

## PARA COMPARTIR

---

ROOFTOP  
**glass**  
DIECISIETE

### TABLA DE EMPANADAS

\$ 15.600

*Tabla de 4 empanadas: queso de cabra y cilantro, prieta y manzana, mariscos y queso y rio platense.*

### CROQUETAS DE MECHADA Y QUESO

\$ 14.900

*Croqueta de carne mechada con queso mantecoso sobre delicada salsa romesco y mermelada de tocino.*

### OSTIONES GRATINADOS

\$ 19.900

*Ostiones a la parmesana gratinados con blend de quesos, salsa criolla, quinoa crocante y brotes de temporada.*

### CHAMPIÑONES GRATINADOS AL PIL PIL

\$ 14.900

*Champiñones al pilpil rellenos de ragut de vegetales, gratinados con blend de quesos, salsa criolla, quinoa crocante y brotes de temporada.*

### TABLA DE FUEGO

\$ 31.900

*Entraña americana, pollo ahumado, pork belly, longaniza con ají verde y prieta artesanal acompañado de mini sopaipilla con pebre ahumado y chimichurri de rica rica.*

### TABLA DEL MAR

\$ 28.900

*Camarones salteados al pil pil, pulpo emparrillado, choritos en su concha con chimichurri de muña, tataki de salmón y chicharrón de pescado acompañado de mini sopaipilla y chimichurri de rica rica y pebre ahumado.*

### ANTICUCHO DE RES

\$ 14.600

*Anticucho de res con queso cremoso y pimentón ahumado acompañado de chimichurri de maqui y nube de almendras.*

### ANTICUCHO DE POLLO

\$ 14.600

*Anticucho de pollo con ají verde y tocino acompañado de pebre ahumado.*

empanadas

**ANTICUCHO MARINO** \$ 14.600

*Anticucho de pulpo emparrillado con vinagreta de cacho de cabra, picor leve y papas doradas.*

**TABLA DE QUESO Y CHARCUTERÍA NACIONAL** \$ 27.200

*Selección de quesos y charcutería con edam al orégano, queso de cabra y mantecoso, acompañados de arrollado de huaso, salami chileno, pastrami, jamón serrano, frutas de la estación, aceitunas maceradas y tostadas.*

**BUÑUELOS DE VERDURA SOBRE HUMUS AL MERKÉN** \$ 14.900

*Buñuelos crocantes de verdura sobre humus de garbanzo perfumado con merkén y brotes de temporada.*

## ENTRADAS

---

**CEVICHE** \$ 17.900

*Atún en cubos marinados en leche de tigre perfumada con rica rica, palta asada, pepino fresco, cebolla, camote glaseado y plátano frito.*

**TIRADITO DE LOCOS** \$ 14.900

*Finas láminas de locos del Pacífico sobre emulsión de sepia, salsa verde con cochayuyo, caviar de lumpo negro y brotes de temporada.*

**PALTA DEL PACÍFICO** \$ 13.900

*Salmón en cubos y palta asada marinados en salsa spicy culminada con salsa acevichada y papel de camarón.*

**BURRATA DE LA HUERTA** \$ 14.900

*Burrata artesanal sobre mix de tomates cherry orgánicos asados, salsa pesto, piñones asados y brotes de temporada.*

**CARPACCIO DE RES** \$ 13.900

*Finas láminas de res condimentadas, acompañadas de rúcula baby fresca, alcaparras frías y láminas de queso parmesano culminado en reducción de balsámico.*

# PLATOS DE FONDO

---

## **RISOTTO DEL MAR**

**\$ 19.900**

*Arroz cremoso en tinta de sepia acompañado de mix de mariscos y camarones a baja temperatura culminado con salsa acevichada.*

## **RISOTTO DE HONGOS**

**\$ 18.900**

*Arroz cremoso con setas de temporada y aceite de trufa culminados con una nube de hongos laminados.*

## **ARROZ CREMOSO DE AJÍ VERDE Y CORDERO ASADO GLASEADO**

**\$23.200**

*Arroz meloso con una base de ají verde y un leve picor, acompañado de cordero braseado en sus propios jugos y culminado con queso de cabra madurado.*

## **PASTEL DE CHOCLO TAPA BARRIGA BRASEADA**

**\$ 28.900**

*Tapa barriga braseada por 48 hrs. (180 gr.) acompañada de soufflé de choclo dulce, polvo de aceitunas de Azapa y salsa de albahaca culminado con un huevo frito de codorniz.*

## **PAILA MARINA**

**\$ 24.600**

*Mix de mariscos, chorito en su concha, camarones 36/40, langostinos, longanizas con ají y papa chilota en una sedosa salsa bisque.*

## **POLLO DE GRANJA**

**\$ 19.900**

*Trutro deshuesado confitado sobre mousse de camote, acompañado con papas nativas y yucas, culminado en habas al rescoldo con tocino.*

# PIZZAS, SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

---

ROOFTOP  
**glass**  
DIECISIETE

**PIZZA PEPPERONI** **\$ 17.600**

*Pomodoro, mozzarella, fiordilatte y pepperoni artesanal.*

**PIZZA MARGARITA** **\$ 15.900**

*Mozzarella, pomodoro, salsa de albahaca y tomates cherry asados.*

**HAMBURGUESA CLÁSICA** **\$14.900**

*Carne de vacuno angus, queso cheddar, pepinillos, lechuga y tomate en delicado pan brioche artesanal.*

