



Más que ofrecerte una bebida o un plato, nuestro objetivo central es brindarte experiencias inusuales en cada lugar, espacio, presentación, servicio... esperando que vivas momentos únicos y distintos. En cada bebida y plato está reflejada toda nuestra pasión por este lindo arte de lo inusual



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

C O C K T A I L S

INUSUAL SPRITZ

Aperol – vino espumoso prosecco – agua con gas – bitter de lavanda

Cóctel fresco y elegante con notas cítricas y un amargo leve semi dulce

\$ 21.000

INUSUAL BASIL SMASH

Gin gordons - zumo de limón - shrub de pepino – albahaca – sirope simple.

Cóctel con notas herbales, fresco perfecto para cualquier ocasión y paladar

\$ 22.000

PACIFIC PUNCH

Ron Bacardi añejo – zumo de piña – zumo de naranja – zumo camú camú – falernum – angostura bitters

Cóctel tropical con frutas colombianas. Un balance cítrico y un mix especiado

\$ 22.000

PINK FLAMINGO

Ron – orgeat de almendras – zumo de piña – crema de coco – bitters de cereza

cóctel creado para el paladar femenino. Cremoso con notas tropicales. Dulce acerezado

\$ 22.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

C O C K T A I L S

LIBERACIÓN AVE CALDENSE

Jagermeister - mix frutos rojos – zumo de limón – Full espumoso

Con notas herbales y frutales inspirado en las aves colombianas tesoro de nuestro país

\$ 23.000

NEGRONI DE LA MONTAÑA

Gin gordons – vermouth rosso macerado con té negro – campari – bitter de dátiles (ahumado en canela)

Cóctel con notas amargas y un balance dulce cítrico junto con un final ahumado

\$ 23.000

CHOCOLATE OLD FASHIONED

Jack Daniel's – licor artesanal de cacao - Oleo saccharum (extracción aceite de cítricos)

bitter de café .

Coctel semi seco con notas cítricas, dulces y un final achocolatado

\$ 25.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

CERVEZA

- Vultur	\$ 8.000
- Corona	\$ 8.000
- Stella Artois	\$ 8.000
- 3 cordilleras	\$ 8.000
- Liefmans	\$ 14.000
- Benediktiner	\$ 14.000
- Maredsous	\$ 18.000
- Duvel	\$ 19.000

OTRAS

- Smirnoff Ice	\$ 10.000
- Redbull	\$ 10.000

SIN ALCOHOL

- Te Hatsu	\$ 7.000
- Agua con Aloe	\$ 7.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

D E S T I L A D O S

WHISKY SINGLE MALT

- Glenmorangie 10 años \$ 320.000
- Botella \$ 30.000
- Trago (2 onzas media acompañado por un hielo esfera y un chocolate semi amargo)

GLENFIDDICH 12 AÑOS

- Botella \$ 320.000
- Trago (2 onzas media acompañado por un hielo esfera y un chocolate semi amargo) \$ 30.000

WHISKY AMERICANO

- Jack Daniels \$ 250.000
- Botella \$ 30.000 (2 onzas y media de Jack Daniels acompañado por un chocolate semi amargo) \$ 250.000
- Trago \$ 30.000 (2 onzas y media de Jack Daniels acompañado por un chocolate semi amargo) \$ 30.000

GINEBRA

- Hendricks \$ 320.000
- Botella \$ 30.000 (2 onzas y media de la ginebra más inusual del mercado) \$ 320.000
- Trago \$ 30.000 (2 onzas y media de la ginebra más inusual del mercado) \$ 30.000

TANQUERAY

- Botella \$ 220.000
- Trago \$ 22.000 (2 onzas y media tanqueray) \$ 220.000
- Recomendado: Acompaña de agua tónica (Indica clásica o pink, Ginger jengibre limón) \$ 22.000
- Recomendado: Acompaña de agua tónica (Indica clásica o pink, Ginger jengibre limón) \$ 7.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

DESTILADOS

RON

- Zacapa \$220.000
- Botella \$ 22.000
- Trago (2 onzas y media de ron acompañado de un chocolate semi amargo)

TEQUILA

- Don Julio \$220.000
- Botella \$ 20.000
- Trago (2 onzas y media de tequila acompañado de trozos de piña y canela o trozos de limón) \$ 30.000

VODKA

- Absolut \$180.000
- Botella \$ 20.000
- Trago (2 onzas y media de vodka absolut) \$ 6.000
- Recomendado: botella de zumo de arándanos o naranja

VINO S

Casillero del diablo 750 ml cabernet

- Sauvignon \$ 90.000
- Chardonnay \$ 90.000
- Rose \$ 90.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

COCINA SALAMA

5 momentos para conectarte con lo amazónico en el cual tenemos encontraras tierra mar y selva.

150 gr de salmón en cuadros, bañados en vinagreta de la casa, acompañados de puré de papa, pepinillos agridulces y pétalos de rosas, finalizando con una salsa de corozo.

\$ 21.000

BEAKONPAP

250 gr de papa a la francesa en air fryer, con un fondo de queso cheddar, salsa chipotle, salsa dulce maíz ahumada, finalizando con polvo de tocina y queso mozzarella fundido.

\$ 14.000

CHICHARRÓN ENCEVICHADO

200 gr de chicharrón cocido en sous-vide y terminado en air fryer, acompañado con cebolla morada, tomate, cilantro, maicitos tiernos, maíz inflado tostado y aguacate.

\$ 19.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

COCINA PORKSAN

Pan baguette, Lechuga, tomate, chorizo Vela, salami, costilla desmechada cocida de sous-vide, queso mozzarella gratinado, bañado en BBQ de la casa con Jack Daniel's

\$ 15.000

PORKSAN

3 mini aborrajados calientes, con una bola de helado de maracuyá, espuma de camu camu, bañados en vinagret de la casa y salsa de corozo, con pétalos de rosa deshidratados,

\$ 15.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

PIZZETAS ARTESANALES

SABOR	INGREDIENTES	PRECIO
Margarita	Masa Crocante Base de Tomate Queso Tomate Orégano Albahaca	\$13.000
Hawaiana	Masa Crocante Base de Tomate Queso Jamón Piña	\$13.000
Carnes	Masa Crocante Base de Tomate Queso Jamón Salchicha Tocineta	\$13.000
Pepperoni	Masa Crocante Base de Tomate Queso Pepperoni	\$13.000



INUSUAL
ROOFTOP EXPERIENCE

PIZZETAS ARTESANALES

SABOR	INGREDIENTES	PRECIO
Tomate y champiñones	Masa Crocante Base de Tomate Queso Jamón Tomate Champiñones	\$13.000
Enchilada	Masa Crocante Base de Tomate Queso Carne Molida Maicitos Jalapeños	\$13.000
Pollo y champiñones	Masa Crocante Base de Tomate Queso Pollo Champiñones	\$13.000