with a cacao, almond, and agave smoke mist.*

ÁMBAR	\$ 60.000	Postre líquido · Cremoso · Goloso · Cálido / <i>Liquid dessert · Creamy · Indulgent · Warm</i>
--------------	------------------	--

La máxima expresión de sedosidad en copa. Una mezcla de Vodka, Baileys, Ron Añejo, Licor 43 y Disaronno con toques de té chai, chocolate y banano, acompañada de un bombón sostenible. / *The ultimate expression of silkiness in a glass. A blend of Vodka, Baileys, Aged Rum, Licor 43, and Disaronno with notes of chai, chocolate, and banana, served with a sustainable bonbon.*

COCTELES DE AUTOR
/ SIGNATURE COCKTAILS

\$ 41.000	SILENCIO	Absolut vodka bañado en aceite de coco, almíbar de tomillo, zumo de limón mandarino, top soda. / <i>Absolut vodka infused with coconut oil, thyme syrup, mandarin lemon juice, topped with soda.</i>
------------------	-----------------	--

\$ 49.000	SABROSO	Reducción de vino tinto con frutos rojos, zumo de limón mandarino, almíbar de hierbabuena, absolut vodka , tónica. / <i>Red wine reduction with berries, mandarin lemon juice, mint syrup, absolut vodka, tonic.</i>
------------------	----------------	--

\$ 60.000	NIEBLA	Mezcal ojo de tigre de alta calidad utilizando agave espadín de 8 años, almíbar de poleo, limón mandarino. / <i>High-quality ojo de tigre mezcal made from 8-year-old espadín agave, pennyroyal syrup, mandarin lemon.</i>
------------------	---------------	--



COCTELES DE AUTOR
/ SIGNATURE COCKTAILS

\$ 49.000

OCULTO

Tequila, limón y almíbar de gulupa se unen en un cóctel fresco y tropical realzado con un escarchado de Tajín que aporta un toque cítrico y especiado. / *Tequila, lime juice, and passion fruit syrup come together in a fresh tropical cocktail, finished with a tajín rim for a citrusy, spicy kick.*

