

ROOFTOP NO TE BAÑES EN EL MALECON

COCTELES DE AUTOR

ME VOY PA MI CASA - 2.5 \$

Aguardiente BT, miel, zumo de limon y zumo de jengibre

LA SUERTE - 2.5 \$

Ron BT spiced, zumo de tamarindo y piña, sirope de vainilla y albahaca

MOJITO ROYAL - 6.5 \$

Ron HC 3 años, hierbabuena, sirope simple, limón y espumoso

EL NEGRO ESE - 8 \$

Ron HC smoky, Campari y vermouth rosso

CHAN CHAN - 8 \$

Ron HC Selección de Maestros, sirope de Tabaco y cacao, bitter de café y hoja deshidratada.

TU ERES UNA PACIENTE - 4 \$

Ron BT Spiced, jarabe de canela, aperol y zumo de limon

ANGELO'S MARTINI - 4 \$

La esencia de Malecon663 en una copa

MOCTELES

ME VOY PA MI CASA VIRGEN - 2 \$

Zumo de Jengibre y limón y miel

SPRITZ TROPICAL - 2 \$

jugo de piña, hierbabuena, limón, sirope de vainilla y agua tónica

MOJITO VIRGEN - 2 \$

hierbabuena, zumo de limón, jarabe simple, agua gaseada.

CHIN CHIN FRUTAS - 2 \$

limonada frape con frutas del día

PIÑA COLADA VIRGEN - 3 \$

jugo de piña, coco y leche



AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZA

Agua natural - 1 \$

Agua gaseada - 2.5 \$

Agua tónica - 2.5 \$

Energisante - 2 \$

Refresco importado - 2 \$

Cerveza nacional - 2.5 \$

Copas de vino - 3 \$

COCTELES DE AQUI

Daquirí - 2.5 \$

Daquirí de frutas - 3 \$

Canchanchara - 2.5 \$

Caipiriña - 2.5 \$

Caipiriña de frutas - 3 \$

Mojito - 3.5 \$

Piña colada - 4 \$

COCTELES DE ALLA

Sangría - 4 \$

Tinto de verano - 4 \$

Aperol Spritz - 7 \$

Negroni - 5 \$

Margarita - 4.5 \$

Espresso Martini - 4.5 \$

Cubanito - 4.5 \$

Bloody Mary - 5.5 \$

Caipiroska - 4 \$

Moscow mule - 4 \$

Gin tonic - 4 \$

RONES

HC 7 años - 3 \$

HC smoky - 3.5 \$

HC Selección de Maestros - 7.5 \$

HC Pacto Navio - 8.5 \$

Santiago 8 años - 3.5 \$

Santiago 11 años - 6 \$

Santiago 12 años - 6 \$

Eminente Reserva 7 años - 11 \$

BOTELLAS

Vino tinto Campo Viejo - 20 \$

Vino blanco Campo Viejo - 20 \$

Cava Campo Viejo - 25 \$

Champagne Mumm - 100 \$

Hc 7 años - 30 \$

Whisky Jameson - 35 \$

Seleccion de Maestros - 75 \$

Pacto Navio - 85 \$

+10% de servicio

ROOFTOP NO TE BAÑES EN EL MALECON

TABLAS A COMPARTIR SHARING BOARDS

NI DE AQUI NI DE ALLA - 15 \$
Selección de charcutería ibérica y quesos.

LA COMBINACION PERFECTA - 15 \$
Degustación de nuestros pica pica emblemáticos

HASTA QUE SE SEQUE EL MALECON - 25 \$
Parrillada mar y tierra

ENTRANTES STARTERS

SABOR A MI - 7 \$
Ensalada de brotes verdes, queso azul y jamón curado.

BAILE INOLVIDABLE - 6.5 \$
Tartar de res con teriyaki de ostra sobre crujiente de platano

FABULA DEL OCEANO - 7 \$
Langosta en tempura con salsa verde

ECHALE LIMON - 6.5 \$
Crudo de pescado con leche de tigre de temporada, totopos y rocas de mani

A COGER LA COLA - 7.5 \$
Carpaccio de pulpo con ponzu de tamarindo y relish de aji cachucha

MATADOR - 7.5 \$
Carpaccio de res, tejas de parmesano, brotes verdes y aceite de trufa

AZÚCAR

POSTRE DE LA CASA - 2.5 \$

PICA PICA APETIZERS

ESTO SI SABE A CUBA - 4 \$
Croquetas crujientes de frijol con salsa de guayaba

ME DICEN CUBA - 5 \$
Gyoza rellena de ropa vieja y salsa de ajiaco

MI DEBILIDAD - 7 \$
Alitas de pollo glaseadas en BBQ coreana de guayaba

VEREDA TROPICAL - 5 \$
Crujiente de maíz, pescado ahumado y relish de aji cachucha.

AY AMOR - 5 \$
Humus de garbanzo, pesto, cebolla encurtida y totopos

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

MAMIFERO NACIONAL - 9 \$
Costilla de cerdo glaseadas en bbq coreana de guayaba, pure de boniato

EL BUEY CANSA'O - 9 \$
Ropa vieja de res sobre crujiente de plátano

PASAPORTE - 14 \$
Corte de res del día con mantequilla aromatizada, batatas crujientes

TU ERES MI ESTRELLA - 8 \$
Yakitoris de pollo teriyaki y pina, wok de vegetales.

COSA GORDA - 9 \$
Black Angus burger con brioche, relish de aji cachucha, parmesano, batatas crujientes

LO BUENO NO SALE BARATO - 10 \$
Langosta con mantequilla aromatizada, pure de boniato

EL TREN DEL SABOR - 11 \$
Feijoada de pulpo crocante al ajillo

LA VIE EN ROSE - 10 \$
Pescado teriyaki, wok de vegetales

+10% de servicio