

GRUP  
Fabuloso

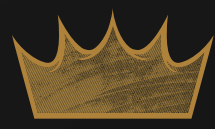
# Mónaco

ROOFTOP CLUB

COCTELERÍA

COMIDA

LICORES



@monacorooftop

## LICORES

## CERVEZAS

STELLA	\$18.000
STELA DRAFT	\$22.000
CORONA	\$16.000
MICHELOB ULTRA	\$16.000

# WHISKY

	BOT	MED	SHOT
MACALLAN 18	\$2.800.000		
BLUE LABEL	\$1.800.000		
MACALLAN 12	\$690.000		
BUCHANANS 18	\$620.000		\$55.000
MONKEY SHOULDER	\$540.000		
BUCHANANS MASTER	\$480.000		
CHIVAS 18	\$470.000		
GLENLIVET 15	\$450.000		
CHIVAS MIZUNARA	\$440.000		
CHIVAS EXTRA 13	\$350.000	\$190.000	\$32.000
BUCHANANS 12	\$390.000	\$210.000	\$35.000
CHIVAS 12	\$320.000	\$180.000	\$30.000
GLENLIVET 12	\$420.000		
JAMESON	\$270.000	\$150.000	\$30.000

# CHAMPAGNE Y ESPUMANTES

DOM PERIGNON	\$2.800.000
MOËT & CHANDON IMPERIAL	\$690.000
CHANDON EXTRA ROSSET	\$250.000
CHANDON ROSSE	\$240.000
PROSECCO MALIBAN GORIO	\$290.000
ANNA CODORNIU	\$270.000

# VODKA

	BOT	MED	SHOT
GREY GOOSSE			\$45.000
ABSOLUT	\$290.000	\$150.000	\$30.000
TITO'S			\$35.000

# TEQUILA Y MEZCAL

	BOT	MED	SHOT
DON JULIO 70	\$620.000		\$50.000
MEZCAL DEL MAGÜEY VIDA	\$470.000		
DON JULIO REPOSADO	\$400.000		\$40.000
AMORES	\$460.000		\$40.000
7 MISTERIOS	\$460.000		
MONTE LOBOS	\$460.000		
ALTOS REPOSADO	\$320.000		
DON JULIO BLANCO	\$460.000		
ALTOS PLATA	\$290.000		
OLMERA REPOSADO	\$270.000	\$150.000	\$25.000
OLMECA BLANCO	\$260.000	\$140.000	\$25.000

# COÑAC

	BOT	MED	SHOT
HENNESEY VSOP	\$670.000		

# GINEBRA

	BOT	MED	SHOT
HENDRICK'S	\$470.000		\$40.000
MONKEY 47	\$520.000		
BEEFEATER PINK	\$340.000		
BEEFEATER	\$290.000	\$170.000	\$25.000
SELVA	\$340.000		

# AGÜARDIENTE

	BOT	MED	SHOT
ANTIOQUEÑO REAL	\$280.000		\$25.000
ANTIOQUEÑO CENTENARIO	\$280.000		\$25.000
NECTAR PREMIUM	\$280.000		

# RON

**BOT**

**MED**

**SHOT**

HECHICERA	\$420.000		
HAVANA MAESTROS	\$450.000		
HAVANA 7	\$280.000		\$25.000
ZACAPA 12	\$330.000		\$35.000

## OTROS LICORES

**BOT**

**MED**

**SHOT**

JÄGERMEISTER	\$240.000	\$140.000	\$25.000
BAILEYS	\$240.000		\$25.000
APEROL	\$230.000		\$25.000

## BEBIDAS

REDBULL	\$16.000
REDBULL SUGAR FREE	\$16.000
GATORADE	\$15.000
SAN PELLEGRINO	\$14.000
FEVER TREE	\$12.000
TONICA	\$10.000
HATSU TE	\$10.000
BRETAÑA	\$9.000
HATSU SODA	\$9.000
GASEOSA POSTOBON	\$9.000
AGUA NACIMIENTO	\$9.000
SIERRA FRÍA	\$7.000

## CIGARRILLOS

**PAQUETE** \$20.000

## VAPES

**2000 PUFFS** \$80.000

# COCTELERÍA

## AUTOR

**MÓNACO:** GIN BEEFEATER COMO BASE UN COCKTAIL ELEGANTE CON NOTAS A FLOR DE SAÚCO, SEMISECO, EN DONDE PREDOMINAN NOTAS PERFECTAMENTE BALANCEADAS ENTRE DULCE Y AMARGO. **\$45.000**

**SAMURAY COCTEL:** IRISH WHISKEY JAMENSON ESCOLTADA CON UN DULCE LIQUIDO DE JENGIBRE Y CARDAMOMO CON UNAS NOTAS JAPONESA DE LA SALSA TERIYAKI, ZUMO FRESCO DE LIMÓN Y FINALIZAMOS CON BEEFEATER LONDON DRY GIN. **\$35.000**

