





ROOFTOP

# CARTA

# Entradas



## Empanaditas Criollas x5

Crujientes empanaditas de carne (5 uds), el bocado perfecto para sumergir en nuestro infaltable ají criollo clásico.

$ 26.000

## Utopia de Nuggets

Jugosos trocitos de pechuga con empanizado ultra crocante, perfectos para sumergir en nuestra increible salsa agridulce de ajonjolí.

$ 33.500





## Mini Burguers Artesanales

Irresistibles hamburguesitas de res en suave pan artesanal, realzadas con cremoso hummus, cebolla caramelizada y rúgula fresca.

$ 35.000

## Chicharron Utopico

Delicioso chicharrón en cocción lenta (12h), crujiente por fuera, tierno y jugoso por dentro. Coronado con ensaladita criolla rústica, ají dulce y limón y chips.

$ 35.000

## Mixto de Chips (Papa, Yuca, Arracacha)

Crocante selección dorada de papa, yuca y arracacha. El acompañante ideal para dipear en suero picante, hogao rustico y mayonesa de la casa.

$ 18.000

# Platos Fuertes

## Pesca

### Salmon Crocante y Champiñones

Salmón en su punto perfecto con costra crujiente, servido sobre puré de camote y bañado en nuestra salsa de vino blanco con Champiñones o reduccion de maracuya y gengibre.

$ 68.000



### Trucha Asada al Ajillo

Generosa trucha fresca bañada en un suave ajillo, en compañía de patacones dorados, con nuestro hogao rústico y ensalada de la casa.

$ 59.000

### Pesca fresca de temporada a la Plancha (200 gr)

Directo del mar a la mesa, pesca de temporada a la plancha servido sobre un cremoso cayeye con queso costeño, coronado con una exuberante salsa acebichada de mango, tomate cherry, terminado con cilantro fresco.

$ 60.000



### Arroz Meloso de Mar

Reconfortante arroz bomba impregnado del sabor del mar, trae camarones, calamares, mejillones negros, un toque fresco de cilantro, aji panca (picante suave) y arvejitas.

$ 69.000

# Carnes y Parrilla

## Churrasco de Pollo a la Parrilla

Tierna pierna de pollo a la parrilla con notas ahumadas, acompañada de puré de papa cremoso y una rica salsa de vegetales y champiñones.

$ 47.000



## Pechuga de Pollo

Jugosa pechuga a la plancha sobre un sedoso puré de papa, realzada por nuestra inconfundible salsa de mostaza francesa y rugula.

$ 47.000

## Tomahawk de cerdo 500 gr

Imponente chuletón de cerdo a la parrilla, enaltecido con chimichurri ahumado y el contraste exótico de jugosos duraznos al horno, chips de yuce y ensalada de la casa.

$ 63.000



## Costilla de cerdo 500 gr

Espectacular costilla St. Louis fundente, tras horas de paciente cocción lenta, glaseada con una irresistible salsa agridulce de ajonjolí.

$ 69.000

# Carnes y Parrilla

## Rib eye 300 gr

Jugoso corte de lomo ancho a la parrilla, aromatizado con hierbas frescas y champiñones, junto a nuestra ensalada de la casa.

$ 65.000



## Lomo de Res 300 gr

Tierno lomo fino a la parilla bañado en una exótica salsa de camarones, hogao y leche de coco, servido con papa casco .

$ 69.000



## Brazo de res 500 gr

Brazo de res horneado lentamente por 4 horas en una rica reducción de tomate vino y vegetales, sobre cremoso pure de papa, acompañado por nuestra ensalada de la casa.

$ 79.000

## Bifechorizo

Cebollas caramelizadas, papa casco mayonesa de oregano y ensalada verde

$ 65.000

## Punta de anca

Chimichurri utopia, papa casco,mayonesa de oregano, ensalada verde.

$ 65.000

# Pastas

## Pasta Artesanal con Camarones

Nuestra delicada pasta artesanal, hecha a mano en casa, salteada con jugosos camarones al ajillo, citricos y yerbabuena, terminada con queso paipa.

$ 48.000





## Pasta Artesanal con Lomo de Res

Perfecta pasta artesanal elaborada a mano, coronada con un tierno y jugoso lomo de res salteado al mejor estilo peruano.

