



CAUTIVANDO TUS SENTIDOS

[@capitalrtp](#) [capitalrooftop](#) [@capitalrooftop](#)
capitalrooftop.com.mx

Concepto Experience Pop up Restaurant

“LOS SENTIDOS SON EL COMPONENTE QUE DETERMINA COMO TU ALMA Y SER INTERACTÚA, REACCIONA Y ENTIENDE EL MUNDO FÍSICO”.

TE INVITAMOS A CAUTIVARLOS, VIVIENDO EXPERIENCIAS EN CADA PLATILLO, BEBIDA Y SERVICIO **QUE HEMOS PREPARADO PARA TI.**

Vista - Gusto - Olfato - Tacto - Oído

NUESTRA MISIÓN

CAUTIVAR LOS SENTIDOS DE CADA UNO DE NUESTROS INVITADOS A TRAVÉS DE EXPERIENCIAS CULINARIAS ÚNICAS, ESPACIOS Y ATMÓSFERAS ORIGINALES, CON CALIDAD Y SERVICIO SOBRESALIENTE.



Capital Roof Top



ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop

capitalrtop

@capitalrooftop



— ENTRADAS Y TAPEO —

- \$ 300 **TARTAR DE SALMÓN (160 GRS)**
Salmón fresco, limón eureka, hinojo, jitomate cherry deshidratado, con cremoso de aguacate, brotes de chícharo y wonton.
- \$ 350 **ALMEJAS CAPITAL (6 PZAS)** 🍷
Preparadas en su concha, con callo de hacha, marinadas en limón y servidas con espinacas, setas, mantequilla de la casa y falso coral.
- \$ 280 **AGUACHILE NEGRO (160 GRS)** 🍷
Camarón y callo de hacha, salsa negra de chiles, tortilla tatemada, pepinos encurtidos del chef, cebolla morada, rábano sandía, brotes de cilantro y cremoso de aguacate.
- \$ 255 **TIRADITO DE ATÚN ASIÁTICO (170 GRS)**
Atún aleta amarilla, supremas de naranja, pepinos persa encurtidos, cremoso de aguacate y salsa ponzu de la casa.
- \$ 210 **ENSALADA PROVOLETA (120 GRS)**
Provoleta a la plancha acompañada de espinaca baby, arúgula, manzana, nuez y piña. Aderezada con reducción de vinagre balsámico.
- \$165 **ENSALADA MIX ROOF (150 GRS)**
Lechugas mixtas, almendra fileteada, perlas de queso de cabra, aderezada con mango maracuyá.
- \$260 **PLATO ESPAÑOL (100 GRS)**
Jamón ibérico acompañado de caviar de melón, reducción de vino tinto y pan de la casa.
- \$315 **TRILOGÍA DE TAPAS**
Tostada con carne tártara sinaloense (50GR), tapa con mousse de salmón (45GR), cubos de atún en salsa ponzu, empanizados con ajonjolí garapiñado (70GR).

— ANTOJOS DEL ROOF —

- \$375 **TACOS DE PULPO AL PASTOR (170 GRS) (3PZAS)**
Servido con piña asada, relish de cebolla, cilantro y cremoso de aguacate en tortilla de maíz.
- \$340 **TACOS DE PICAÑA AL HORNO (170 GRS) (3PZAS)** 🍷
Picaña Angus rostizada, salsa agridulce, cebolla cambay asada, cremoso de aguacate y jocoque.
- \$290 **TACOS DE PORK BELLY (180 GRS) (3PZAS)**
Al pibil, cebolla morada, tzatziki de habanero, cilantro y cremoso de aguacate.
- \$350 **TACOS DE PALOMITA DE CAMARÓN (110 GRS)** 🍷
Palomitas de camarón con mayonesa chipotle acompañados de zanahoria, col morada y espinaca baby en tortilla de harina.
- \$300 **TUÉTANOS ASADOS (3 PZAS)**
Con polvo de chorizo, cebolla cambay, granos de elote amarillo, con tortillas, salsa martajada y limón.
- +\$90 **CAMARONES A LAS BRASAS (120 GRS)**
- \$250 **CAZUELA CAPITAL (200 GRS)** 🍷
Queso provoleta fundido en cazuela de hierro.
- +\$60 **SETAS AL AJILLO (100 GRS)**
- +\$90 **CHISTORRA (100 GRS)**