**DUBUAY:** GIN BEEFEATER INFUSIONADA CON TE DE JAZMÍN GUIADO POR LAVANDA UNAS LEVES NOTAS DE JENGIBRE Y CARDAMOMO UN ZUMO DE DOS CÍTRICOS Y UNAS BELLAS NOTAS DE LICOR DE CEREZA MARASCHINO. **\$45.000**

**FAUSTO:** TEQUILA OLMECA REPOSADO MACERADO CON PIÑA, APERITIVO DE APEROL CON UNAS GOTAS DE RON MACERADO CON CHILES ACOMPAÑADO DE NÉCTAR FRUTOS ROJOS, Y HUMO CÍTRICO. **\$35.000**

**REALEZA:** GIN COMO PROTAGONISTA CON NOTAS A MANDARINA, NARANJA Y HIERBAS Y TONICA. **\$40.000**

**AGUILA REAL:** UN SUTIL SABOR AHUMADO DEL MEZCAL, LIGERAMENTE SALINO AL INICIO TE LLEVARÁ PASO A PASO POR SABORES LIGERAMENTE ACIDOS DE LA MANDARINA, CON UN RETROGUSTO DE ACIDEZ A PERA, UN VIAJE AL VIEJO MÉXICO QUE DEBES TOMAR. **\$45.000**

## CLÁSICOS

**PORN START MARTINI:** VODKA SABOR VAINILLA CON NÉCTAR DE GULUPA DE LA CASA UNAS NOTAS DE AMARETTO MACERADO CONMANZANA VERDE Y SHOT DE ESPUMOSO. **\$40.000**

**NAKED AND FAMOUS:** MEZCAL 7 MISTERIOS CON NOTAS ACIDAS ACOMPAÑADO DE APEROL CON TOQUE HERBALES DE JAGGER MASTER Y SUTIL PERFUME DE AGUA DE AZAHAR. **\$35.000**

**MOJITO GOLD:** RON HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS ACOMPAÑADO CON HIERBABUENA UN SIROPE DE PIÑA CON VAINILLA Y JUGO FRESCO DE LIMÓN. **\$30.000**

**HURACAN:** TODO UN GIRO AL COCKTAIL CLÁSICO HURACÁN, CON UN GRAN BALANCE DE SABORES ENTRE RON, MANDARINA Y GULUPA **\$30.000**

**CLOVER SOCIAL CLUB:** DE TEXTURA UNTUOSA Y SABORES SUTILES ES UN COCKTAIL EN DONDE PREDOMINAN LAS MORAS, GIN BEEFEATER Y FLORES. **\$45.000**

**GIN AND TONIC:** NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL CLÁSICO GIN AND TONIC CON LA SUTILEZA DE NUEVOS AMARGOS Y UN COLOR MÁGICO DADO POR FLORES FINALIZA CON BURBUJAS DE TÓNICA. **\$45.000**

**DRY MARTINI:** BEEFEATER LONDON DRY GIN CON UN CHORRO DE VERMUT DRY Y UNAS ACEITUNAS. **\$45.000**

**MOSCOW MULE:** ABSOLUT VODKA ACOMPAÑADO DE ZUMO DE LIMÓN FRESCO UNOS MILILITROS DE SIROPE DE JENGIBRE Y CARDAMOMO Y GINGEER BEER MAS UN AROMA A HIERBABUENA Y JENGIBRE CARAMELIZADO. **\$35.000**

**OLD FASHION:** IRISH WHISKEY JAMENSON ACOMPAÑADO DE UN ÓLEO DE CÍTRICOS, AMARGOS DE ANGOSTURA Y UNAS GOTAS DE BITTERS DE CHOCOLATE MÁS UN PERFUME CÍTRICO DE NARANJA. **\$30.000**

**MANHATTAN:** IRISH WHISKEY JAMENSON CON VERMOUTH ROSSO Y UNAS GOTAS DE ANGOSTURA. **\$30.000**

**APEROL SPRITZ:** APEROL JUNTO CON PROSECCO UN POCO DE SODA Y UNA MEDIA LUNA DE NARANJA **\$30.000**

**MARGARITA:** TEQUILA OLMECA REPOSADO ACOMPAÑADO DE ZUMO FRESCO DE LIMÓN Y LICOR DE NARANJA COINTREAU EN UNA COPA ESCARCHADA CON SAL Y UN PERFUME DE LIMÓN. **\$30.000**

