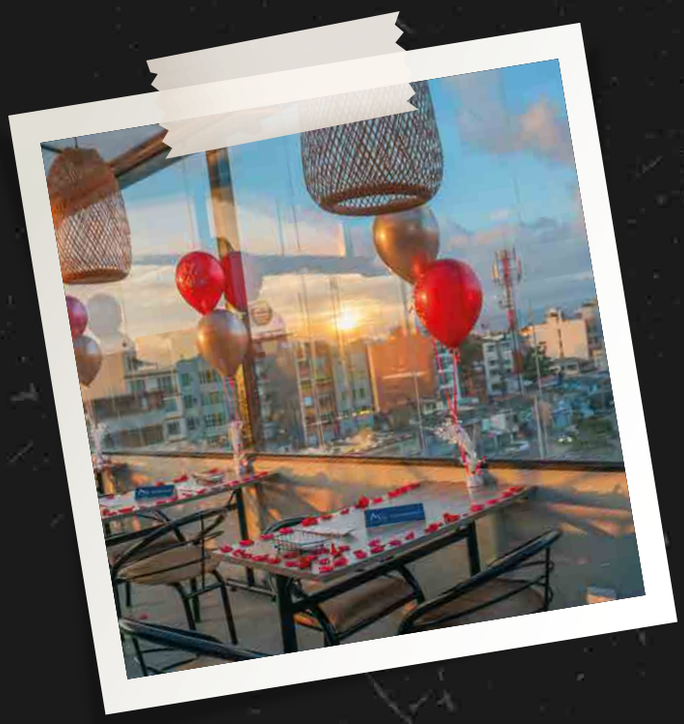
Menu

500

ROOFTOP



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

Entradas

Pulpo 500

Pulpo a la parrilla con chimichurri de la casa acompañado de una cama de puré sedoso de papa criolla.

$44.900

Sopa de tomate

Sopa de tomate acompañada de queso parmesano y albahaca.

$14.900

Bruschettas

Pan de la casa, pepperoni, queso mozzarella, chimichurri artesanal.

$18.900

Champiñones gratinados

Champiñones gratinados con queso mozzarella y coronados con queso parmesano.

$18.900

Ensalada caprese

Albahaca fresca, tomate cherry, ciliegine de mozzarella.

$19.900

Focaccia

Pan artesanal cubierto con queso, finas hierbas y tomate cherry.

$20.900

Mozzarella Sticks

Dedos rellenos de queso mozzarella, apanados al horno, acompañados con una salsa de la casa de miel mostaza y oregano.

$23.900

Camarones al ajillo

Camarones salteados en ajo y especias, acompañados con pan en mantequilla de romero.

$23.900

Albóndigas a la cacerola

Albóndigas en salsa napolitana gratinadas y acompañadas con pan en mantequilla de romero.

$23.900

Cóctel de camarón

Auténtico cóctel costero con platanos, salsa rosada, mango, cebolla, tomate, cilantro y toque de la casa.

$25.900

Pizzas

Pizza burger

Carne de res, tocineta, salsa bourbon, queso mozzarella, tomate cherry, albahaca y especias; Acompañada de cebolla caramelizada y papas artesanales.

$37.900

22CM 30CM

Mar y tierra

Masa madurada, base de pomodoro italiano, queso mozzarella, camarones al ajillo, zucchini, perejil, tomate cherrry.

$29.900 $39.900

Cenicienta

Masa madurada, base de pomodoro italiano, tomate cherry, jamón serrano, queso mozzarella, burrata (1 bola), Rúgula, balsámico y especias.

$33.900 $45.900

Guadalajara

Masa madurada, base de pomodoro italiano, carne molida, pico e gallo, nachos, jalapeños, queso mozzarella y un toque de peperoncino.

$28.900 $40.900

Mucureña

Masa madurada, base bechamel, salsa de quesos de la casa, camarones, pollo, tocineta y un toque de queso parmesano.

