



# Nuestro Menú

*¡Bienvenido a nuestro Rooftop,  
Aquí vivirás una experiencia única!*



# COCTELES

**Nuevo**

## Manigua 30k

*Exótica fusión de guayaba agria, maracuyá y el protagonista de esta exquisita mezcla: Pipilongo (Viche), decorado con hojas de hierbabuena y flor de jamaica y una presentación especial frente a tus ojos. ¡Sin duda un coctel que debes probar!.*

## Niebla 38k

*Mezcla de pimiento carbonizado, Ancho Reyes, tequila, pimienta malagueta y humo de canela.*

## Aire Fusión 38k

*Mezcla de licores, Coca Cola y un toque sorpresa.  
Finalizado con cereza y naranja deshidratada (Cóctel fuerte).*

## Suerte 30k

*La vida está hecha de sorpresas y de momentos únicos que definen tu destino a través de las decisiones. Por eso le decimos Suerte, porque la suerte no es lo que el destino te depara sino lo que haces con eso que llega.*

*Disfruta esta increíble mezcla de whisky y vino con caramelo salado.*

## Tierra y Fuego 30k

*Mezcla de jugo de sandía con un increíble extracto de cardamomo y gin.*

## Margarita la del Barrio 30k

*Un margarita con mucha personalidad: Tequila, syrup de piña y zumo de limon, acompañado con piña caramelizada y naranja deshidratada.*

## Sorpresa 30k

*Exquisita reducción de uchucas, pimienta negra y pimentón con whiskey y un toque cítrico de limón. Por último una presentación especial en tu mesa.*

## Cantinero 30k

*Exótica combinación de whisky y ginebra con syrup de borjón y cardamomo, almíbar de cereza y para finalizar cereza y agráz.*



# COCTELES

## Mojito 30k

*Refrescante mezcla de reducción de lulo con limón, hojas de hierbabuena fresca maceradas y por supuesto ron blanco.*

## Daiquirí 30k

*Tradicional preparación con vodka, limón maseado con azúcar, agua tónica y michelado de limón y azúcar y para finalizar ojas de hierbabuena y pimienta rosada.*

## Jagger Tonic 30k

*¡Por supuesto no podía faltar! Increíble combinación de Jägermeister y agua tónica, decorado con hierbabuena y fruta deshidratada.*

## Viajero 18k

*(Sin alcohol)*

*Desde lugares diferentes pero conectados por los sabores. Viajero es una mezcla de flor de jamaica con syrup de piña asada y pepino.*

## Viajero Borracho 30k

*La misma preparación acompañada de ginebra.*

## Champa 18k

*(Sin alcohol)*

*Una mezcla de syrup de piña, caramelo salado y limon aromatizada con borojó y finalizada con soda.*

## Gin Tonics 38k

*Gin Frutos Rojos*

*Reducción de frutos rojos y el ginebra de tu preferencia,*

*Hendricks Cucumber*

*Gin Hendricks con pepino y tónica 1976*

*Tea Wild Tonic*

*Gin Gordon's con tónica Canadá Dry y té de frutos salvajes*

*Tanqueray Last Time*

*Gin Tanqueray London Dry con fresas y y tónica 1976 Pink*



## BEBIDAS

### Soda Saborizada

*Piña 16k*  
*Cardamomo y yerbabuena 16k*  
*Flor de Jamaica 16k*  
*Borojó 16k*  
*Frutos rojos 19k*

### Limonada

*Natural 11k*  
*Hierbabuena 13k*

### Soda Envenada 30k

*Flor de Jamaica y ginebra.*

### Soda 8k

### Coca Cola 8k

### Agua Manantial 8k

## RON

### Ron Caldas 8 años Media

80k

### Ron Caldas 8 años Botella

140k

*Trago Ron Sencillo 12k*

*Trago Ron Doble 18k*

## WHISKY

### Johnnie W. Blue Label

Trago doble 75k

### Buchanan's Master Bot.

300k

### Buchanan's Deluxe Bot.

270k

*Trago Whisky Sencillo 20k*

*Trago Whisky Doble 33k*



## VINOS

Vino de la casa **80k**

*Merlot - Cabernet*

Lambrusco **90k**

*Rosso - Rosato*

Copa Vino de la casa **24k**

Copa Vino Lambrusco **27k**

## CERVEZAS

 Paulaner Weissbier **24k**

*Cerveza Ale German Hefeweizen / 5,5%*

*El conocedor aprecia toques de mango y de piña y ensalza el hermoso equilibrio de dulzor y amargor. Los amantes de la cerveza disfrutan del fino aroma de levadura y de su fabulosa suavidad burbujeante.*

 Liefmans **21k**

*Cerveza frutal / 3,8%*

*Cerveza única y refrescante, es una mezcla de cervezas maduras por 18 meses con cerezas, arándano, fresa y frambuesa. Perfecta para servir en las rocas. Color rojo y espuma ligeramente rosada.*

