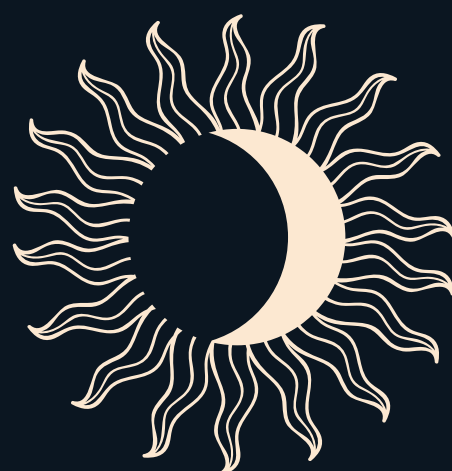


EST.



2023

Meet us on the roof

ELEVA

ROOFTOP BAR

NUESTRO MENÚ

Todos nuestros platos son para compartir entre
2 o más personas. *Welcome to the top!*

By Atypical

Tierra

LOMITO CON OLEO DE CHAMPIÑONES 14

Lomo de res al grill bañado en oleo de champiñones.

LOMITO CON PICADILLO Y AGUACATE 15

Lomo de res sellado al grill, coronado con aguacate y picadillo.

LOMITO CON SALSA DE QUESO AZUL 16

Lomo de res sellado al grill y bañado en salsa de queso azul.

CARPACCIO DE LOMITO 15

Finas láminas de lomito aderezadas con mayo pesto y salsa blanca de la casa con notas de trufa, coronadas con crocantes de queso parmesano y champiñones, acompañado con bastoncitos de grissini.

CUBOS DE POLLO Y TOCINETA 14 🔥🔥

Cubos de pollo envueltos en tocineta y bañados en salsa búfalo.

POLLO EN SALSA DE AJOPORRO 14

Pechuga de pollo sazonada y sellada al grill, bañada con salsa y crocantes de ajoporro.

POLLO CROCANTE DE ALTURA 13 🔥

Pollo crocante con miel picante y semillas de ajonjolí tostado.

TABLA ELEVA 25

Jamón serrano, mortadela de pistacho, salchichón español, queso ahumado, queso parmesano, queso provolone, berenjenas, nueces, tomates cherry, uvas moradas y verdes, acompañado con pan especial de la casa.

FLAUTAS 10

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo o carne, acompañadas con guacamole, crema y queso rallado.

FLAUTAS ON TOP 13 🔥

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo o carne con salsa especial de la casa a base de camarones.



Lomito con oleo de champiñones

14\$

Lomo de res al grill bañado en oleo de champiñones.



Lomito con picadillo y aguacate

15\$

Lomo de res sellado al grill,
coronado con aguacate y picadillo.



Lomito con salsa de queso azul

16\$

Lomo de res sellado al grill y
bañado en salsa de queso azul.



Carpaccio de lomito

15\$

Finas láminas de lomito aderezadas con mayo pesto y salsa blanca de la casa con notas de trufa, coronadas con crocantes de queso parmesano y champiñones, acompañado con bastoncitos de grissini.



Cubos de pollo y tocineta

🔥🔥 14\$

Cubos de pollo envueltos en
tocineta y bañados en salsa búfalo.



Pollo en salsa de ajoporro

14\$

Pechuga de pollo sazonada y sellada al grill,
bañada con salsa y crocantes de ajoporro.



Pollo crocante de altura

🔥 13\$

Pollo crocante con miel picante
y semillas de ajonjolí tostado.



Flautas

10\$

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo o carne, acompañadas con guacamole, crema y queso rallado.



Flautas on top

🔥 13\$

Tortillas de maíz fritas, rellenas de pollo o carne con salsa especial de la casa a base de camarones.



Mar

TRILOGÍA DE SALMÓN 20

3 *Mini Tartares*: Clásico, picante y manzana.

CAMARONES CON PEPERONCINO 15 🔥🔥

Camarones salteados en aceite de oliva, desglasados con vino blanco y peperoncino, acompañados con casabe.

CALAMARES DE ATARDECER 16

Calamares rellenos de arroz arbóreo en su propia tinta, coronados con camarones en salsa de tomates cherry.

CEVICHE TRADICIONAL 14

Pesca fresca del día marinada en leche de tigre tradicional, acompañado con chips de yuca, cancha y batata.

CEVICHE EN LA CIMA 16

Ceviche especial de la casa con leche de tigre a base de naranja, acompañado con hoja de arroz crocante.

GRITZ CON CAMARONES 14

Sémola de maíz gratinada con queso, coronada con camarones sellados y servidos en salsa especial de la casa.

CAMARONES CROCANTES 14 🔥🔥

Camarones crocantes servidos sobre una cama de pure con salsa especial de la casa.