$ 55.000

## Pasta Salmonata

Tiras de pasta artesanal, hecha a mano con salmon fresco y salsa cremosa con champiñones, vino blanco y perejil

$ 52.000

## Pasta Carbonara

Pasta fresca con base de salsa blanca,tocineta, champiñones queso parmesano y brotes de rugula

$ 48.000

# Pastas

## Pasta al Pesto con Pollo

Pasta fresca con base verde, crema fresca, pechuga de pollo  y queso parmesano

$ 48.000

# Ensalada

## Ensalada Utopica

Vibrante mix de hojas verdes con pechuga a la parrilla, frescos gajos de naranja, tomate cherry, cebolla roja,crocante maní tostado y nuestro aderezo cítrico, terminada con cilantro fresco y ajonjoli.

$ 32.000

# Postres

## Tarta de Queso

Tarta de queso estilo vasco bañada en salsa de frutos rojos, terminada con un deslumbrante espectáculo de fuego en tu mesa.

$ 25.000

## Brownie y Rosas

Intenso y melcochudo brownie de chocolate acompañado de chantilly, marañones tostados rayadura de citricos y helado de vainilla. Una dulce experiencia romántica para compartir.

$ 25.000

## Fresas con Crema Utopicas

fresas con crema chantilly de la casa, chihps de chocolate, salsa de arequipe,  coco rayado y marañones

$ 16.000

# Acompañamientos

### Papa casco

Crocantes e irresistibles papas en casco, el bocado perfecto para acompañar tu plato.

$ 7.000

### Arroz Blanco

Suave y suelto arroz blanco tradicional, servido en su punto ideal.

$ 7.000

### Patacones y Hogao

Dorados y crujientes patacones, acompañados generosamente de nuestro hogao casero.

$ 7.000

### Mixto de Chips

Crocante trío de chips andinos (papa, arracacha y yuca), listos para disfrutar con hogao, suero picante y nuestra mayonesa.

$ 7.000

### Porcion de Ensalada

Aguacate al punto, julianas de cebolla roja, cilantro fresco, bañada e n jugo de limon mandarino y aceite de oliva.

$ 9.000

# Cocteles de Autor

### Trópico de Maracuyá

Vibrante y frutal. Un cóctel de maracuyá con aromáticas notas herbales de limonaria y hierbabuena, acidez refrescante y el dulzor profundo de la panela.

$ 33.000

# Tecnoemociones UTOPIA

### Fuego

Mística mezcla tiki de ron blanco, vodka especiado, crema de coco y yuzu, con toques de ají pajarito. Terminado en tu mesa con un espectacular flameado de canela.

$ 49.000

### Niebla

Refrescante y envolvente Gin Tonic interactivo de manzana verde, anís y romero. Prepáralo a tu gusto bajo nuestra espectacular niebla de nitrógeno.

$ 50.000

# Clásicos de UTOPIA

### Margarita Encocada

La frescura en su máxima expresión. Vino tinto aligerado con toronja, limón y un estimulante toque vibrante de jengibre.

$ 33.000

### Mojito Tradicional / Frutos Rojos

El inconfundible clásico refrescante de ron, limón y hierbabuena. También disponible en nuestra explosiva y tentadora versión de frutos rojos.

$ 32.000

### Tinto de Verano

La frescura en su máxima expresión. Vino tinto aligerado con toronja, limón y un estimulante toque vibrante de jengibre.

$ 27.000

### Gin Tonic Frutos Rojos

Elegante y aromático gin tonic, perfectamente infusionado con el dulzor y la frescura natural de fresas y moras.

$ 34.000

# Clásicos de UTOPIA

## Margarita Maracuya

Vibrante reinterpretación de nuestra margarita clásica, realzada con el toque tropical y exótico del maracuyá.

$ 35.000

## Orgasmo

Seductora y cremosa combinación de Baileys y Kahlúa. El dulce final perfecto para tu experiencia.

$ 38.000

## Negroni

El balance ideal entre amargor y dulzura, un clasico italiano elaborado con  ginebra, campari y vermut, servido sobre hielo.

$ 35.000

## Margarita corona

Opción tentadora e irresistible, mezcla de magarita tradicional con corona.

$ 46.000

## Piña colada (con o sin alcohol)

Deliciosa combinación de ron blanco, piña, helado y crema de coco. Refrescante y tropical.

$ 46.000

## Daiquiri  de fresa

Refrescante coctel preparado con fresas, ron blanco, limon y hielo

$ 35.000

## Padrino

Elegante coctel de wisky y licor de almendras, con un sabor suave, dulce y ligeramente tostado.

$ 45.000

# Bebidas UTOPIA

## Mango

Refrescante explosión tropical que resalta el vibrante dulzor y la frescura inigualable del mango.