 Czechvar **16k**

*Cerveza Lager / 5,0%*

*Esta cerveza tiene una receta original desde hace 125 años que no ha sido modificada; ligera, suave y refrescante con un final semi seco, que te hará querer disfrutar otra cerveza.*

 Club Colombia **10k**

*Cerveza Lager / 4,7%*

*Esta cerveza colombiana ha sido galardonada con el premio más prestigioso y codiciado por la industria cervecera del mundo, la Medalla de Oro Monde Selection a la Calidad.*

 Corona **14k**

*Cerveza Lager / 4,6%*

*Esta refrescante cerveza es una de las más famosas de México. Se caracteriza por servirse con un casco de limón en el cuello de la botella.*



## ENTRADAS

### Ceviche Bijao Cream 36k

*Ceviche de salmón, camarón y palmitos de cangrejo con cocción cítrica, marinados en una salsa cremosa de limón, cilantro y cebolla, finalizado con una deliciosa cebolla crocante y acompañado de chips de plátano.*

### Ceviche Tropical 36k

*Deliciosa combinación de camarones, calamar y salmón en cubos con cocción cítrica, bañados en una salsa con zumo de limón, pasta de ají amarillo y reducción de maracuyá finalizada con langostino crispy, quinua y ají dulce. Acompañados de chips de plátano.*

### Cheese Kani 27k

*Deliciosos palmitos de cangrejo apanados en panko, rellenos de queso crema y bañados en salsa de viche y Bbq de lulo Chocoano.*

### Queso Brutal 24k

*Queso costeño tradicional de la región apanado en tempura oriental y panko acompañado de arena de tocineta, nuestra deliciosa Bbq de lulo Chocoano y cubiertos con pasta vermiccelli.*

### Chicharrón de Azotea 31k

*Trocitos de chicharrón crujientes acompañados de nuestro delicioso chimichurri de azotea y chips de plátano verde.*

**Nuevo**

### Trilogía de Tacos 32k

*Nuestra trilogía es perfecta para iniciar y para probar nuevos sabores. Tres tacos con diferentes ingredientes: Pulled pork, Pollo Thai y Ceviche de camarones sobre la tradicional tortilla mexicana, lechuga y guacamole. Acompañados de cilantro y mayonesa con sriracha.*

### Nachos Kilele 54k

*Para compartir (2 personas)*

*Nuestros nachos son una experiencia para compartir en la mesa. Pulled pork, maíz tierno, arena de tocineta, macerado de aguacate y salsa de pimientos con raclette de quesos y salsa cremosa con un toque de picante, bañados en ceviche de camarones y servidos en un molcajete tradicional mexicano.*



# SUSHI ROLLS

## Homenaje Roll 43k

(No contiene pescado)

*Este Roll de la casa resume nuestros sabores Chocoanos a la perfección: Longaniza, plátano maduro y queso costeño cubiertos con salsa de viche y picadillo.*

## Nuquí Roll 43k

(Nivel Medio)

*Exquisito Roll relleno con piel crocante de salmón, kanikama, queso crema y aguacate, cubierto con Spicy tuna (mayonesa japonesa, sriracha, caviar y atún en pequeños cubos).*

## Farallones Roll 43k

(Nivel Principiante)

*Delicioso Roll a base de langostino crispy, queso crema y aguacate con un tope de salsa Dinamita a base de kanikama, mayonesa japonesa y sriracha, flambeado directamente en tu mesa.*

## Jungla Roll 43k

(Nivel Medio)

*Crujiente roll tempura, relleno de queso crema, aguacate y salmón, con un exquisito tope de ensalada de algas y caviar.*

## Catedral Roll 43k

(Nivel Principiante)

*Roll de langostino apanado, queso crema y aguacate, acompañado de topping de camarón acevichado con limón, mayonesa japonesa, cebolla y cilantro.*

## Al Aire Roll 43k

(Nivel Principiante)

*¡El Roll de la Casa! Delicioso roll relleno de camarón apanado en queso parmesano, salmón en salsa de viche y queso crema, apanado en panko y flambeado en tu mesa con esencias de whisky.*

## Bahía Roll 43k

(Nivel Principiante)

*Exótico Roll envuelto en plátano maduro, relleno de camarones y salsa dinamita, acompañado de pasta vermicelli.*



## WOKS

### Wok Quibdó 45k

*Este exquisito plato combina dos técnicas culinarias, la Chocoana y la Oriental. Arroz salteado con cerdo, longaniza, vegetales, queso costeño y para finalizar el toque secreto de nuestra región, la tradicional bija. Acompañado de chips de plátano.*

### Wok Oriental 45k

*Preparación tradicional de la cocina Oriental a base de arroz salteado con vegetales, pollo, camarones, salsa soya, salsa teriyaki y por último un toque de salsa dinamita y ajonjolí. Acompañado de chips de plátano.*