# COMIDA

## PARA PICAR

**TEQUEÑOS:** MASA ORIENTAL RELLENA DE LANGOSTINOS Y QUESO, CON MAYONESA DE ROCOTO. \$29.400

**WANTAN:** MASA ORIENTAL RELLENA DE CERDO AROMATIZADO CON HOINSIN CANELA CHINA Y ESPECIAS ORIENTALES. \$19.000

**CONCHITAS A LA PARMESANA:** SCALOPS EN SUS PROPIAS CONCHAS, MARINADOS EN PISCO, JENGIBRE AJO Y LIMÓN, TERMINADAS CON QUESO PARMESANO. \$26.500

**LANGOSTINOS CROCANTES:** LANGOSTINOS REBOZADOS EN PANKO SERVIDOS SOBRE MIX DE BROTES. \$64.000

**ATÚN ACEVICHADO:** TROZOS DE FILETE DE ATÚN FRESCO CON TOQUES DE SÉSAMO, JENGIBRE, AJO AHUMADO, LIMÓN Y ALBAHACA FRESCA. \$29.500

**CEVICHE AMARILLO:** TROZOS DE PESCADO BLANCO EN CREMA AL AJÍ AMARILLO. \$27.500

**CEVICHE ROCOTO:** TROZOS DE PESCADO BLANCO EN CREMA DE AJÍ ROCOTO. \$27.500

**FISH & CHIPS:** FILETE DE PESCA ARTESANAL, MARINADO EN NUESTRA RECETA ORIGINAL CON PAPA RUSTICA. \$38.700

**POLLO TIPAKAI:** TROZOS DE POLLO TEMPURA, BAÑADOS EN SALSA A BASE DE TAMARINDO, TOMATE Y SESAMO, CON TOQUES ORIENTALES. \$38.700

# PARA PICAR

**ANTICUCHOS DE POLLO:** BROCHETAS DE POLLO GLASEADO  
AGRIDULCE A BASE DE OSTRAS.

\$37.200

**SANGUCHE DE BONDIOLA:** PIEZA DE CERDO MARINADO EN  
ESPECIAS POR 48 HORAS Y COCIDO AL HORNO POR 12 HORAS,  
TERMINADO CON MERMELADA DE FRUTAS DESHIDRATADAS.

\$32.500

## ROLLS

**VIAGRA:** PIEL DE SALMÓN TOSTADO, QUESO CREMA Y PALMITOS  
DE PESCADO MEZCLADOS CON SALSA DINAMITA, CUBIERTO DE PLATANO  
MADURO FREIDO, BAÑADO EN SALSA MASTER CON TROZOS  
DE LANGOSTINO TEMPURA.

X11: \$44.000

**AKIRA:** LANGOSTINO TEMPURA, QUESO CREMA Y PLAMITOS DE PESCADO  
MEZCLADOS CON SALSA DINAMITA, MEDIO ROLLO CUBIERTO DE  
AGUACATE Y MEDIO ROLLO CUBIERTO DE SALMÓN BAÑADO  
DE SALSA MASTER.

X11: \$44.000

**CALIFORNIA MASTER:** PLAMITOS DE PESCADO MEZCLADO CON  
SALSA DINAMITA, CUBIERTO DE SALMÓN CON UN PUNTO  
DE SALSA DINAMITA.

X11: \$41.000

**TSUNAMI:** SALMÓN Y QUESO CREMA, CUBIERTO DE MASAGO.

X11: \$41.000

**SAMURAI:** SALMÓN TEMPURA, LANGOSTINO TEMPURA Y QUESO CREMA,  
MEDIO ROLLO CUBIERTO DE AJONJOLÍ Y MEDIO ROLLO CUBIERTO  
DE AGUACATE BAÑADO EN SALSA TERIYAKI.

X11: \$41.000

# NIGUIRIS

**SALMÓN:** DOS CORTES DE PESCADO SOBRE ARROZ GOHAN.

\$20.000

**ATÚN:** DOS CORTES DE PESCADO SOBRE ARROZ GOHAN.

\$20.000

**LANGOSTINO:** DOS CORTES DE PESCADO SOBRE ARROZ GOHAN.

\$22.000

# PIZZAS

**-MARGARITA:** SALSA NAPOLITANA, QUESO STRACCIATELA, ZUQUINI, CEBOLLA, TOMATES CHERRY, Y BERENGENAS MARINADAS EN BALSÁMICO.

\$34.000

**-DONNA:** SALSA NAPOLITANA, TOMATES SECOS ENCURTIDOS, CHIODINI ENCURTIDO Y QUESO BOCCONCINI.

\$34.000

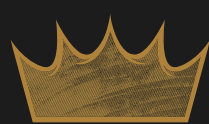
**-DONATELLA:** SALSA NAPOLITANA, MOZZARELLA, SALSICCIA DI TOMATI, TOCINETA Y CHORIZO DI TOMATI.

\$36.000

**-PEPA:** SALSA NAPOLITANA, MOZZARELLA Y PEPERONI.

\$34.000

*Fabuloso*



@monacorooftop

diseñado por: @elabsurdo.agency