— SOPAS —

- \$350 **BISQUE DEL RIO (250 ML)** 🍷
Crema de crustáceos aromatizada con hinojo, poro asado y langostino en trozos, servido en pan campesino.
- \$170 **JUGO DE CARNE (250 ML)**
Acompañado de cilantro, cebolla, chile serrano y salsa de la casa servido en mesa.
- \$150 **SOPA DE TORTILLA CAPITAL (250 ML)**
Acompañada de aguacate, crema, queso panela, chicharrón y guindillas de chile pasilla.

Capital Roof Top



ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop

capitalrtop

@capitalrooftop



ARROCES Y PASTAS

- \$420 **FETTUCCINE CAPITAL (300 GRS)** Elaborado en mesa con queso grana padano añejado 12 meses, vodka, panceta y aceite de trufa.
- \$385 **ARROZ MARINO (320 GRS)**
Cocinado a las brasas con calamar, langostino, alcachofa y azafrán.
- \$220 **RISOTTO DE GORGONZOLA Y SETAS (230 GRS)**
Setas trufadas, betabel rostizado, crema de queso gorgonzola y nuez.
- \$350 **FUSILLI ROOF (350 GRS)** Salsa pomodoro cremosa y picante, jitomate cherry, queso parmesano, espinaca y langostino.
- \$280 **RAVIOLES OSSOBUCO GREMOLATA (230 GRS)**
Pasta fresca rellena de ragout de ossobuco servidos con la salsa de cocción, terminado con parmesano, ralladura de limón y perejil.
- \$170 **FIDEOS WRAPPED (120 GRS)**
Con salsa pomodoro acompañado de queso, crema, y cremoso de aguacate.

DEL MAR

- \$370 **SALMÓN AL GRILL (200 GRS)**
Parrillado con vegetales, confit de tomates, chile de árbol y limón eureka.
- \$400 **ATÚN DEL ROOF (300 GRS)**
En costra de chiles con toques ahumados y dulces servido sobre piedra volcánica y con una guarnición de ensalada mixta.
Acompañado de Ponzu | Salsa Macha | Mermelada de Jitomates cherry | Chimichurri de la casa |

QUEEN CAPITAL

Langosta del caribe cocinada en horno de brasa servida con mantequilla de brandy y verduras al grill.

\$420 x 100 grs

Tiempo de cocción 35-40 minutos.

- \$590 **CAMARONES JUMBO (350 GRS)**
Camarones jumbo a las brasas a elegir:
* Al chiltrepin
* Al mojo de ajo
* Adobados
- \$615 **PULPO ZARANDEADO (250 GRS)**
Acompañado de una guarnición de papas, vegetales a la parrilla, puré de camote y betabel, cremoso de aguacate, y chimichurri. con chips de camote y betabel.

PLATOS FUERTES

- \$390 **PAUPIETTE DEL ROOF (200 GRS)**
Rollo de pollo relleno de espinacas, queso de cabra, grano de elote, base de pure de papa con toque de perejil crujiente y gravy de chile pasilla con jamaica y demi-glace.
- \$710 **LOMO LEMON ROOF (200 GRS)** Filete, bañado en hierbas finas, ajo y limón, flameado con ginebra.

HAMBURGUESA CAPITAL (200 GRS)

Came Angus, queso munster, compota de higo, arúgula, queso, jitomate bola, mayonesa de chiles toreados. Perfumado en mesa con un toque de romero y chips de camote, papa y betabel.

\$350

- \$625 **MOLCAJETE CRT (620 GRS)** Con chistorra, arrachera Angus, camarones, guacamole y queso panela asado.