COCTELES CLÁSICOS
/ CLASSIC COCKTAILS

\$ 48.000

APEROL SPRITZ

\$ 56.000

BOULEVARDIER

\$ 48.000

DAIQUIRI

\$ 52.000

DRY MARTINI

\$ 65.000

DIRTY MARTINI

\$ 65.000

LYCHEE MARTINI

\$ 45.000

JUNGLE BIRD

\$ 55.000

MARGARITA

\$ 45.000

MOJITO

\$ 53.000

MOSCOW MULE

\$ 55.000

NEGRONI

\$ 50.000

NEGRONI SBAGLIATO

\$ 55.000

OLD FASHIONED

\$ 60.000

PALOMA

\$ 60.000

PENICILIN

\$ 65.000

MEZCALITA

\$ 49.000

BLOODY MARY

\$ 50.000

CARAJILLO

\$ 51.000

COSMOPOLITAN

\$ 49.000

ESPRESSO MARTINI

\$ 65.000

MANHATTAN

\$ 60.000

NEW YORK SOUR



GINEBRA
/ GIN

\$ 826.000	BEEFEATER 24 700ML
\$ 60.000	BEEFEATER 24 TRAGO / DRINK
\$ 886.000	BEEFEATER LONDON 40% 700ML
\$ 45.000	BEEFEATER LONDON 40% TRAGO / DRINK
\$ 737.000	BULL DOG 750ML
\$ 51.000	BULL DOG TRAGO / DRINK
\$ 780.000	HENDRIKS 750ML
\$ 49.000	HENDRIKS TRAGO / DRINK
\$ 961.000	LONDON N1 700ML
\$ 62.000	LONDON N1 TRAGO / DRINK
\$ 62.000	MOM TRAGO / DRINK
\$ 850.000	MOM 700ML
\$ 1.116.000	MONKEY N47 500ML
\$ 87.000	MONKEY N47 TRAGO / DRINK
\$ 544.000	TANQUERAY LONDON DRY 700ML
\$ 45.000	TANQUERAY LONDON DRY TRAGO / DRINK
\$ 842.000	TANQUERAY N10 700ML
\$ 56.000	TANQUERAY N10 TRAGO / DRINK
\$ 67.000	TONIC BEEFEATER 24
\$ 55.000	TONIC BEEFEATER LONDON
\$ 65.000	TONIC BULLDOG
\$ 68.000	TONIC HENDRICKS
\$ 75.000	TONIC LONDON ONE
\$ 65.000	TONIC MOM
\$ 95.000	TONIC MONKEY
\$ 60.000	TONIC TANQUERAY
\$ 76.000	TONIC TANQUERAY TEN



W H I S K Y

\$ 562.000	BUCHANANS 12A DELUXE 750ML
\$ 38.000	BUCHANANS 12A DELUXE TRAGO / DRINK
\$ 1.100.000	BUCHANANS 18A 750ML
\$ 89.000	BUCHANANS 18A TRAGO / DRINK
\$ 545.000	BULLEIT BOURBON 750ML
\$ 34.000	BULLEIT BOURBON TRAGO / DRINK
\$ 548.000	BULLEIT RYE 750ML
\$ 37.000	BULLEIT RYE TRAGO / DRINK
\$ 580.000	CHIVAS 13A 700ML
\$ 45.000	CHIVAS 13A TRAGO / DRINK
\$ 1.141.000	CHIVAS 18A 700ML
\$ 87.000	CHIVAS 18A TRAGO / DRINK
\$ 659.000	GLENFIDDICH 12A 750ML
\$ 53.000	GLENFIDDICH 12A TRAGO / DRINK
\$ 920.000	GLENFIDDICH 15A 750ML
\$ 65.000	GLENFIDDICH 15A TRAGO / DRINK
\$ 1.310.000	GLENFIDDICH 18A 750ML
\$ 115.000	GLENFIDDICH 18A TRAGO / DRINK
\$ 424.000	JACK DANIELS 700ML
\$ 842.000	JACK DANIELS BARREL 750ML
\$ 61.000	JACK DANIELS BARREL TRAGO / DRINK
\$ 40.000	JACK DANIELS GENTLEMAN TRAGO / DRINK
\$ 563.000	JACK DANIELS GENTLEMAN 750ML
\$ 31.000	JACK DANIELS TRAGO / DRINK
\$ 366.000	JAMESON 700ML
\$ 30.000	JAMESON TRAGO / DRINK
\$ 255.000	JHONNIE WALKER AZUL TRAGO / DRINK
\$ 2.707.000	JHONNIE WALKER AZUL 750ML
\$ 516.000	JHONNIE WALKER NEGRO 700ML



WHISKY

\$ 38.000	JHONNIE WALKER NEGRO TRAGO / DRINK
\$ 1.112.000	MACALLAN 12A SHERRY OAKCAS BOTELLA
\$ 88.000	MACALLAN 12A SHERRY OAKCAS TRAGO / DRINK
\$ 2.001.000	MACALLAN 15A DOUBLE CASK BOTELLA
\$ 161.000	MACALLAN 15A DOUBLE CASK TRAGO / DRINK
\$ 5.419.000	MACALLAN 18 SHERRY OAKCAS BOTELLA
\$ 449.000	MACALLAN 18 SHERRY OAKCAS TRAGO / DRINK
\$ 494.000	OLD PARR AGED 12A 750ML
\$ 38.000	OLD PARR AGED 12A TRAGO / DRINK
\$ 1.085.000	OLD PARR AGED 18A BOTELLA
\$ 84.000	OLD PARR AGED 18A TRAGO / DRINK
\$ 557.000	SINGLETON 12A 700ML
\$ 39.000	SINGLETON 12A TRAGO / DRINK
\$ 747.000	TALISKER 10A 700 ML
\$ 58.000	TALISKER 10A TRAGO / DRINK
\$ 664.000	THE GLENLIVET 12A 700ML
\$ 49.000	THE GLENLIVET 12A TRAGO / DRINK
\$ 1.026.000	THE GLENLIVET 15A 700ML
\$ 76.000	THE GLENLIVET 15A TRAGO / DRINK
\$ 2.401.000	THE GLENLIVET 18A 700ML
\$ 180.000	THE GLENLIVET 18A TRAGO / DRINK
\$ 716.000	THE GLENLIVET RESERVA 700ML
\$ 50.000	THE GLENLIVET RESERVA TRAGO / DRINK