$34.900 $43.900

Pizzas

	22CM	30CM
Margarita Masa madurada, base de pomodoro italiano, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen, orégano y tómate cherry.	$20.900	$30.900
Jamón y piña Masa madurada, base de pomodoro italiano, jamón de cerdo, piña caramelizada y queso mozzarella.	$23.900	$30.900
Pollo y champiñones Masa madurada, base de pomodoro italiano, pollo y champiñones en salsa bechamel, queso mozzarella.	$23.900	$36.900
Pepperoni Masa madurada, base de pomodoro italiano, pepperoni madurado, queso mozzarella.		

$24.900 $36.900

Vegetariana

Masa madurada, base de pomodoro italiano, tomate cherry, cebolla blanca, champiñones, espárragos, aceitunas verdes en aros.

$24.900 $34.900

Di carni

Masa madurada, base de pomodoro italiano, chorizo espáñol, tocineta ahumada, pepperoni, salami, queso mozzarella.

$28.900 $39.900

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

500 ROOFTOP PIZZA MASTER PARTICIPANTE OFICIAL

Espartana (30 cm)

2023

Masa madurada, salsa pomodoro, pesto y salsa Aurora de vodka; con 3 tipos de queso: mozzarella, paipa y ciliegine de mozzarella; pepperoni, Salami, jamón serrano y toques frescos de Albahaca.

$42.900

Victoria (28 cm)

2024

Masa madre madurada con base napolitana artesanal, mix de chorizo tipo vela italiano y chorizo santarosano, queso mozzarella, coronada con lechuga escarola morada y queso 7 cueros de búfala.

$38.900

Dolce & Serrana (30 cm)

2025

Masa madurada con queso mozzarella, jamón serrano, chorizo español, manzana verde confitada y coronada con queso Argovia madurado.

$38.900

Pizztoria (30 cm)

2026

Masa madre, pesto de pistacho, mozzarella, pepperoni, bondiola de cocción lenta en reducción de ron flor de caña, tocineta crocante y queso brie coronada con miel de chiles morita y guajillo.

$38.900

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

Pastas

• FETTUCCINE • PENNE • LINGUINE •

Acompañado de pan artesanal, queso parmesano y especias.

En salsa carbonara

con tocineta, queso parmesano, huevo, sal y pimienta.

$34.900

En salsa napolitana

Nuestra opción vegetariana.

$30.900

Con camarones o Pulpo

(Pulpo bajo disponibilidad)
Bañados en salsa bisque de la casa.

$40.900

Con albóndigas

Bañadas en salsa napolitana.

$36.900

En salsa bolognesa

Con trozos de carne molida en nuestra salsa bolognesa.

$34.900

Pasta penne gratinada

Acompañado con pollo y champiñones, pan artesanal, queso parmesano y especias.

$37.900

Con pollo y champiñones

Acompañada de pollo y champiñones frescos en salsa bechamel.

$34.900

Amatriciana

En salsa, tocineta crujiente y ciliegine, con un toque de chile rojo para un sutil picante.

$33.900

Raviolis

A la carne

Raviolis rellenos de carne, bañados en salsa bolognesa, acompañados de queso

Queso y Espinaca

En salsa de 3 quesos y formaggie, tocineta, crema de leche, con espinaca.

parmesano.

$40.900

Con Pollo

En salsa bechamel, queso parmesano y pollo.

$40.900

$42.900

Prosciutto e formaggie

En salsa pomodoro, especias, queso parmesano, rúgula y Prosciutto e Formaggie.

$42.900

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

Recomendación
• DEL CHEF •

Lomo 500

Lomo de res albardado en tocineta con salsa funji en champiñones, linguine al burro y ensalada fresca.

$58.900

Salmón 500

Salmón con camarones en salsa blanca, cama de puré cremoso y toques de albahaca y tomate deshidratado.

$55.900

Suprema de pollo

Pechuga de pollo en mantequilla de romero, acompañada de ensalada y mix de papa.

$43.900

Mar y tierra

Salmón grillado

Salmón sellado con mantequilla de romero al horno. acompañado de vegetales salteados .

$43.900

Lomo chateaubriand

Lomo fino sobre una cama de puré de papa cremoso. Acompañado de verduras salteadas con mantequilla de romero y finalizado con salsa demiglace de vino tinto.