PARA COMPARTIR

- \$150 **COLIFLOR DEL ROOF (280 GRS)**
Rostizada con mezcla de jitomate deshidratado, almendras, pan rústico, coliflor morada con salsa de queso ricotta.
- \$970 **JAMAICA STEAK (250 GRS)** Filete de res en costra de pistache con salsa de jamaica con atado de espárragos y arúgula baby.
- \$950 **FILETE GOLDEN BY CAPITALROOF (250 GRS)** Filete de res, bañado en salsa de queso cabrales con láminas de oro de 24K.

Capital Roof Top



ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop

capitalrtop

@capitalrooftop



DE LAS BRASAS

PLATILLOS INSIGNIAS



CARNE ANGUS CERTIFICADA



MARMOLEADO DE CARNE

ESPECIAL DEL ROOF MAR Y TIERRA (650GRS)

RYB EYE Angus 300 grs, a la brasa con mantequilla de vino tinto y CAMARONES AL GUSTO 350 grs (chiltepin, al mojo de ajo y adobados).

\$1,300

\$1,390

COWBOY ASADO BY CAPITAL ROOF (500GRS)

Angus en cocción a las brasas.

Servido con aguacate tatemado, chiles toreados y espiropapa trufada.

\$990

PORTERHOUSE (450 GRS)

Filete y New York Angus unido con hueso en forma de T.

TOMAHAWK (1100 GRS)

Angus en cocción a las brasas, papa gajo.

\$2,600

PARA COMPARTIR

Tiempo de cocción 25 minutos.

Servido con aguacate tatemado, chiles toreados y espiropapa trufada.

\$850

RIB EYE (300 GRS)

Rib eye Angus en cocción a las brasas.

Servido con aguacate tatemado, chiles toreados y espiropapa trufada.

\$580

ARRACHERA (300 GRS)

Arrachera Angus en cocción a las brasas.

Servido con aguacate tatemado, chiles toreados, mix de ensalada y espiropapa trufada.

\$700

NEW YORK (300 GRS)

New York Angus en cocción a las brasas.

Servido con aguacate tatemado, chiles toreados y espiropapa trufada.

GUARNICIONES EXTRAS

\$45

TOTOPOS (85 GRS)

\$180

ESPINACAS A LA CREMA (170 GRS)

\$235

ESPÁRRAGOS ASADOS CON TOCINO Y QUESO PARMESANO (150 GRS)

\$165

VEGETALES ASADOS (150 GRS)

\$165

PAPAS TRUFADAS (150 GRS)

\$175

PURÉ DE PAPA (150 GRS)

\$145

GUACAMOLE (150 GRS)

\$75

ELOTE (2 PZAS)

POSTRES

\$210

DOMO BLONDIE (220 GRS)

Esfera de chocolate, biscuit de almendra y mousse de naranja sobre tierra de chocolate.

\$145

CHEESECAKE (220 GRS)

Pastel de queso crema acompañado de coulis de frutos rojos.

\$180

BANANA ROOF (300 GRS)

Plátano frito con toffi de caramelo y empanizado con almendra acompañado de chocolate y helado de vainilla.

\$300

PAMLOVA DE FRUTOS ROJOS (220 GRS)

Base de merengue, frutos rojos impregnados con vainilla de papantla, palomitas congeladas de espuma de cassis.

\$300

COULANT CAPITAL ROOF (220 GRS)

Volcán de chocolate, con coulis de mango y zarzamora, crumble de cacahuete, tierra de chocolate con frutos nitrogenados.

\$390

TRILOGÍA CAPITAL

-Cake pop de chocolate. (3pza mini)

-Base de merengue con frutos rojos impregnados con vainilla de papantla, palomitas congeladas de espuma de cassis. (2 pza mini).

-Oso de chocolate relleno de espuma de chicle y espolvoreado con trueno pop sobre una base de tierra de galleta oreo con frutos rojos (1 pza mini).

BEARTRDAY CAPITAL (310 GRS)

Oso de chocolate relleno de espuma a elegir entre: mango/maracuyá, frutos rojos o vainilla, espolvoreado sobre una base de tierra de galleta oreo con frutos rojos.

