

APERITIVOS

Spicy Hallibut Dumplings 19

Ceviche de Dorado 10

Montaditos de platano con ropa vieja, pollo,
churrasco, spicy crab, vegan meat 12-14
(añade spicy crab por \$3)

Spicy Crab Salad 9

Heiniken Drunken Wings bañadas en Spiced Rum
BBQ 12

Gotitas de Yuca y Bacalao 8

Croquetas de bacalao en cama de
rissotto 10

Rellenos de ñame 10

Ensalada d Pulpo 14

Sopa del día 9

Gnocchi coronados de ropa vieja 12

Chili Vegano 9

Fried Calamari 12

Tuna Tartare 14

Ravioli de Ossobuco 9
(en salsa de la casa)

Chorizo Al Vino 9

Montaditos de Serenata de camarones 14

Bistec Baos 12

Croquetas de Queso Cheddar 12

CREACIONES DEL CHEF

Mignon Tinto 37

Sellado al sarten con vino tinto, romero y mantequilla. Esta acompañado de "mamposteo" de garbanzos y salsa de vegetales carbonizados.

Rabo de Langosta a la Vermonte 40

En un baño de mantequilla, vino blanco y salvia. Esta acompañado de papas "fingerlings" saltiadas y queso fundido "dilhavarti

Lomo Cubano 32

Sellado a la parilla acompañado de mamposteo cubano conocido como congri. Finalizamos con un aioli de ajo rostizado.

Risotto & Camarones 22

Nuestra version de este plato incorpora el ajo puerro rostizado, un toque de limon y miel.

Pasta Vongole 22

Fetuccini acompañado de almejas en una salsa de vino blanco, mantequilla y para nuestra versión incorporamos tomates secados al sol.

Rodaballo Aligote 35

Sellado al sarten con mantequilla, vino blanco y limon acompnado de un aligote de queso parmesano y papa yukon. Contiene aioli de paprika ahumada y limon. Para textura le añadimos crocante de parmesano.

Blackened NY Steak 44

Sazonado a la perfección con una mezcla de especias secas, conocidas como blackened. Va acompañado de papás fingerlings saltiadas con mantequilla y recaó.

Para aliviar el paladar, refrescamos con una mantequilla de vino tinto y cherry de temporada.

CARNES Y AVES

Churrasco Angus Grass Fed 10oz 34

Ribeye Angus 26oz 56

Tomahawk Angus 99
(dos acompañantes)

Filete Mignon Angus 37

Lomo de cerdo Ibérico 32

Pechuga a la parrilla 15

Pechuga rellena 19
de chorizo y amarillo

MEATLESS

Vegan Burger 14
(sale con salsa de guayaba)

Mofongo de vegetales o
impossible meat 16

Pasta de vegetales o impossible
meat 14

Tacos de vegetales o impossible
meat 15

PASTAS Y MOFONGO

Pasta de churrasco, pollo,
camarones o carbonara
19 - 14 - 18 - 18

Mofongo relleno de churrasco,
pollo, camarones, pescado, o ropa
vieja.
22 - 17 - 21 - 19 - 17

Pasta ARTe 21
(pollo, camarones & churrasco)

Mofongo ARTe 24
(pollo, camarones & churrasco)

BAR FOOD

Chori Burger 13
(Sale con salsa de guayaba)
(Añade onion rings y bacon
por \$1 c/u)
(Quesos: cheddar, americano,
suizo)

Tacos de pescado, pollo,
camarones o churrasco 15
(añadir spicy crab por \$3)

SEA FOOD

Filete de Salmón 23

Filete de Dorado 22

Chillo Entero 32

Rabo de Langosta 38

MENU DE NIÑOS

“Chicken Fingers” 7

Carne Frita 7

Masitas de Pescado 7

SIDES

Acompañantes incluidos:

Majado del día • Ensalada verde • Batatas fritas • Papas fritas
• Tostones • Amarillos

Acompañantes con costo adicional:

Mamposteo de gandules, garbanzos o rosadas
• Mofongo • Tostones de pana • Bifongo • Papas Trufadas •
Risotto • Gnocchi de papa • Risotto 4 quesos • Risotto gandules
• Risotto vegetales

SALSAS

Ajillo • Espinaca • Alfredo • Cremosa de ajo o
cilantro • Salsa de setas • Salsa Criolla



COCKTAILS

El Getty

Coconut Rum • Amaretto Liqueur • Lime Juice • Strawberry

The Mezcal Lady

Mezcal • Raspberry • Orange Juice • Lime Juice • Mint Leaves • Tajín

Mijail

Vodka • Pomagranate Liqueur • Lime Extract • Passion Fruit Juice

Skelly & Tonic

Gin • Tonic Water • Mint • Orange Bitters

Martini Espresso

Khalua • Cointreau • Cafe Espresso • Coffee Rum & Orange Bitter

Morning Sunrise

Cava • Vodka • Orange Liqueur • Passion Fruit Juice

Clemente

8 years añejo rum • Angostura Bitters • Orange juice

Blue Kings

Coconut Rum • Blue Curacao • Lime Extract • Watermelon Liqueur • Pineapple Juice

El Bucanero

Buchanan's Whiskey • Lime • Crema de Violette • Simple Syrup

El Glam

Tanqueray Gin • Luxardo • Maraschino • Sour • Jugo de Toronja Natural • Simple Syrup • Creme de Violette

Mango Mule

Sierva Mango Whiskey - Lime Juice - Simple Syrup de romero • Ginger Beer

Mules

Choose your favorite: Moscow • Mexican • London • Kentucky o Jagger



Food allergy notice. Food prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Groups of more than 6 people, the tip will be included.

ART

AGUADILLA ROOFTOP  EXPERIENCE