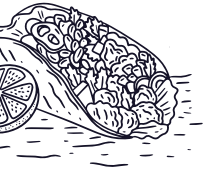




KAELUS

ROOFTOP



Para Picar

Croquetas de jamón ibérico \$495
Servido con Alioli trufado.

Empanaditas de pollo guisada \$425
Servidas con una mayonesa de cilantro.

Quipes de res \$495
Servidos con hummus de garbanzo.

Pan tumaca y jamón serrano \$525
Tostadas de pan ciabatta, tomatitos maridados en aceite de oliva terminados con jamón serrano.

Tabla de quesos y embutidos \$995
Selección de nuestra más fina charcutería y quesos importados y criollos.

Guacamole \$425
Guacamole fresco hecho al momento servido con tortillas de maíz crocantes.

Focaccia rellena \$695
Focaccia rellena de queso de hoja de vallegina, miel de romero y cajuil tostado.



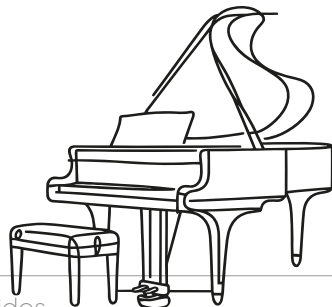
Entradas Frías

Crispy Rice \$495
Tarticos de arroz crujiente, tuna tartar, con spicy mayo.

Taquitos de tuna \$495
Taquitos crujientes rellenos de tuna fresca mayonesa de miel y mostaza.

Salpicón de mariscos mixtos \$725
Frutos del mar de temporada marinados con cebolla, pimientos y hierbas frescas

Carpaccio de res \$625
Finas lonjas de carne, salsa cremosa de mostaza, champiñones, parmesano y ensalada.



Entradas Calientes

Taquitos de chicharrón \$595
Tortilla de trigo, chicharrón de cerdo, cebollas encurtidas y mayo chipotle.

Dumpling de longaniza (lo mejor de dos culturas) \$595
Empanaditas asiáticas rellenas de longaniza de cerdo, puerro fino y semillas de sésamo, servidas con salsa ponzu.

Arancina de queso de hoja \$595
Croqueta de risotto hecho con nuestro queso de hoja fresco y servido con una salsa de tomate casera.

Pulpo a la parrilla \$1,450
Servido con papitas crocantes vinagreta de ajo confitado y limón

Nachos Kaelus \$795
Tortillas de maíz fritas, cerdo crujiente, guacamole, pico de gallo, crema agria, cebollas encurtidas y habichuelas refritas.



KAELUS

ROOFTOP

Mofongo

Nuestro mofongo de platano clásico, con su toque de ajo y chicharrón. **A elegir:**

Pechuga de pollo cremosa **\$750**

Camarones al ajillo **\$1,000**

Barriga de cerdo crocante **\$895**

Ensaladas

Clasica Ensalada César

\$600

Lechuga romana, aderezo cesar, crutones, tocineta frita y queso parmesano.

- Extra de pollo a la plancha **\$325**
- Extra de camarones **\$395**

Capresa de nuestra Tierra

\$625

Tomates frescos, queso de hoja de vallegina, aguacate, hojas de albahaca y reducción de vinagre balsámico.

Ensalada Mixta

\$595

Mezcla de lechugas, pepino, tomate cebolla, aguacate servida con un aderezo de limón y aceite de oliva

- Extra de pollo **\$325**
- Extra de camarones **\$395**

Ensalada Kaelus

\$725

Mezcla de lechugas, pimientos rostizados, macadamias caramelizadas, queso de cabra empanizado y frito.

Pastas y Arroces

Concón de arroz

\$695

Arroz frito estilo asiático, puerro, cilantro, sesamo y huevo pochado

- Extra pollo **\$325**
- Extra camarones **\$395**
- Extra chicharrón **\$425**

Penne con camarones

\$995

Crema de vino blanco, camarones y tocineta crocante

Rigatoni al vodka

\$795

Salsa de tomate cremosa con vodka y parmesano

- Extra de pollo **\$325**
- Extra de camarones **\$395**

Linguini Frutti di mare

\$1,250

Selección de mariscos de temporada salteado con ajo y salsa de tomate

Risotto de camarones

\$900

Arroz arborio cremoso, camarones tomatiscos cherry terminado con aguacate rostizado.