\$390

High Mixology

CAUTIVANDO TUS SENTIDOS

SHOWER SHOT \$300

6 SHOTS
- MANGO BACARDÍ CON CHILE, CURACAO, LIMÓN Y SPRITE. 6 SHOTS.

SHOWER SHOT VIP \$350

6 SHOTS
- ELEGIR UNA BASE DE ALCOHOL:
WHISKY / VODKA TAMARINDO / TEQUILA / HPNOTIQ



\$300

— DIOS del ROOF —

ARES: APPLETON SIGNATURE, CALPIS, LICOR DE PLATANO, KALANI Y JUGO DE PIÑA.

ATHENA: BEEFEATER PINK, JARABE DE LYCHEE, JEREZ TÍO PEPE, ANGOSTURA BITTER Y JUGO DE LIMÓN.

AFRODITA: MONTELOBOS ESPADIN, PUNT E MES, JUGO DE LIMÓN Y JARABE DE FRAMBUESA.

APOLLO: CARPANO BIANCO, JARABE DE FRUTAS TROPICALES, GINEBRA BULLDOG Y BITTER TORONJIL.

Canarios DE "ROOF" (2 COPAS)



\$350

CANARIO DE MEZCAL

MONTELOBOS ESPADIN, JALEA DE GUAYABA
JUGO DE LIMÓN VERDE, CAMPARI Y BITTER
BLACK LEMON

CANARIO DE VODKA

VODKA, GIFFARD DE VIOLETAS, JUGO DE LIMÓN
VERDE, JARABE NATURAL CON MATIZADOR
MORADO Y BITTER DE LAVANDA

Carajillo Ozo

UNA NUEVA BEBIDA PARA CAUTIVAR



\$220

LICOR 43, CARGA DE CAFÉ ESPRESSO,
Y OSO DE CHOCOLATE.
SHAKEADO EN MESA.

UNA NUEVA BEBIDA PARA SORPRENDER

MEZCALITO lemon stick



AMARÁS JOVEN | AMARÁS REPOSADO | AMARÁS CUPREATA |
AMARÁS LOGÍA | MONTELOBOS

\$199

MONTELOBOS TOBALA \$269

MONTELOBOS PECHUGA \$369

MIXOLOGÍA

CAUTIVANDO TUS SENTIDOS

Capital Roof Top



ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop

capitalrtop

@capitalrooftop

INSIGNIA

- \$ 240 CAPITAL GIN
GINEBRA DE CASA, LICOR DE FLOR DE SAUJO, NÉCTAR DE COL MORADA QUE CAMBIA DE COLOR, JUGO DE LIMÓN REAL, SERVIDO CON AGUA TÓNICA Y LIMÓN DESHIDRATADO.
- \$ 189 OLD HONEY
GIN INFUSIONADO CON FLOR DE SEVILLA, LICOR ANCESTRAL DE MIEL Y ANÍS VERDE, MEZCLA DE JUGOS CÍTRICOS Y AGUA MINERAL.
- \$ 195 SCOTCH DARK TEA
WHISKY ESCOCÉS CON LICOR AFRODISIACO DE DAMIANA, INFUSIÓN DE TÉ NEGRO, JUGO DE LIMÓN Y AGUA MINERAL.

SELECCIÓN CAPITAL

LO MÁS SELECTO DE NUESTRA CAVA, SERVIDO PARA TI CON HIELOS ARTESANALES DISEÑADOS EN CASA Y ACOMPAÑADOS CON NUESTRA AGUA TÓNICA PREMIUM, PERMÍTETE MARIDAR CON ALGUNO DE NUESTROS PLATILLOS.

- \$ 295 ROSE PEPPER TONIC
GIN PUERTO DE INDIAS, HIELO ARTESANAL DE SANDÍA CON PIMIENTA ROSA, BROCHETA DE SANDÍA Y AGUA TÓNICA PREMIUM.
- \$ 310 BERRIE FRESH TONIC
GIN BEEFEATER PINK, HIELO ARTESANAL DE CEREZAS, ROSE LEMONADE TONIC, BROCHETA DE CEREZAS.
- \$ 490 47 DEMONS
GIN MONKEY 47, HIELO ARTESANAL Y BITTER DE LAVANDA, PIMIENTA ROSA, AGUA TÓNICA PREMIUM.