$58.900

Lomo saltado

Clásico saltado peruano cantonés con finos cortes de lomo de res. Cebolla tomate y cilantro. Acompañado de papa rústica y arroz blanco.

$50.900

500 ROOFTOP

SANTA CAROLINA CHILE 1875

Coca-Cola

Lasagna

Lasagna 500

Pasta fresca artesanal al huevo, salsa napolitana, bechamel; carne de res, pollo, jamón, queso mozzarella y queso parmesano.

$43.900

Postres

Brownie con helado

Brownie caliente acompañado de una bola de helado. (incluye decoraciòn)

$13.900

Affogato

Helado de vainilla, expresso y un toque de baileys.

$15.900

Panna cotta de Baileys

Tiramisú de baileys, crocante de galleta, y reducción de frutos rojos.

$19.900

Nutella y fresas

Masa madurada, nutella, fresas, malvaviscos y azúcar glass.

22CM	30CM
$26.900	$36.900

(Copa)

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

Menú infantil

Fetuccini Cremoso (Media porción)
(con pollo en salsa bechamel o carne molida en salsa bolognesa)
Bebida natural
Copa de helado **$33.900**

Dita di pollo
Deliciosas tiras de pechuga de pollo apanadas y crujientes, acompañadas de papas casco artesanales.

$38.900

Bebidas

Naturales

▪ Limonada natural	$8.900
▪ Limonada de lychee	$13.900
▪ Limonada cerezada	$12.900
▪ Limonada de coco	$13.900
▪ Limonada mango biche	$12.900
▪ Limonada de hierbabuena	$10.900
▪ Jugos Naturales	$10.900
▪ Agua	
- 350 ml	$6.900
- 750 ml	$12.900
▪ Agua con gas	$5.900

Sodas

▪ Coca cola	$7.900
▪ Sprite	$7.900
▪ Quatro	$7.900
▪ Ginger	$7.900
▪ Sodas de temporada	$17.900
- Maracuyá	
- Mango biche	
- Frutos rojos	
▪ Soda de Lychee	$19.900
▪ Soda	$7.900

Calientes

▪ Expresso	$4.000
▪ Americano	$6.000
▪ Capuccino	$8.000
▪ Mocaccino	$9.000
▪ Café irlandes	$19.000
▪ Infusiones	$7.000
▪ Aromatica de frutas	$9.000

Bebidas

• CON ALCOHOL •

Espumosos

▪ Chandon	$181.900
▪ JP Chenet	$118.900
▪ Varón de Rothberg	$78.900

Vinos

		(Copa)
▪ Ramón Bilbao Rioja	$160.900	
▪ Ramón Bilbao Crianza	$160.900	
▪ Ramón Bilbao Verdejo	$160.900	
▪ Vino Rosé	$160.900	
▪ Santa Carolina - Merlot, Carmenere,Rosé Cabernet y Chardonnay.	$92.900	$21.000
▪ Santa Carolina Reserva - Merlot, Carmenere, Cabernet y Sauvignon.	$154.900	
▪ Sangría	$82.900	

Cervezas

▪ Stella Artois	$16.900
▪ Corona	$16.900
▪ BBC Draft	$14.900
▪ Club Colombia Draft	$14.900
▪ Club Colombia roja	$14.900
▪ Delirium	$16.900
▪ Pola del pub coffee milk	$16.900
▪ Jarras de cerveza	
- BBC	$57.900
- Club dorada	$57.900

Licores

		(Shot)
Ron		
▪ Bacardi (añejo) 750ml	$142.900	$14.000
▪ Flor de caña	$154.900	
Vodka		
▪ Smirnoff	$154.900	$16.000
Aguardiente		
▪ Amarillo	$169.900	
Tequilas y Mezcales		
▪ Centenario	$212.900	$21.000
▪ 1800 Silver	$373.900	
▪ 1800 Reposado	$417.900	
▪ 400 Conejos	$469.900	
▪ Don julio 70	$584.900	
Whiskey		
▪ Buchanan´s 12	$321.900	$28.000

▪ Buchanan's 18	$399.900	$40.000
▪ Old parr 12	$309.900	$28.000
▪ Old parr 18	$463.900	
▪ J Walker Red Label	$167.900	$21.000
▪ J Walker Double Black	$366.900	
▪ Baileys 1L	$224.900	$16.000

Ginebra

▪ Tanqueray	$296.900	$21.000
▪ Gordon's	$154.900	$21.000

Menú cócteles de la casa

Éter clitoria
Mezcal 400 Conejos, Tequila centenario, soda, zumo de limón y licor de clitoria.