CHICHARRONES DE SALMÓN 8

Cubos de salmón crocante, acompañados con salsa de rocoto.

ENSALADA DE CAMARÓN 14

Kani, wakame, aguacate, crocantes de camarón y kani, con topping de zanahoria crocante, salsa de anguila y mostaza miel.

INARI DE SALMÓN 14

Arroz crocante, envuelto con salmón, relleno de kani crocante, chispas tempura, cebollin, masago y topping de pasta dinamita con salsa unagui.

MEJILLONES MAR Y TIERRA 20

Mix de camarones, mejillones y pollo, salteados en vino blanco.



Trilogía de salmon

20\$

3 Mini Tartares:
Clásico, picante y manzana.



Camarones con peperoncino

🔥🔥 15\$

Camarones salteados en aceite de oliva, desglasados con vino blanco y peperoncino, acompañados con casabe.



Calamares de atardecer

16\$

Calamares rellenos de arroz arbóreo en su propia tinta, coronados con camarones en salsa de tomates cherry.



Ceviche tradicional

14\$

Pesca fresca del día marinada en leche de tigre tradicional, acompañado con chips de yuca, cancha y batata.



Ceviche en la cima

16\$

Ceviche especial de la casa con leche de tigre a base de naranja, acompañado con hoja de arroz crocante.



Gritz con camarones

14\$

Sémola de maíz gratinada con queso, coronada con camarones sellados y servidos en salsa especial de la casa.



Camarones crocantes

🔥🔥 14\$

Camarones crocantes servidos sobre una cama de pure con salsa especial de la casa.



Chicharrones de salmón

8\$

Cubos de salmón crocante,
acompañados con salsa de rocoto.



Ensalada de camarón

14\$

Kani, wakame, aguacate, crocantes de camarón y kani, con topping de zanahoria crocante, salsa de anguila y mostaza miel.



Inari de salmon

14\$

Arroz crocante, envuelto con salmón, relleno de kani crocante, chispas tempura, cebollin, masago y topping de pasta dinamita con salsa unagui.



Mejillones mar y tierra

20\$

Mix de camarones, mejillones y pollo,
salteados en vino blanco.



Sushi Rolls

BLACK ROLL 16

Roll especial con arroz en tinta de calamar, kani, camarón, queso crema y topping de calamar crocante con salsa especial a base de limón.

ELEVA ROLL 13

Roll de pasta dinamita y arroz, envuelto en hoja de soya bañado con mantequilla trufada.

TUNA ROLL 14

Arroz, camarón, wakame, masago, queso crema, salmón, kani y aguacate con topping de atún coronado con caviar de lumpo.

TOP ROLL 14

Camarón crocante, kani y queso crema con topping de ensalada de wakame con camarón crocante.



Black Roll

16\$

Roll especial con arroz en tinta de calamar, kani, camarón, queso crema y topping de calamar crocante con salsa especial a base de limón.



Eleva Roll

13\$

Roll de pasta dinamita y arroz,
envuelto en hoja de soya bañado
con mantequilla trufada.



Tuna Roll

14\$

Arroz, camarón, wakame, masago, queso crema, salmón, kani y aguacate con topping de atún coronado con caviar de lumpo.



Top Roll

14\$

Camarón crocante, kani y queso crema con topping de ensalada de wakame con camarón crocante.



Vegano

LUMPIAS VIETNAMITAS 10 🌿

Finos cortes de zanahoria, pimentón, lechuga, cebolla y pasta de arroz, envueltos en hoja de arroz servidas con salsa agridulce a base de piña.

MATCHA BOWL 8 🌿

Mousse helado a base de matcha y cambur coronado con kiwi, almendras fileteadas, blueberries y fresas.

Clasicos

PAPAS FRANCESAS 8

Papas fritas sazonadas.

PAPAS RÚSTICAS 10

Graten de cubos de papa sazonados y bañados con crema especial de la casa hecha con jamón serrano.

FLATBREADS

Crema de Burrata y Trufa 15

Ajoporro 14

Jamón Serrano 16

Miel Picante y Chistorras 15 🔥



Lumpias vietnamitas

10\$

Finos cortes de zanahoria, pimentón, lechuga, cebolla y pasta de arroz, envueltos en hoja de arroz servidas con salsa agri dulce a base de piña.



Papas francesas

8\$

Papas fritas sazonadas.



Papas rusticas

10\$

Graten de cubos de papa sazonados y bañados con crema especial de la casa hecha con jamón serrano.



*Flatbread
burrata y trufa*

15\$



*Flatbread
ajoporro*

14\$



*Flatbread
jamon serrano*

16\$



*Flatbread miel
picante y chistorra*

15\$