$ 12.000

## Limonada de Cereza

Dulce viaje al trópico en cada sorbo: exquisita y cremosa mezcla de jugo fresco de limón y rica crema de coco.

$ 16.000

## Maracuyá

El equilibrio perfecto: acidez tropical del maracuyá fusionada con nuestra refrescante esencia herbal.

$ 12.000

## Limonada de Hierbabuena

Herbal y vibrante. Nuestra limonada más aromática y refrescante, batida al instante con hojas frescas de hierbabuena.

$ 14.000

### Guanabana

Suave, sedosa y reconfortante bebida de guanábana que cautiva por su textura irresistiblemente cremosa.

$ 10.000

### Limonada de Coco

Dulce viaje al trópico en cada sorbo: exquisita y cremosa mezcla de jugo fresco de limón y rica crema de coco.

$ 17.000

### Fresa

Refrescante jugo de fruta 100% natural, elaborado con ingredientes frescos y sin conservantes. Puro sabor, pura fruta.

$ 10.000

### Limonada Natural

Limonada natural de perfil cítrico y vibrante, con un balance perfecto entre acidez y frescura que revitaliza el paladar.

$ 8.000

## Bebidas Saborizadas

### Refrescante de Frutos Rojos

Sofisticada soda artesanal de frutos rojos en cocción lenta, con efervescencia elegante y finas notas especiadas de cardamomo.

$ 16.000

### Refrescante de Sandia

Dulce frescura natural. Deliciosa soda burbujeante con extracción en frío de sandía y un sutil, pero vibrante, toque cítrico.

$ 16.000

# LICORES

## CERVEZA

| | |
|---|---|
| CORONA | $ 14.000 |
| STELLA | $ 14.000 |
| CLUB COLOMBIA | $ 8.000 |

## PASANTES

| | |
|---|---|
| GINGER | $ 8.500 |
| COCA COLA | $ 8.500 |
| SODA | $ 8.500 |
| TONICA | $ 10.000 |
| AGUA SIN GAS | $ 8.000 |
| AGUA CON GAS | $ 8.000 |
| RED BULL | $ 15.000 |



# LICORES

## WHISKEY

| | |
|---|---|
| JHONIE WALKER BLACK | $ 280.000 |
| JHONIE WALKER BLACK 1/2 | $ 120.000 |
| JHONIE WALKER RED | $ 199.000 |
| JHONIE WALKER RED 1/2 | $ 110.000 |
| SOMETHING ESPECIAL | $ 190.000 |
| OLD PARR 12 AÑOS | $ 390.000 |
| OLD PARR 12 AÑOS 1/2 | $ 230.000 |
| JACK DANIELS | $ 270.000 |
| JACK DANIELS HONEY | $ 270.000 |
| JACK DANIELS FIRE | $ 270.000 |
| CHIVAS | $ 300.000 |



# LICORES

## TEQUILAS

| | |
|---|---|
| DON JULIO REPOSADO | $ 550.000 |
| DON JULIO AÑEJO | $ 570.000 |
| DON JULIO 70 | $ 590.000 |
| PATRON REPOSADO | $ 490.000 |
| PATRON AÑEJO | $ 510.000 |
| HERRADURA AÑEJO | $ 480.000 |
| HERRADURA REPOSADO | $ 430.000 |
| HERRADURA PLATA | $ 360.000 |
| JIMADOR | $ 195.000 |
| OLMECA | $ 160.000 |
| JOSE CUERVO | $ 180.000 |
| JOSE CUERVO 1/2 | $ 100.000 |



# LICORES

## VODKA

| | |
|---|---|
| SMIRNOFF | $ 210.000 |
| SMIRNOFF 1/2 | $ 120.000 |
| SMIRNOFF LULO | $ 150.000 |
| SMIRNOFF LULO 1/2 | $ 90.000 |
| GREY GOOSE | $ 450.000 |

## GINEBRA

| | |
|---|---|
| TENQUERAY | $ 390.000 |
| GORDONS | $ 180.000 |
| JAGERMEISTER | $ 280.000 |



# LICORES

## RON

| | |
|---|---|
| ZACAPA | $ 330.000 |

## VINO

| | |
|---|---|
| CASILLERO BLANCO | $ 150.000 |
| CASILLERO VINO TINTO | $ 150.000 |
| LAMBRUSCO | $ 160.000 |
| DUBONE | $ 160.000 |









ROOFTOP

# CARTA