$42.900

Tulúm
Equilibrada combinación de durazno, Tequila Centenario, Triple sec, zumo de limón, escarchado con tajín y limón.

$37.900

Basilicum
Refrescante cóctel elaborado con Tequila Centenario, Mezcal 400 Conejos, albahaca y notas cítricas.

$39.900

Tamaulipas
Mezcal 400 Conejos, jugo de toronja, limón, tajín, sal.

$42.900

Beer 43
Licor 43, Zumo de limòn, Ginger beer.

$39.900

Una noche en Bogotá
Vodka, Ginebra, uchuva, zumo de limón,sirope, soda.

$29.900

Negroni 500
Ginebra, vermut rosso y Campari.

$34.900

Margarita Beer
Tequila Centenario, Triple sec, limón, Coronita y tajín.

$40.900

Orgasmo
Amaretto, Licor de café, Baileys.

$27.900

Sicilia
Buchanan`s 12, zumo de limón y de naranja, sirope de maracuyá y un toque de vino Merlot.

$39.900

Tramonto 500
Mezcal 400 Conejos, soda de tamarindo, zumo de limón y tajín.

$43.900

Capri
Mezcal 400 Conejos, Triple sec, Blue curacao, zumo de naranja y limón.

$42.900

Beso Carmesí

Elixir de Rafaelle

Bacio di Afrodite

Malteada de Baileys

Ron flor de caña, sirope de arándanos y zumo de limón.

$25.900

Buchanan`s 12, zumo de limón, zumo de naranja y sirope de mango y trozos de piña.

$39.900

Buchanan`s 12, zumo de limón, zumo de naranja y sirope de frutos rojos.

$39.900

Helado de vainilla, Amaretto, un toque de Baileys, crema de chantilli y cereza.

$33.900

Ritual de conejos

Ron flor de caña, Mezcal 400 Conejos, sirope de frutos rojos, sirope de coco, zumo de limón, coco deshidratado.

$39.900

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

Menú cócteles

clásicos

Margarita clásico

Tequila, Triple sec y limón.

$28.900

Gin & Tonic

Ginebra, agua tónica, limón, romero

$28.900

Pink & Tonic

Ginebra, agua tónica rosa, fresa, limón deshidratado.

$29.900

Martini

Ginebra, Extra dry,aceituna.

$27.900

Mojito

Hierbabuena, Ron, sirope, ginger, limón

$27.900

Mojito de Maracuyá

Hierbabuena, Ron, sirope, ginger, maracuyá.

$32.900

Mojito de frutos Rojos

Hierbabuena, Ron, sirope, ginger, frutos rojos.

$32.900

Moscow Mule

Vodka, sirope, limón, Ginger beer, hierbabuena.

$32.900

Martini di Ghiaccio
Martini di Rosso en las rocas.

$22.900

Caipirosca de Maracuyá
Vodka, sirope, limón, maracuyá, bubble de mango biche.

$27.900

Mimosas
Clásica, durazno lychee o frutos rojos.

$17.900

Carajillo 500
Licor 43, Cafe Expreso.

$30.900

Paloma
Tequila, Zumo de limón, toronja y tajín.

$27.900

Aperol Spritz
Aperol, proseco y soda. Decorado con toronja

$28.000

Piña Colada
Ron blanco, piña, crema de coco y toque secreto de la casa.

$34.900

500 ROOFTOP · SANTA CAROLINA CHILE 1875 · Coca-Cola

SANTA CAROLINA

CHILE 1875

a tu altura