

B

ROOFTOP

PARA COMPARTIR

FRÍO DE MAR Y RÍO 62

Ceviche pesca del día, trucha acevichada al rocoto, atún tartar oriental

CONCHAS & ERIZOS 32

Cocona, yacón y sachaculantro

ALCACHOFAS 36

Láminas, emulsión y limoneta, grana padano

BRUSCHETTA ROAST BEEF 36

Pan de semillas, dijon, grana padano, tomate asado

BRUSCHETTA TRUCHA AHUMADA 36

Pan de semillas, echalote, tomate, palta y acevichada

CAUSITA TARTAR 38

Pesca del día acevichada al rocoto, crocante, palta y quinua pop

LANGOSTINOS COCO PANKO 36

Salsa de aguaymantos

LANGOSTINOS BRIE 38

Sobre plátano bellaco, queso brie y cocona rosti

CHICKEN FINGERS 32

En costra de quinua y honey mustard

CUY CROCANTE 42

Papas nativas, pesto huacatay, chalaca

CROQUETAS DE PORCON 32

Mayo criolla

BAO CON CHANCHITO 32

Panceta en jugos de lomo saltado, chalaca y camote crocante

B BURGER 42

Corte Wagyu en pan de camote y papas amarillas (pídela entera o como sliders)

TABLAS

CHORIZOS AL JOSPER *Media 40 / Completa 75*

Selección de chorizos, encurtidos, chullpi y chimichurri

QUESOS *Media 40 / Completa 75*

Brie, Manchego, Cambozola, Grana Padano

JAMONES *Media 40 / Completa 75*

Prosciutto, jamón de pierna, salame

PIZZAS

PROSCIUTTO, GRANA PADANO & ARÚGULA 35

QUESO DE CABRA, PESTO & CEBOLLAS CARAMELIZADAS 35

LOMO SALTADO 35

CECINA, CHORIZO REGIONAL & SALSA DE COCONA 35



B

RESTOBAR

COCTELERÍA PERUANA BOUTIQUE

RITUAL 38

Pisco Tabernero Tres Cepas, Vermouth Artesanal Avelino, maracuyá, kombucha, polvo de panela-huacatay y muña
(*cítrico, semidulce-refrescante*)

BAOBAB 38

Gin Whitley Neill, Lillet Rosé, culantro, pomelo, tahití, orange bitters Fee Brothers, aceites de lima (*aperitivo-con punto de acidez*)

CHINGÓN 38

Tequila Altos Silver, Aperol, pomelo, miel de agave, Pink Soda Mr. Perkins, sal de maras con polvo de pomelo
(*cítrico-refrescante-salino*)

CANDELARIA 42

The Glenlivet 12, matacuy, pimienta molle, huacatay, miel, tahití, London Essence Ginger Ale (*refrescante-herbal*)

CARIBBEAN APERITIF 40

Ron Carúpano 12, Luxardo Maraschino, Martini Fiero, cacao bitters, lulo (*aperitivo-especiado*)

OFRENDA CONTEMPORÁNEA 40

Ron Flor de Caña 12, Cruz Conde Solera Cream, cordial de cítricos, orgeat, old fashioned bitters (*especiado-cítrico*)

CONCENTRACIÓN 38

Vodka Whitley Neill, Luxardo Bitter Bianco, Vermouth Amaro Cocchi, chocolate bitter, cassis, orange bitters (*aperitivo-especiado*)

CAPITÁN DEL B 40

Pisco Campo de Encanto Moscatel, Avelino Vermouth Artesanal Peruano, Gran Kafa, Campari, cacao bitters (*aperitivo*)

ZOMBIE AMAZÓNICO 40

Caña Alta Verde, Ron Havana 7, falernum, camu camu, lulo, haba tonka, sachaculantro, cacao bitters (*especiado-cítrico*)

CLOVER CLUB 38

Beefeater Pink, Campari en frutos rojos, tahití, jarabe de frutos rojos, flores comestibles, frambuesas (*cítrico-frutal*)

INSPIRACIÓN N°13 40

Chivas Regal Extra 13, Licor 43, fermento de frutos rojos, piña, old fashioned bitters, flores comestibles (*afrutado-especiado*)

LAST WORD 39

Gin, Chartreuse Verde, Luxardo Maraschino, tahití, aceites de pomelo (*cítrico-herbal*)

B SANGRÍA 38

Vittoria Reserva Cabernet Sauvignon, Aperol, Pisco, jarabe de frutos rojos, piña, arándanos, naranja deshidratada (*afrutado-cítrico*)

