

PARA COMPARTILHAR

ROOFTOP
glass
DIECISETE

(serve bem 2 ou 3 pessoas)

TÁBUA DE EMPANADAS

\$ 15.600

Tábua com 4 empanadas. Recheios: queijo de cabra e coentro, morcela com maçã, frutos do mar com queijo e empanadas argentinas.

CROQUETES DE CARNE DESFIADA COM QUEIJO

\$ 14.900

Croquete de carne desfiada com queijo cremoso sobre delicado molho romesco e geleia de bacon.

VIEIRAS GRATINADAS

\$ 19.900

Vieiras gratinadas com mix de queijos, molho criollo (com cebola roxa, tomate, azeite, vinagre e ervas), quinoa crocante e brotos da estação.

CHAMPIGNONS GRATINADOS AO PIL PIL

\$ 14.900

Champignons ao pil pil (com alho, manteiga e leve picância) recheados com ragú de legumes, gratinados com mix de queijos, molho criollo (com cebola roxa, tomate, azeite, vinagre e ervas), quinoa crocante e brotos da estação.

TÁBUA DO FOGO

\$ 31.900

Fraldinha americana, frango defumado, pork belly, linguiça com pimenta verde e morcela artesanal, acompanhado de mini sopaipilla com pebre defumado e chimichurri de rica rica.

TÁBUA DO MAR

28.900

Camarões salteados ao pil pil, polvo grelhado, mariscos na concha com chimichurri de muña, tataki de salmão e torresmo de peixe, acompanhado de mini sopaipilla, chimichurri de rica rica e pebre defumado.

ESPETINHO DE CARNE BOVINA

\$ 14.600

Anticucho de carne com queijo cremoso e pimentão defumado, acompanhado de chimichurri de maqui e nuvem de amêndoas.

ESPETINHO DE FRANGO

\$ 14.600

Espetinho de frango com pimenta verde chilena e bacon, acompanhado de pebre defumado (molho frio chileno com tomate, cebola, coentro, alho etc.).

ESPETINHO DO MAR

\$ 14.600

Anticucho de polvo grelhado com vinagrete de cacho de cabra, leve ardência e batatas douradas.

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS NACIONAIS

\$ 27.200

Seleção de queijos e frios com queijo edam ao orégano, queijo de cabra e queijo cremoso, acompanhados de arrollado de huaso (enroladinho de carne suína em tiras, marinado e envolto em pele suína crocante), salame chileno, pastrami, presunto serrano, frutas da estação, azeitonas marinadas e torradas.

BOLINHOS CROCANTES DE LEGUMES SOBRE

\$ 14.900

HOMUS AO MERKÉN

Bolinhos crocantes de legumes sobre homus de grão-de-bico aromatizado com merkén (tempero defumado típico chileno) e brotos da estação.

ENTRADAS

CEVICHE

\$ 17.900

Atum em cubos marinados em leite de tigre perfumado com rica rica, abacate assado, pepino fresco, cebola, batata-doce glaseada e banana frita.

TIRADITO DE LOCOS

\$14.900

Finas fatias de loco do Pacífico (molusco típico chileno) sobre emulsão de tinta de lula, molho verde com cochayuyo (alga marinha chilena), caviar negro de lumpfish e brotos da estação.

AVOCADO DO PACÍFICO

\$ 13.900

Cubos de salmão e avocado grelhado, marinados em molho levemente picante, finalizados com molho de molho acevichado e chips de camarão.

BURRATA DA HORTA

\$ 14.900

Burrata artesanal sobre mix de tomates-cereja orgânicos assados, molho pesto, pinoli tostado e brotos da estação.

CARPACCIO DE CARNE BOVINA

\$ 13.900

Finas lâminas de carne bovina temperadas, acompanhadas de mini rúcula fresca, alcaparras e lascas de queijo parmesão, finalizadas com redução de balsâmico.

PRATOS PRINCIPAIS

RISOTO DO MAR

\$ 19.900

Arroz cremoso feito com tinta de lula acompanhado de mix de frutos do mar e camarões cozidos lentamente em baixa temperatura, finalizado com molho acevichado.

RISOTO DE COGUMELOS

\$ 18.900

Arroz cremoso com cogumelos da estação e azeite trufado, finalizado com lâminas de cogumelos frescos.

ARROZ CREMOSO DE PIMENTA VERDE CHILENA E CORDEIRO ASSADO GLACEADO

\$23.200

Arroz cremoso com base de pimenta verde chilena com leve picância, acompanhado de cordeiro braseado em seus próprios sucos e finalizado com queijo de cabra maturado.

PASTEL DE CHOCLO COM TAPA BARRIGA BRASEADA

\$ 28.900

Torta de milho típica com recheio de tapa barriga (corte de carne bovina) braseada por 48 horas (180 g), acompanhada de soufflé de milho verde, pó de azeitonas de Azapa e molho de manjeriço, finalizado com ovo de codorna frito.

PAILA DO MAR

\$ 24.600

Mix de frutos do mar, mexilhões na concha, camarões 36/40, lagostins, linguça levemente apimentada e batata nativa em delicado molho bisque cremoso.

FRANGO DA GRANJA

\$ 19.900

Sobrecoxa desossada confitada sobre mousse de batata-doce, acompanhada de batatas nativas e mandioca, finalizada com favas assadas na brasa e bacon crocante.