TEQUILA

\$ 65.000	1800 AÑEJO TRAGO / DRINK
\$ 52.000	1800 BLANCO TRAGO / DRINK
\$ 732.000	1800 REPOSADO 750ML
\$ 53.000	1800 REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 1.040.000	DON JULIO 70HT 700ML
\$ 91.000	DON JULIO 70HT TRAGO / DRINK
\$ 980.000	DON JULIO AÑEJO 700ML
\$ 71.000	DON JULIO AÑEJO TRAGO / DRINK
\$ 782.000	DON JULIO BLANCO 700 ML
\$ 57.000	DON JULIO BLANCO TRAGO / DRINK
\$ 955.000	DON JULIO REPOSADO 700ML
\$ 68.000	DON JULIO REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 873.000	MAESTRO DOBEL 700ML
\$ 75.000	MAESTRO DOBEL TRAGO / DRINK
\$ 597.000	OLMECA ALTOS PLATA 700ML
\$ 52.000	OLMECA ALTOS PLATA TRAGO / DRINK
\$ 773.000	OLMECA ALTOS REPOSADO 700ML
\$ 54.000	OLMECA ALTOS REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 900.000	PATRON AÑEJO 700ML
\$ 68.000	PATRON AÑEJO TRAGO / DRINK
\$ 1.100.000	PATRON CRISTALINO 700ML
\$ 78.000	PATRON CRISTALINO TRAGO / DRINK
\$ 845.000	PATRON REPOSADO 700ML
\$ 66.000	PATRON REPOSADO TRAGO / DRINK
\$ 839.000	PATRON SILVER 700ML
\$ 63.000	PATRON SILVER TRAGO / DRINK



RON
/ RUM

\$ 62.000	AÑEJO LA HECHICERA TRAGO / DRINK
\$ 813.000	AÑEJO LA HECHICERA 700 ML
\$ 20.000	HAVANA 3AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 366.000	HAVANA AÑEJO 7 AÑOS 700 ML
\$ 31.000	HAVANA AÑEJO 7AÑOS TRAGO / DRINK
\$ 38.000	PLANTATION DARK ORIGINAL TRAGO / DRINK
\$ 366.000	SAILOR JERRY 700
\$ 24.000	SAILOR JERRY TRAGO / DRINK
\$ 965.000	ZACAPA 23A 750ML
\$ 66.000	ZACAPA 23A TRAGO / DRINK
\$ 438.000	ZACAPA AMBAR 12A 750ML
\$ 40.000	ZACAPA AMBAR 12A TRAGO / DRINK
\$ 2.642.000	ZACAPA XO 750ML
\$ 189.000	ZACAPA XO TRAGO / DRINK

AGUARDIENTE

\$ 120.000	ANTIOQUEÑO AZUL 375ML
\$ 195.000	ANTIOQUEÑO AZUL 750ML
\$ 20.000	ANTIOQUEÑO AZUL TRAGO / DRINK
\$ 247.000	ANTIOQUEÑO REAL 750ML
\$ 25.000	ANTIOQUEÑO REAL TRAGO / DRINK
\$ 88.000	ANTIOQUEÑO ROJO 375ML
\$ 189.000	ANTIOQUEÑO ROJO 750ML
\$ 20.000	ANTIOQUEÑO ROJO TRAGO / DRINK
\$ 423.000	MIL DEMONIOS 750ML
\$ 30.000	MIL DEMONIOS TRAGO / DRINK