DE AUTOR

INSPIRADOS EN TEXTURAS, AROMAS Y SABORES QUE RODEAN LA EXPERIENCIA CAPITAL ROOF TOP, UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA, ATREVETE A MARIDAR TUS SENTIDOS. TE CAUTIVAREMOS.

- \$ 225 BERRY GIN
GIN INFUSIONADO CON ZARZAMORAS, COULIS DE FRUTOS ROJOS, NÉCTAR DE CAÑA, CON POLVO DE CARDAMOMO Y AGUA TÓNICA.
- \$ 175 JAMAICA SPICY
MEZCAL DE CASA CON LICOR DE CHILE ANCHO, JARABE DE ROMERO E INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA, Y SAL AHUMADA.
- \$ 185 LAVANDA BOOM
GIN INFUSIONADO CON FRUTA DE DRAGÓN, JARABE DE LAVANDA, NÉCTAR DE AGAVE Y BURBUJA DE LAVANDA.
- \$ 240 TIKI ROOF
RON OSCURO DE MANAGUA, LICOR AFRODISIACO DE DAMIANA, LICOR DE COCO MAYA, COULIS DE FRUTAS DE LA PASIÓN, FLAMEADO CON ABSINTH.
- \$ 150 ROOF MULE
VODKA DE CASA, EXTRACTO DE JENGIBRE CON COULIS DE MARACUYÁ Y JARABE DE LEMON GRASS, TOP DE REFRESCO DE JENGIBRE.
- \$ 180 GOLDEN MARGARITA
TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, GIFFARD DE VAINILLA, COINTREAU, JUGO DE LIMÓN VERDE, JARABE NATURAL CON GLITTER DORADO Y RIN DE SAL AHUMADA.
- \$ 125 PIÑA ROOF
APPLETON SIGNATURE, NÉCTAR DE PIÑA, MIDORI, CREMA DE COCO, JUGO DE LIMÓN VERDE, AGUA DE COCO, PENCAS DE PIÑA.
- \$ 120 PUFFER
ABSOLUT SANDÍA, APEROL, JUGO DE LIMÓN VERDE, JARABE DE TÉ ROOIBOS Y BITTER ORLEANS.
- \$ 210 BALOO
BUCHANAN'S 12, APEROL, JARABE DE FRAMBUESA, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE PIÑA.
- \$ 150 MARTINI DE CHICLE
ISARONNO VELVET, APPLETON SIGNATURE, LICOR DE AVELLANAS, LECHE EVAPORADA CARNATIÓN, JARABE NATURAL, MAZAPÁN Y FLORES DE PENSAMIENTO.
- \$ 150 MARTINI DE MAZAPAN
ABSOLUT SANDÍA, LICOR DE COCO, AMARETTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, NÉCTAR DE PIÑA, SABORIZANTE DE CHICLE DECORADO CON BROCHETA DE CHICLE Y CEREZA ROJA.

CARAJILLOS

- \$ 145 CLÁSICO
LICOR DEL 43, ESPRESSO.
- \$ 165 BRANCARAJILLO
ESPRESSO, FERNET MENTA, ESPUMA DE GANACHE CON CHOCOLATE BLANCO.
- \$ 165 FERRERO
LICOR DEL 43, ESPUMA DE FERRERO, CHOCOLATE FERRERO.





ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop

capitalrtop

@capitalrooftop



SHOTS CAPITAL

BALAM SHOTS DON JULIO \$ 220
DON JULIO 70, MARACUYÁ, SERVIDOS EN UN PLATO DE MÁRMOL FRÍO, SHOTS EN FORMA DE PATITAS DE JAGUAR.

ICE SHOTS TAMARINDO \$ 190
SHOTS DE HIELO ESCARCHADOS CON CHAMOY Y TAJÍN, SERVIDOS CON SMIRNOFF TAMARINDO.

HADA BOMB \$ 180
LICOR ABSINTH, TERRÓN DE AZÚCAR Y TOP DE AGUA.