NEGRONI AÑEJO 38

Gin Beefeater, Campari, Vermouth Rosso, madurado en barrica de roble, aceites de naranja (*aperitivo-complejo-bitter*)



*Todos los precios son en soles, incluyen impuestos y servicios de ley

B

ROOFTOP

SELECCIÓN POR COPA

Espumantes

.Marqués De Cáceres Brut Cava	25
.Panuts Raventós Blanc De Blancs Brut Cava	32

Blancos

.Vittoria Tabernero Chardonnay – Perú 2019	20
.Arraez Canalla Moscatel Merseguera – España 2019	22
.Quinta Azevedo Alvarinho – Portugal 2018	28
.Boya Sauvignon Blanc – Chile	30
.Zuccardi Serie A Viogner, Chardonnay – Argentina 2018	30
.Framingham Sauvignon Blanc – Nueva Zelanda 2017	32

Tintos

.Vittoria Tabernero Malbec – Perú 2019	20
.Humberto Canale Intimo Blend – Argentina 2018	26
.Oddone Sangiovese di Romagna – Italia 2018	28
.Tarapacá Reserva Carmenere – Chile 2018	28
.Zuccardi Serie A Malbec – Argentina 2018	32
.Carlos V Il Rosso Dell'imperatore Cabernet Franc – Italia 2015	35

Rosado

.Pulenta La Flor Malbec – Argentina 2017	28
.Faustino V Tempranillo – España 2019	36



B

ROOFTOP

ESPUMANENTES

.Marqués De Cáceres Cava Brut – España	90
.Raventós Blanc De Blancs Brut – España	130
.Vinyes Brut Nature – Argentina	180
.Moët & Chandon Brut Imperial Champagne – Francia	480
.Dom Perignon Champagne – Francia	1400

VINOS BLANCOS

.Vittoria Taberero Chardonnay – Perú 2019	70
.Arráz Canallas Moscatel, Merseguera – España 2019	100
.Stump Jump Riesling – Australia 2018	110
.Quinta Azevedo Vinho Verde Alvarinho, Loureiro – Portugal 2018	115
.Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc – Chile	120
.Zuccardi Serie A Chardonnay – Argentina 2018	120
.Manos Negras Torrontes – Argentina 2019	120
.Oveja Negra Sauvignon Blanc Carmenere Reserva – Chile 2019	125
.Faustino Art Chardonnay – España 2018	130
.Pulenta Estate Chardonnay – Argentina 2019	130
.Demarie Roero Arneis DOCG – Italia 2017	140
.Framingham Sauvignon Blanc – Nueva Zelanda 2017	145
.Vinyes Ocults Viognier – Argentina 2019	145
.El Salvaje Blend de Blancs – Argentina 2018	180



**Todos los precios son en soles, incluyen impuestos y servicios de ley*

B

ROOFTOP

VINOS ROSADOS

.La Flor Malbec – Argentina 2017	120
.Oveja Negra Syrah – Chile 2019	125
.Faustino V Tempranillo – España 2019	180

VINOS DULCES

.Cinco Sentidos Cosecha Tardía Dulce	180
--------------------------------------	-----

VINOS TINTOS

.Vittoria Tabernero Malbec – Perú 2018	70
.Vittoria Tabernero Cabernet Sauvignon – Perú 2018	70
.Tarapacá Gran Reserva Carmenere – Chile 2018	105
.Humberto Canale Intimo Blend – Argentina 2018	120
.Oddone Sangiovese di Romagna – Italia 2018	120
.Oveja Negra Single Vineyard Carmenere – Chile 2017	120
.Manos Negras Malbec – Argentina 2018	125
.Carlos V Il Rosso dell'Imperatore Cabernet Franc – Italia 2015	130
.Zuccardi Serie A Malbec – Argentina 2018	135
.Casa Boher Cabernet Franc – Argentina 2018	150
.Boya Pinot Noir – Chile 2018	160
.The Footbolt Shiraz – Australia 2017	160
.Coppola Diamond Merlot – California	180
.Zuccardi Q Cabernet Sauvignon – Argentina 2015	195
.Pulenta Estate Pinot Noir – Argentina 2018	210
.Achaval Ferrer Malbec – Argentina 2017	230
.Milla Cala Blend – Chile 2017	240
.Testarossa Montepulciano Abruzzo Pasetti – Italia 2014	260
.Mythic Block Cabernet Franc – Argentina 2016	280
.Vinyes Gran Malbec – Argentina 2015	350



**Todos los precios son en soles, incluyen impuestos y servicios de ley*