MEZCAL

\$ 786.000	400 CONEJOS 750ML
\$ 55.000	400 CONEJOS TRAGO / DRINK
\$ 881.000	AMORES 700ML
\$ 61.000	AMORES TRAGO / DRINK
\$ 78.000	CONTRA LUZ TRAGO
\$ 62.000	SIETE MISTERIO TRAGO / DRINK
\$ 632.000	UNION JOVEN BOTELLA
\$ 43.000	UNION JOVEN TRAGO / DRINK

VODKA

\$ 338.000	ABSOLUT REGULAR 700 ML BOTELLA
\$ 26.000	ABSOLUT REGULAR TRAGO / DRINK
\$ 693.000	GREY GOOSE 700 ML BOTELLA
\$ 56.000	GREY GOOSE TRAGO / DRINK
\$ 613.000	KETEL ONE 750 ML BOTELLA
\$ 46.000	KETEL ONE TRAGO / DRINK

CERVEZAS

/ BEERS

\$ 19.000	CLUB COLOMBIA DORADA 330ML
\$ 21.000	CORONA EXTRA 355ML
\$ 16.000	HEINEKEN 330ML
\$ 21.000	STELLA ARTOIS 330ML



OTROS LICORES
/ OTHER LIQUORS

\$ 550.000	AMARETTO DISARONNO 750ML
\$ 37.000	AMARETTO DISARONNO TRAGO / DRINK
\$ 25.000	APEROL TRAGO / DRINK
\$ 318.000	BAILEYS ORIGINAL 700ML
\$ 25.000	BAILEYS ORIGINAL TRAGO / DRINK
\$ 24.000	CAMPARI TRAGO / DRINK
\$ 560.000	COINTREAU 700ML
\$ 41.000	COINTREAU TRAGO / DRINK
\$ 37.000	FRANGELICO TRAGO / DRINK
\$ 610.000	LICOR 43 750ML
\$ 34.000	LICOR 43 TRAGO / DRINK
\$ 420.000	LICOR JAGERMEISTER 700ML
\$ 30.000	LICOR JAGERMEISTER TRAGO / DRINK

OTROS BEBIDAS
/ OTHER BEVERAGES

\$ 10.000	AGUA HATSU CON GAS 300ML / SPARKLING WATER
\$ 10.000	AGUA HATSU SIN GAS 300ML / STILL WATER
\$ 11.000	AGUA HATSU SIN GAS 500ML / STILL WATER
\$ 40.000	AGUA PANNA 750ML
\$ 28.000	AGUA PANNA 250ML
\$ 30.000	AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML
\$ 53.000	AGUA SAN PELLEGRINO 750 ML
\$ 12.000	BRETAÑA 10 OZ / SODA
\$ 12.000	COCA COLA ORIGINAL 10 OZ
\$ 12.000	COCA COLA ZERO 10 OZ
\$ 15.000	GATORADE 500ML
\$ 27.000	REDBULL
\$ 27.000	REDBULL SIN AZUCAR 250ML / SUGAR FREE



OTROS BEBIDAS
/ OTHER BEVERAGES

\$ 25.000	TONICA GINGER BEER MIL 976
\$ 25.000	TONICA OCEAN MIL 976
\$ 12.000	GINGER ALE CANADA DRY 300ML

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS
/ CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

\$ 379.000	ANNA CODORNIUB DE BLANCS 750ML Espana, Cataluña - Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel lo Botella.
\$ 3.817.000	DOM PERIGNON 750ML Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.
\$ 180.000	LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO 750ML Italia, Espumoso Rosado.
\$ 972.000	MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.
\$ 352.000	PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 750ML Italia, Veneto - Glera.
\$ 1.256.000	VEUVE CLIQUOT 750ML Francia, Champagne Brut.