ROOF AND TOP \$ 200
AMARETTO, VODKA, BAILEYS, ABSINTH. FLAMEADO ESTILO LAMBORGHINI

MOJITOS

CLÁSICO \$ 150
BACARDI BCO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL.

HPNOTIQ \$ 179
BACARDI LIMON, HPNOTIQ, LIMÓN, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL.

CLASSIC COCKTAIL 'S

APEROL SPRITZ \$ 190

AVIATION \$ 165

BEE`S KNESS \$ 140

CLOVER CLUB \$ 145

ESPRESSO MARTINI \$ 130

LAST WORD \$ 250

NAKED AND FAMOUS \$ 230

DRY MARTINI \$ 165

DIRTY MARTINI \$ 170

GIBSON MARTINI \$ 165

NEGRONI \$ 163

COSMOPOLITAN \$ 120

OLD FASHIONED \$ 130

WHISKY SOUR \$ 150

MANHATAN \$ 170

DARK AND STORMY \$ 150

CAFÉ Y TÉ

AMERICANO \$ 50

CAPUCCINO \$ 65

ESPRESSO \$ 50

TÉ GOURMET \$ 65

SHOTS

SACRIFICIO MAYA \$ 110

HORN DEVIL \$ 90

U2 \$ 90

BUFANDA \$ 150

ABC \$ 150

STICKY FINGER \$ 120

BALA DE PLATA \$ 150

CERVEZAS

CORONA \$ 95

CORONA CERO \$ 95

MICHELOB ULTRA \$ 105

NEGRA MODELO \$ 95

MODELO ESPECIAL \$ 95

VICTORIA \$ 95

STELLA ARTOIS \$ 105

GUINNESS \$ 125

VASO CUBANO \$ 30

VASO MICHELADO \$ 30

VUELVE \$ 71

SOFT DRINKS

PINEAPPLE GRASS \$ 105

PEPINO TONIC \$ 95

GINGER FANCY \$ 135

FASHION FRUIT \$ 95

REDBULL \$ 85

BOOST \$ 80

FEVER TREE \$ 115

LEMON ROSE \$ 115

PEÑAFIEL MINERAL \$ 50

COCA COLA CLASICA \$ 50

COCA COLA LIGHT \$ 50

COCA COLA ZERO \$ 50

GINGER ALE \$ 50

FRESCA \$ 50

SPRITE \$ 50

SPRITE ZERO \$ 50

SIDRAL MUNDET \$ 50

AGUA TONICA 1724 \$ 115

AGUA TONICA SHWEPPE \$ 50

AGUA HETHE MINERAL 350 ML \$ 60

AGUA HETHE MINERAL 750 ML \$ 115

AGUA HETHE NATURAL 350 ML \$ 60

AGUA HETHE NATURAL 750 ML \$ 115

EXTRA DE CEREZAS \$ 90

EXTRA DE NARANJAS \$ 60

VASO DE JUGO -ARANDADO Y MANZANA- \$ 60

VASO DE JUGO -NARANJA Y PIÑA- \$ 75

LICORES Y DESTILADOS



ESCANEA EL QR
PARA
RESERVAR

capitalrtop
capitalrtop
@capitalrooftop

WHISKY

	COPA	BOTELLA
PERFECT WHISKY * (RED SEAL/ BLUE/ CHIVAS 25)	\$1,500	S/B
BUCHANANS 12	\$365	\$2,700
BUCHANANS MASTER	\$390	\$3,100
BUCHANANS 18	\$650	\$5,000
BUCHANANS RED SEAL	\$1,500	\$9,500
RED LABEL	\$250	\$1,850
BLACK LABEL	\$360	\$2,700
GOLD LABEL	\$480	\$3,700
BLUE LABEL	\$1,700	\$12,000
CHIVAS 12	\$320	\$2,400
CHIVAS 18	\$600	\$4,600
CHIVAS 25	\$1,700	\$13,000
TOKI	\$320	\$2,400
HIBIKI	\$650	\$5,000
OLD PARR	\$280	\$2,100