KAELUS

ROOFTOP



Pescados y Mariscos

Pargo Rojo de la Costa \$1,750

Pescado frito en salsa de cilantro con la guarnición de su preferencia.

Pesca de Temporada \$1,850

Pescado de temporada, abierto mariposa, servido con una salsa de ajo, tomatillo, vino blanco y albahaca. Guarnición de su preferencia.

Camarones Rostizados \$1,100

Servidos con mantequilla de pimientos, limón amarillo grillado, con la guarnición de su preferencia.

Salmón Atlántico

Servido con orzo cremoso, tomatillo cherry y espinaca.

Carnes

Rabo al Vino \$1,350

Rabo de res braseado lentamente en cabernet Sauvignon y servido con un cremoso de batata.

Costillas de res glaseada en panela \$1,450

Costilla de res horneado en cabernet ligeramente dulce y servidas con plátano maduro horneado con queso de hoja de vallegina.

Cochinillo confitado estilo español \$1,550

Terminado al horno con papás rostizadas

Filete de res \$1,550

Filete de res en reducción de Cabernet Sauvignon.

A la parrilla

Picaña Angus Prime 10 Oz \$1,500

Churrasco Angus 10 Oz \$2,150

Servido con chimichurri de la casa.

Chuletón de Cerdo Importado 12 Oz \$1,100

Rib Eyes Angus 16 Oz \$2,200

Mantequilla de hierbas mediterráneas.

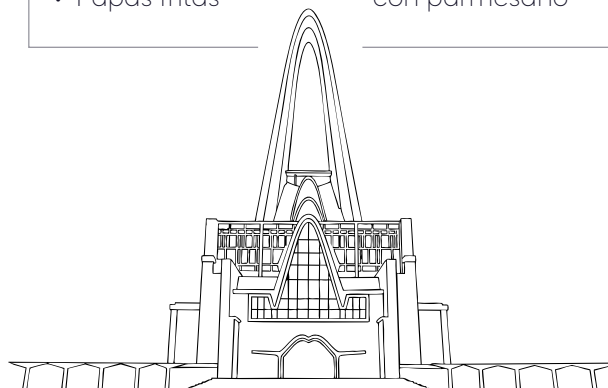
Pechuga de Pollo \$795

Ajo confitado y chimichurri de la casa.

Guarniciones

(Elegir 1)

- Croqueton de yuca
- Ensalada verde
- Pure de papa cremoso
- Tostones
- Papines salteado
- Vegetales al grill
- Papas fritas
- Orzo cremoso con parmesano



Impuestos no incluidos

@kaelusrooftop

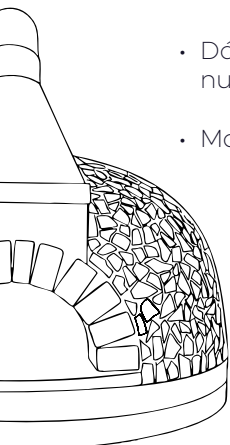


KAELUS

ROOFTOP

Pizzas

- Peperoni **\$680**
- Margarita **\$650**
- Carnivora **\$695**
- Prosciutto y Rúcula. **\$725**
- Dátiles, queso de cabra y nueces caramelizadas. **\$985**
- Maíz ajo perejil **\$695**



Sandwich y Burger

American Bacon and Cheese Burger **\$725**

Pan de la casa, carne angus de 6 oz, lechuga, tomate, cebolla, queso americano y tocineta.

Kaelus Burger **\$795**

Pan de la casa, carne angus de 6 oz, cebolla caramelizada, queso suizo y tocineta glaseada en sirop de maple.

Sandwich de Pollo Empanizado **\$750**

Pan de la casa, pechuga de pollo empanizado, lechuga y aderezo especial queso americano y tocineta.



Postres

Delicia de Chinola **\$380**

Finas capas de bizcocho, y mousse de chinola de la casa.

\$380

Coco Horneado **\$470**

Servido caliente con helado de vainilla.

\$470

Flan de Leche **\$320**

Tradicional flan, servido con dulce de leche y crema chantilly.

\$320

Fondant de Chocolate **\$540**

Bizcocho de chocolate líquido en el centro acompañado de helado de vainilla.

\$540