VINOS BLANCOS
/ WHITE WINES

\$ 346.000	CASA SILVA COOL COAST SAUV 750ML
\$ 45.000	DE LA CASA CHARDONNAY COPA / CUP
\$ 45.000	DE LA CASA SAUVIGNON BLANC COPA / CUP
\$ 180.000	DOÑA DOMINGA CHARDONNAY 750ML
\$ 180.000	DOÑA DOMINGA SAUVIGNON BLANC 750
\$ 380.000	MAR DE FRADES ALBARIÑO 750ML
\$ 263.000	MARQUES DE RISCAL X 750 ML
\$ 430.000	MARTIN CODAX LIAS ALBARIÑO 750ML
\$ 373.000	MORANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY
\$ 378.000	NORTON ALTURA WHITE BLEND 750ML
\$ 225.000	PROTOS VERDEJO 750ML
\$ 376.000	ROCCA DI MONTEMASSI CAL DOC VERMENTINO
\$ 330.000	SANTA RITA REAL CHARDONNAY 750ML
\$ 230.000	VIÑAS DEL VERO GEWURZTR 750ML



VINOS TINTOS
/ RED WINES

\$ 749.000	ANGELICA ZAPATA CABERNET F 750ML
\$ 275.000	BERONIA CRIANZA
\$ 515.000	BERONIA RESERVA
\$ 346.000	CASA SILVA COOL COAST PINOT 750M
\$ 45.000	DE LA CASA CABERNET SAUV COPA / CUP
\$ 45.000	DE LA CASA CARMENERE COPA / CUP
\$ 2.465.000	DON MELCHOR CABERNET SAUVI 750ML
\$ 180.000	DOÑA DOMINGA CABERNET SAUV 750ML
\$ 180.000	DOÑA DOMINGA CARMENERE 750ML
\$ 573.000	EL ENEMIGO MALBEC 750ML
\$ 296.000	MARQUES DE RISCAL RESERVA 375ML
\$ 538.000	MARQUES DE RISCAL RESERVA 750ML
\$ 260.000	MONTES CABERNET SAUVIGNON 750ML
\$ 390.000	NORTON ALTURA CABERNET FRA 750ML
\$ 250.000	NORTON MALBEC RESERVA 750ML
\$ 859.000	PROTOS RESERVA 750ML
\$ 357.000	PROTOS TEMPRANI ECOLOGICO750ML
\$ 700.000	RAMON BILBAO GRAN RESERVA 750ML
\$ 271.000	RAMON BILBAO ORGANICO 750ML



\$ 289.000	<i>RAMON BILBAO RESERVA 750ML</i>
\$ 243.000	<i>RAMON BILBAO TEMPRANILLO 750ML</i>
\$ 250.000	<i>SEPTIMA MALBEC 750ML</i>
\$ 198.000	<i>VIÑAS DEL VERO ROBLE</i>

VINOS ROSADOS
/ ROSÉ WINES

\$ 305.000	<i>BARTON & GUESTIER COTES 750ML</i>
\$ 45.000	<i>DE LA CASA ROSE COPA / CUP</i>
\$ 180.000	<i>DOÑA DOMINGA ROSE 750ML</i>

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 expedido 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.

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.