SINGLE MALT

MACALLAN 12	\$450	\$3,500
MACALLAN 15	\$800	\$6,300
GLENLIVET 12	\$390	\$2,900
GLENFIDDICH 12	\$360	\$2,750

BOURBON

	COPA	BOTELLA
JACK DANIELS	\$230	\$1,600
JIM BEAM	\$180	\$1,300
MAKERS MARK	\$250	\$1,800
WILD TURKEY	\$230	\$1,600
JACK DANIELS HONEY	\$230	\$1,700
JACK DANIELS APPLE	\$230	\$1,700

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES X	\$230	\$1,600
TORRES XV	\$290	\$2,000

COGNAC

	COPA	BOTELLA
HENNESSY VSOP	\$490	\$3,650
MARTELL VS	\$325	\$2,500
MARTELL VSOP	\$420	\$3,200
MARTELL XO	\$1,600	\$11,500

VODKA

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF TAMARINDO	\$180	\$1,300
ABSOLUT AZUL	\$195	\$1,400
ABSOLUT RAS	\$195	\$1,400
ABSOLUT PIÑA SMOKED	\$200	\$1,500
ABSOLUT DE SANDIA	\$195	\$1,450
STOLICHNAYA	\$190	\$1,400
GREY GOOSE	\$280	\$2,100
ZUBROWKA	\$240	\$1,800
BELVEDERE	\$345	\$2,600
BELVEDERE BLANCO 1750 ML	S/C	\$5,500
BELVEDERE MIGHTNIGHT 1750	S/C	\$6,100
VODKA 1533	\$200	\$1,500

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
BOMBAY	\$250	\$1,800
HENDRICKS	\$360	\$2,500
TANQUERAY	\$240	\$1,800
BULLDOG	\$280	\$2,100
TANQUERAY SEVILLA	\$300	\$2,000
BEEFEATER	\$240	\$1,700
BEEFEATER PINK	\$280	\$1,900
BEEFEATER MORAS	\$265	\$1,900
THE LONDON ONE	\$320	\$2,600
PUERTO DE INDIAS	\$260	\$1,900
MONKEY 47	\$550	\$4,500
THE BOTANIST	\$350	\$2,900
BRAMBLE BOMBAY	\$280	\$2,100

LICORES

	COPA	BOTELLA
ABSINTH	\$220	S/B
AMARETTO DISARONNO	\$150	S/B
ANCHO REYES CLASICO	\$120	S/B
APEROL	\$160	S/B
BAILEYS	\$150	S/B
CAMPARI	\$150	S/B
CARPANO DRY	\$135	S/B
CARPANO BIANCO	\$135	S/B
CARPANO ROSSO	\$135	S/B
CASSIS	\$110	S/B
CHARTREUSE AMARILLO	\$250	S/B
CHARTREUSE VERDE	\$270	S/B
COINTREAU	\$150	S/B
DAMIANA	\$150	S/B
DRAMBUIE	\$220	S/B
FERNET	\$150	S/B
FERNET MENTA	\$150	S/B
FRANGELICO	\$160	S/B
GIFFARD VIOLETAS	\$120	S/B
GRAND MARNIER	\$170	S/B
GIFFARD PLATANO	\$120	S/B
GIFFARD GRANADA	\$120	S/B
GIFFARD VAINILLA	\$120	S/B
HPNOTIQ	\$220	\$1,600
JAGGERMEISTER	\$150	\$1,150
JEREZ TIO PEPE	\$95	S/B
KALANI	\$110	S/B
KHALUA	\$90	S/B
LICOR 43	\$155	S/B
LICOR 43 OROCHATA	\$115	S/B
LUXARDO	\$195	S/B
MIDORI	\$145	S/B
PLUMA DEW	\$105	S/B
SAKE	\$115	S/B
PUNT E MES	\$150	S/B
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$125	S/B
SAMBUCA VACCARI BIANCO	\$125	S/B
ST GERMAIN	\$200	S/B
XTABENTUM	\$120	S/B
STREGA	\$125	S/B