## PARRILLA

### Malevo 53k

*Corte premium de res salteado al ajillo y romero, acompañado de pastas tipo spaguetti con una reducción a la napolitana, queso parmessano y ensalada de la casa.*

### Salmón Pacífico 68k

*Exquisito salmón cocido al papillot en nuestra parrilla acompañado de una salsa chocoana de camarones sobre una canasta de queso parmesano, finalizado con brotes.*

### Brochetas Al Aire 49k

*Combinación exótica de pollo al limón, cerdo marinado, longaniza chocoana, camarón al ajillo y vegetales a la parrilla bañados en nuestro chimichurri de azotea, acompañados de queso costeño, piña asada y un delicioso puré al estilo limeño.*

### Sicilia Suprema 48k

*Este plato Italiano está compuesto por una suprema de pollo grillé fundida en dos tipos de queso sobre una cama de pastas tipo spaguetti con una reducción a la napolitana y finalizadas con queso parmessano.*



# PARRILLA

## Delirio Burger 37k

*Deliciosa hamburguesa con pan, vegetales frescos, 150 gr de carne grillada a la parrilla con nuestro chimichurri de azotea, tocineta caramelizada con salsa de viche, dip de quesos y salsa blanca, aros de cebolla apanados al estilo oriental, flores y brotes comestibles. Finalizada con un fundido de quesos en raclette y acompañada de papas criollas.*

*Mejor dicho, vas a DELIRAR con esta burger.*

## Mar y Tierra 107k

*Para 3-4 personas*

*Exquisita picada que fusiona lo mejor del mar y la tierra. Bastones de res, cerdo y pollo a la parrilla, chicharrones crujientes con papitas criollas, longaniza chocoana que no podía faltar, nuestro queso Brutal y por supuesto camarones, pulpo, pesca blanca, cobertura de kanikama y langostinos apanados, acompañados de crocantes de plátano y tu salsa favorita de la casa.*

*¡Tienes que probar esta fusión de sabores!*

**Nuevo**

## Lomo al Coco 54k

*Solomito grillé sobre una cama de risotto al coco, bañado en unos deliciosos camarones Pacífico con un toque de encocado. Acompañado de brotes y flores comestibles.*

*¡Un contraste de sabores exquisito!*

## Costichic 53k

*Corte original de costilla y chicharrón preparado a la parrilla, acompañado de unas crocantes papas criollas, ensalada de la casa y un delicioso chimichurri de azotea.*



## BOWLS

**Nuevo**

### Bowl Tierra 38k

*Mezclum de lechuga, tomates cherry, nueces estalladas, puerro crocante, aguacate, encurtido Al Aire, quinua tostada, Pollo al estilo Thai con salsa teriyaki, ajonjolí y para finalizar una deliciosa salsa de fruta de la pasión y pasta vermicelli.*

**Nuevo**

### Bowl Mar 38k

*Mezclum de lechuga, tomates cherry, nueces estalladas, puerro crocante, aguacate, encurtido Al Aire, palmitos de cangrejo y queso costeño apanados en panko, quinua tostada y para finalizar una deliciosa salsa de fruta de la pasión y pasta vermicelli.*

**Nuevo**

### Bowl Aire 38k (Vegetariano)

*Mezclum de lechuga, tomates cherry, nueces estalladas, puerro crocante, aguacate, encurtido Al Aire, queso costeño apanado en panko, quinua tostada y para finalizar una deliciosa salsa de fruta de la pasión y pasta vermicelli.*

## MENÚ INFANTIL

### Al Aire Kids 29k

*(Disponible únicamente para niños)*

*Para los pequeños de la casa tenemos un delicioso menú:*

*Brochetas de pollo (2) acompañadas de pasta napolitana o papas criollas.*

*\*El menú viene acompañado de un jugo en cajita y helado.*



# POSTRE

## Panna Cotta 19k

*Postre de origen italiano elaborado a base de un batido de cremas donde encontrarás un contraste de sabores dulces y frutales ya que viene acompañada de un topping de fresas y ganache de chocolate. Perfecto para acompañar tu comida.*

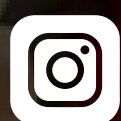
## Cúpula Al Aire 29k

*Delicioso helado Nathivos acompañado de suspiros, cubiertos por una esfera que derretirás tu mismo con un baño de chocolate fundido, creando una explosión de sabores.*

*Este es un postre en colaboración con 2 emprendimientos locales: Nativho's Sabores de mi Tierra y La Repostería.*

# CONTACTO

*Si deseas celebrar alguna fecha especial o evento en nuestro rooftop nos puedes contactar por cualquiera de estos medios y con gusto te brindaremos toda la información necesaria.*



@alairerooftop



Al Aire Rooftop



alairerooftop@gmail.com

#momentosalair #chillinsunset

**¡Estamos felices de poder atenderte!**