\$ 52.000 (7UND)	CROQUETAS DE BATATA Y COSTILLA DE CERDO DESMECHADA <i>/ SWEET POTATO AND SHREDDED PORK RIB CROQUETTES.</i> Acompañadas de ají de uchuvas y alioli de setas de temporada. / <i>Served with uchuva pepper sauce and seasonal mushroom aioli.</i>
\$ 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. / <i>Blue cheese risotto croquettes with mushrooms and spinach, breaded in panko, served with spicy papaya jam and fresh basil.</i>
\$ 45.000	PAPITAS DE LA CASA / HOUSE FRIES Papitas de estación crocantes, alioli de alcaparras, ensaladilla de cebollas, ají amarillo, cilantro y limón. / <i>Crispy seasonal fries with caper aioli, onion salad yellow chili, cilantro, and lemon.</i>
\$ 45.000 (6UND)	TENTÁCULOS DE MAZORCA / CORN TENTACLES Mazorca dulce sazonada en mantequilla avellanada, alioli de chile chipotle, queso parmesano y cebollín. / <i>Sweet corn seasoned in brown butter, with chipotle chili aioli, parmesan cheese, and scallions.</i>
\$ 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. / <i>Tuna tartar from Bahía Solano with coconut and sweet mango sauce, wild cilantro emulsion, and toasted sesame.</i>
\$ 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. / <i>Fresh seasonal fish marinated in leche de tigre, chalaca, and caper emulsion, served with spicy watermelon gazpacho, hibiscus flower powder, and corn arepas.</i>
\$ 66.000	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. / <i>Crispy pork belly with cilantro-lime emulsion, fresh chalaca, sweet chili oil, and parsley oil.</i>

NUESTRA PROPUESTA
NACE PARA COMPARTIRSE.

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. / <i>Sous vide roasted cauliflower in brown butter, cabutia squash purée with orange, fennel yogurt, and green oil.</i>
\$ 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. / <i>Steamed buns filled with pork belly in a dark beer and coffee glaze, aioli, pickled onions, and fresh cilantro.</i>
\$ 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. / <i>Steamed buns filled with crispy American-style chicken, orange honey, and fennel bulb.</i>
\$ 74.000	TOSTADA DE LOMO / BEEF TOSTADA Tartar de lomo de res, pan de masa madre de tomate, emulsión de pimentón ahumado y queso paipa. / <i>Beef tenderloin tartar, tomato sourdough bread, smoked bell pepper emulsion, and Paipa cheese.</i>
\$ 59.000 (3UND)	TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA Tostada crocante de maíz con sashimi de atún marinado, alioli de chipotle, aguacate y cilantro. / <i>Crispy corn tostada with marinated tuna sashimi, chipotle aioli, avocado, and cilantro.</i>

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.*

\$ 77.000

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, glase de cebolla, cogollo europeo, tomate fresco, alioli de cilantro y papas a la francesa. / <i>Brioche bun, imported beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, onion glaze, lettuce, fresh tomato, cilantro aioli, and french fries.</i>
\$ 310.000	RIB EYE AL GRILL / GRILLED RIB EYE Corte de res premium certifed angus beef preparado al grill, acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano. / <i>Certified Angus Beef premium cut grilled, served with French fries scented with truffle and Parmesan cheese.</i>
\$ 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. / <i>Artisan bread with roasted pepper aioli, braised pork ribs, pickled cabbage, mizuna, and dill, served with crispy creole potatoes.</i>
\$ 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. / <i>Braised and slow-cooked pork ribs, glazed with homemade sauce, served with fried rice, tatsoi, and chives.</i>
\$ 125.000	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. / <i>Fresh seasonal from Bahia Solano prepared in brown butter, green hummus, and grilled marinated seasonal greens.</i>
\$ 235.000	ENTRAÑITA / SKIRT STEAK Acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano. / <i>Served with French fries scented with truffle and Parmesan cheese.</i>
\$ 268.000	NEW YORK STEAK Acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano. / <i>Served with French fries scented with truffle and Parmesan cheese.</i>
\$ 64.000	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. / <i>Fresh and grilled seasonal baby gem lettuce dressed in homemade aioli, Parmesan slices, slow-cooked marinated chicken, and rooftop herb chimichurri.</i>

POSTRES
/ DESSERTS

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.*

\$35.000

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.*

\$39.000

TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

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

\$35.000

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.

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.