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
PERFECT TEQUILA * (CLASE AZUL/ DJ 1942)	\$1,500	S/B
DON JULIO 70	\$420	\$3,300
DON JULIO BCO	\$295	\$2,200
DON JULIO REPOSADO	\$360	\$2,600
DON JULIO 1942	\$1,150	\$8,900
CLASE AZUL REP 750 ML	\$720	\$5,600
CLASE AZUL PLATA 750 ML	\$850	\$6,600
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$350	\$2,600
HERRADURA ULTRA	\$350	\$2,600
HERRADURA REPOSADO	\$300	\$2,300
1800 CRISTALINO	\$340	\$2,600
CASA DRAGONES BCO	\$450	\$3,400
TRADICIONAL PLATA	\$170	\$1,250
TRADICIONAL REPOSADO	\$200	\$1,500
ESPOLON REPOSADO	\$250	\$1,900
PATRON BCO	\$240	\$1,800
PATRON REPOSADO	\$270	\$2,100

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
400 CONEJOS	\$220	\$1,900
AMARÁS JOVEN	\$220	\$1,650
AMARÁS REPOSADO	\$240	\$1,800
AMARÁS LOGÍA	\$350	\$2,700
MONTELOBOS	\$350	\$2,700
MONTELOBOS TOBALA	\$480	\$3,700
MONTELOBOS PECHUGA	\$590	\$4,600
KOCH ELEMENTAL	\$180	\$1,200
KOCH BARRIL	\$379	\$2,900
KOCH TOBALA	\$490	\$3,750
VERDE MOMENTO	\$220	\$1,400
DANZANTES REPOSADO	\$390	\$3,000

RON

	COPA	BOTELLA
BACARDÍ 8	\$290	\$1,200
BACARDÍ LIMÓN	\$175	\$1,300
BACARDÍ MANGO	\$175	\$1,300
BACARDÍ RAZZ	\$175	\$1,300
BACARDÍ SUPERIOR	\$200	\$1,500
HAVANA 3	\$185	\$1,300
HAVANA 7	\$225	\$1,700
MATUSALEM PLATINO	\$190	\$1,500
MATUSALEM 15	\$210	\$1,800
ZACAPA 12	\$290	\$2,200
ZACAPA 23	\$380	\$2,900
APPLETON STATE	\$190	\$1,450
APPLETON 12	\$330	\$2,500
FLOR DE CAÑA 12	\$300	\$2,300
FLOR DE CAÑA CRISTALINO	\$310	\$2,300

Capital Roof Top

VINOS

CAUTIVANDO TUS SENTIDOS

BLANCOS

MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC

COPA	BOTELLA
\$220	\$1,200

ROSADOS

MONTE XANIC ROSÉ

COPA	BOTELLA
\$220	\$1,500

TINTOS

CALIXA BLEND

COPA	BOTELLA
\$220	\$1,200

VIÑA VALERA ROBLE

\$200	\$1,200
-------	---------

GRAN RICARDO

S/C	\$2,500
-----	---------

LOUIS MARTINI

\$240	\$1,500
-------	---------

CM MATAROMERA

S/C	\$2,200
-----	---------

APOTHIC

\$220	\$1,400
-------	---------

ESPUMOSOS

CHANDON DELICE 750 ML

COPA	BOTELLA
S/C	\$1,050

CHANDON DELICE 187 ML

S/C	\$350
-----	-------

PRO-SPRITZ

\$150	S/B
-------	-----

SAUMUR ANCESTRAL

S/C	\$1,500
-----	---------

ESPECIAL DE VINOS

JARRA DE CLERICOT

\$900

CON VINO ALTAS CUMBRES

CHAMPAGNE

MOËT BRUT

BOTELLA
\$2,800

MOËT ICE

\$4,300

MOËT ROSE

\$4,100

DOM PERIGNON

\$8,900

DOM PERIGNON LUMINOUS

\$12,500

RESERVA A TRAVÉS DE:

 OpenTable®  Tripadvisor  55 3953 2658

 capitalrtp  capitalrtp  @capitalrooftop

Todos las bebidas están elaborados con los mejores estándares e higiene

Nuestros precios incluyen IVA en Moneda Nacional

Las propinas no son obligatorias

Formas de pago aceptadas:

Efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión)

Tipo de cambio: Puede variar de acuerdo al mercado.