**HAMBURGUESA THE GLASS** **\$ 17.300**

*Triple carne de vacuno (210 gr.), blend de queso cheddar y mantecoso entre capas, tocino crujiente, salsa yemas y cebolla caramelizada en delicado pan de molde brioche.*

**HAMBURGUESA VEGETARIANA** **\$ 14.900**

*Hamburguesa en base de legumbres saborizadas, queso cheddar, pepinillos, lechuga y tomate en delicado pan brioche artesanal.*

**CLUB SÁNDWICH** **\$ 16.900**

*Pollo marinado (150 gr.), tocino crujiente, queso mantecoso, jamón artesanal, huevo frito, lechuga y tomate en pan de molde brioche.*

**CHIVITO** **\$ 16.900**

*Filete (150 gr.), tocino crujiente, queso mantecoso, jamón artesanal, huevo frito, tomate, lechuga, ají encurtido y pimentón en pan bocado de dama.*

**\$ 14.900**

**BARROS LUCO**

*Filete (150 gr.) y queso mantecoso en pan de molde brioche.*

## PASTAS

---

### **SORRENTINO DE ZAPALLO**

**\$ 17.900**

*Pasta artesanal al huevo rellena de puré asado de zapallo.*

### **CAPPELETTI MECHADA**

**\$ 17.900**

*Pasta artesanal al huevo rellena de pasta de carne mechada.*

### **ÑOQUIS**

**\$16.900**

*Pasta al huevo artesanal.*

### **FETTUCCINE**

**\$ 16.900**

*Pasta al huevo artesanal.*

### **SALSA PARA PASTAS**

*Pomodoro / Del Mar / Pesto / Mantequilla de hierbas*

## SOPAS Y ENSALADAS

---



### **CREMA DE ZAPALLO**

**\$ 9.500**

*Crema en base de zapallo camote*

### **CONSOMÉ DE AVE**

**\$ 9.500**

*Consomé de ave con pollo deshilachado y vegetales de temporada.*

### **ENSALADA DEL HUERTO**

**\$ 14.900**

*Mix de lechugas hidropónicas, palta asada, choclo baby, palmitos, tomates cherry asados y cubos de queso cabra culminado con reducción de aceto.*

### **CÉSAR POLLO/CAMARÓN**

**\$ 15.300**

*Pollo marinado al grill o camarones cocidos a baja temperatura acompañados de lechuga costina, crutones, queso parmesano y aderezo César.*

### **ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO**

**\$ 15.300**

*Mix de lechugas hidropónicas, rúcula, salmón ahumado, quinoa fresca, pepino laminado y crocante de manzana dulce, acompañado de una delicada reducción de aceto balsámico y miel.*

# ARMA TU PLATO

---

<b>ENTRAÑA</b>	<b>\$ 28.000</b>
<i>Entraña americana 250 gr. en crudo.</i>	
<b>FILETE</b>	<b>\$ 17.000</b>
<i>Filete angus 220 gr. en crudo.</i>	
<b>ENTRECOT</b>	<b>\$ 22.600</b>
<i>Entrecot angus americano 250 gr. en crudo.</i>	
<b>SALMÓN O PESCA DEL DÍA</b>	<b>\$ 17.000</b>
<i>Salmón del sur o Pesca del día en crudo (220 gr.).</i>	
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	<b>\$ 14.000</b>
<i>Pechuga de pollo de granja en crudo (200-220 gr.).</i>	
<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$ 5.900</b>
<i>Porción de papas fritas (250 gr.).</i>	
<b>ARROZ</b>	<b>\$ 5.600</b>
<i>Porción de arroz cocido (200 gr.).</i>	
<b>ENSALADA VERDE</b>	<b>\$ 6.900</b>
<i>Lechuga hidropónica, tomate fresco y palta Hass.</i>	
<b>VEGETALES SALTEADOS</b>	<b>\$ 6.900</b>
<i>Mix de vegetales, pimentón, zapallo italiano, berenjena y zanahoria.</i>	

# postres

## POSTRES

---

-  **TARTA DE VINO CARMENERE** **\$ 6.800**  
*Sable de nuez relleno de arándano, bizcocho de nuez y mousse de vino terminado con un merengue de naranja y salsa de vino navegado.*
-  **TORTA DE CALUGA DE FRAMBUESA** **\$ 6.800**  
*Masa compacta de avena y pasas sin gluten acompañada de manjar casero y mermelada de frambuesa.*
-  **MOUSSE DE HUESILLO Y CROCANTE DE MOTE** **\$ 6.800**  
*Semi frío de huesillo con cremoso de chancaca sobre base de crocante de mote y coronado con velo de especias.*
- PROFITEROL EN SALSA DE CHANCACA** **\$ 6.800**  
*Masa choux de zapallo rellena de ganache de chocolate blanco y gel de naranja terminada con salsa de chancaca.*
- TEXTURAS DE TEMPORADA** **\$ 6.800**  
*Cremoso de frutos rojos, esponja de cítricos y fruta de la estación macerada en sus propios jugos.*
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN** **\$ 6.000**  
*Porción de frutas de la temporada.*
- COPA DE HELADO** **\$ 6.800**  
*Trío de helados a elección.*
- TENTACIÓN DE ALMENDRAS** **\$ 6.800**  
*Brownie de almendras con mousse de chocolate, centro toffee de caramelo salado y salsa de chocolate.*