PIZZAS, HAMBÚRGUERES E SANDUÍCHES

ROOFTOP
glass
DIECIS1E7E

PIZZA PEPPERONI

\$ 17.600

Molho pomodoro, mozzarella, queijo fiordilatte e pepperoni artesanal.

PIZZA MARGHERITA

\$ 15.900

Mozzarella, molho pomodoro, molho de manjeriço e tomates-cereja assados.

HAMBÚRGUER CLÁSSICO

\$14.900

Carne bovina angus, queijo cheddar, pickles, alface e tomate, em delicado pão brioche artesanal.

HAMBÚRGUER THE GLASS

\$ 17.300

Três camadas de carne bovina (210 gr.), blend de queijo cheddar e queijo cremoso entre as camadas, bacon crocante, molho de gemas e cebola caramelizada em delicado pão de forma brioche.

HAMBÚRGUER VEGETARIANO

\$ 14.900

Hambúrguer à base de legumes temperados, queijo cheddar, pickles, alface e tomate, em delicado pão brioche artesanal.

CLUB SÁNDWICH

\$ 16.900

Frango marinado (150 g), bacon crocante, queijo cremoso, presunto artesanal, ovo frito, alface e tomate, em pão brioche de forma.

SANDUÍCHE CHIVITO

\$ 16.900

Filé bovino (150 g), bacon crocante, queijo cremoso, presunto artesanal, ovo frito, tomate, alface, pimenta em conserva e pimentão em pão artesanal chileno.

SANDUÍCHE BARROS LUCO

\$ 14.900

Filé bovino (150 g) e queijo cremoso em pão brioche de forma.

MASSAS

SORRENTINO DE ABÓBORA

\$ 17.900

Massa artesanal com ovos recheada com purê assado de abóbora.

CAPELETTI DE CARNE DESFIADA

\$ 17.900

Massa artesanal com ovos recheada com pasta de carne desfiada.

NHOQUE

\$16.900

Massa artesanal com ovos.

FETTUCCINE

\$ 16.900

Massa artesanal com ovos.

MOLHOS PARA MASSAS

Pomodoro / Frutos do mar / Pesto / Manteiga de ervas

SOPAS E SALADAS



CREME DE ABÓBORA

\$ 9.500

Creme à base de abóbora e batata-doce.

CONSOMÊ DE FRANGO

\$ 9.500

Caldo leve de frango com frango desfiado e legumes da estação.

SALADA DA HORTA

\$ 14.900

Mix de folhas hidropônicas, avocado grelhado, mini milho, palmito, tomates-cereja assados e cubos de queijo de cabra, finalizados com redução de aceto balsâmico.

SALADA CÉSAR FRANGO/CAMARÃO

\$ 15.300

Frango marinado grelhado ou camarões cozidos lentamente em baixa temperatura, acompanhados de alface crocante, croutons, queijo parmesão e molho César.

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO

\$ 15.300

Mix de folhas hidropônicas, rúcula, salmão defumado, quinoa fresca, pepino laminado e chips de maçã, acompanhados de delicada redução de aceto balsâmico e mel.

MONTE SEU PRATO

ROOFTOP
glass
DIECISETE

ENTRANHA

\$ 28.000

Entranha americana (corte bovino nobre) 250 g in natura.

FILÉ

\$ 17.000

Filé angus 220 g in natura.

ENTRECOT

\$ 22.600

Entrecot angus americano 250 g in natura.

SALMÃO OU PEIXE DO DIA

\$ 17.000

Salmão do sul do Chile ou peixe do dia in natura (220 g).

PEITO DE FRANGO

\$ 14.000

Peito de frango da granja in natura (200–220 g).

BATATAS FRITAS

\$ 5.900

Porção de batatas fritas (250 g).

ARROZ

\$ 5.600

Porção de arroz cozido (200 g).

SALADA VERDE

\$ 6.900

Alface hidropônica, tomate fresco e avocado Hass.

LEGUMES SALTEADOS

\$ 6.900

Mix de legumes, pimentão, abobrinha italiana, berinjela e cenoura.

sobremesas

SOBREMESAS



TORTA DE VINHO CARMÈNÈRE

\$ 6.800

Massa sablée de nozes recheada com mirtilos, pão de ló de nozes e mousse de vinho, finalizada com merengue de laranja e calda de vinho quente com especiarias.



BOLO DE DOCE DE LEITE COM FRAMBOESA

\$ 6.800

Barra de aveia e passas sem glúten, acompanhada de doce de leite caseiro e geleia de framboesa.



MOUSSE DE PÊSSEGO DESIDRATADO E GRÃOS CROCANTES DE TRIGO MOTE

\$ 6.800

Semifreddo de pêssigo desidratado com creme de chancaca (rapadura andina) sobre base crocante de trigo mote, finalizado com delicado toque de especiarias.

PROFITEROLE COM MOLHO DE CHANCACA

\$ 6.800

Massa choux de abóbora recheada com ganache de chocolate branco e gel de laranja, finalizada com molho de chancaca (calda andina de açúcar mascavo).

TEXTURAS DA ESTAÇÃO

\$ 6.800

Creme de frutas vermelhas, espuma cítrica e frutas da estação maceradas em seus próprios sucos.

FRUTAS DA ESTAÇÃO

\$ 6.000

Porção de frutas da temporada.

TAÇA DE SORVETE

\$ 6.800

Trio de sorvetes à escolha.

TENTAÇÃO DE AMÊNDOAS

\$ 6.800

Brownie de amêndoas com mousse de chocolate, recheio toffee de caramelo salgado e calda de chocolate.