

El Tinaco

BAR



Mixología

Copa 12 oz.

The Shadow	\$155
Vodka Smirnoff 2 oz., licor de Maracuyá, jarabe de lavanda carbón activo, limón, adornado con flor	
Blue Dimond	\$280
Gin Beefeater 1.05 oz., licor Hpnotiq, licor de Casis, limón jarabe natural, adornado con coral	
Evil Spicy	\$275
Mezcla 400 Conejos joven, 3 oz., licor de chile ancho, limón, petróleo, clamato, jugo de almeja, adornado con serrano, aceituna y pepino	
Masrhmellow Vodka	\$155
Vodka Smirnoff 1.5 oz., rompope, jarabe de malvavisco, leche carnation, adornado con malvavisco y chocolate	
Tinaco	\$190
Mezcla unión joven 1.5 oz., jarabe de piña y pepino, limón, jugo de piña licor de chile poblano, adornado con pepino y piña	
Tennessee's Peanut	\$185
Whisky Jack Daniel's 1.5 oz., licor de cacao oscuro, Jarabe de crema de cacahuete, leche carnation y decorado con chocolate Resse's y Caramelo	
Irish Winter	\$245
Vodka Smirnoff 1.5 oz., jarabe de Ferrero, leche carnation, cacao blanco, y decorado con oblea y ferrero	
Old Sky	\$198
Gin Beefeater 1.05 oz, licor Maracuyá, jarabe de Maracuyá, hielo artesanal, limón, agua mineral y decorado con Romero natural	
Sweet Corn	\$155
Vodka Smirnoff 1.5 oz., cacao blanco, carnation, jarabe de elote y palomitas de caramelo	
ICE Roof	\$185
Chambulet, nieve de Bailey's, nieve de chocoVodka	

Ginebras

Copa 1.25 oz.

Beefeater	\$170
Beefeater Pink	\$150
London	\$240
Bulldog	\$180
Tanqueray	\$160
Hendrick's	\$220
Oliver	\$170
Tanqueray N. TEN	\$148

Mezclas

Copa 1.25 oz.

400 Conejos Joven	\$145
400 Conejos Reposado	\$150
Espiritu Lauro	\$180
Wahaka Joven Espadin	\$180
Unión Joven	\$120
Unión Viejo	\$130
Montelobos	\$160

Coctelería

Copa 1.25 oz.

Blody Mary	\$140
Clamato con Vodka	\$150
Clamato Lucerna	\$120
Carajillo	\$170
Margarita Tradicional	\$170
Margarita Cadillac	\$175
Mojito Cocktail	\$125
Negroni Cocktail	\$170
Piedra	\$130
Piña Colada	\$140
Piñada	\$ 85
Sangría	\$150
Gin Tonic	\$135
Ruso Negro	\$135
Ruso Blanco	\$135
Mimosa	\$175
Aperol spritz	\$180

Brandis

Copa 1.25 oz.

Terry	\$120
Carlos 1	\$137
Torres 10	\$150
Torres 20	\$210

Cervezas

355 ml.

Tecate	\$92
Tecate Light	\$92
Bud Light	\$92
Coors Light	\$92
Corona	\$92
Modelo Especial	\$95
Modelo Negra	\$95
Stella Artoise	\$95
Heineken	\$95
Heineken 00 250 ml.	\$80
Indio	\$90
XX Ambar	\$90
XX Lager	\$90
Pacifico	\$90
Michelob Ultra	\$92
Bohemia Clara	\$92
Bohemia Oscura	\$92
Tecate Light Barril 16 oz.	\$80
Indio Barril 16 oz.	\$80

Wiskey **Copa 1.25 oz.**

Buchanan's 12	\$195
Buchanan's 18	\$380
Chivas Regal 12	\$195
Chivas Regal 18	\$420
J. Walker Etiqueta Azúl	\$890
J. Walker Etiqueta Negra	\$190
J. Walker Etiqueta Double Negra	\$270
J. Walker Etiqueta Verde	\$380
Macallan 12	\$320
Macallan 15	\$670
Macallan 18	\$1300
Screwball	\$150
Bullet Bourbon	\$170
Fireball	\$150
Jack Daniel's	\$175
Old Par	\$165
Hibiki Suntory	\$340

Vodka **Copa 1.25 oz.**

Absolut	\$160
Belverde	\$190
Grey Goose	\$190
Cristal Head	\$380
Ciroc	\$205
Ketel One	\$180
Tito's	\$190

Champagne **Bot. 750 ml.**

Veuve de Clicquot	4000
Veuve de Clicquot Rose	4500
Moët & Chardon Brut Imperial	3000
Moët & Chardon Rose	4500
Moët & Chardon ICE	4000
Don Perignon	11000

Vinos por copa **Copa 1.25 oz.**

ST. Tempranillo Cabernet	\$194
Casa Magoni Nebbiolo	\$260
Monte Xanic Viña Kristel	\$225
Lagrimas Chardonnay	\$204
Calixa	\$232
Surco Rojo	\$189
Zinfandela L.A. Cetto	\$130

Cordiales **Copa 1.25 oz.**

Amaretto di Saronni	\$187
Baileys	\$130
Licor 43	\$140
Grand Marnier	\$200
Khalua	\$120
Chinchon Dulce	\$120
Chinchon Seco	\$120
Drambuie	\$130
Midori	\$110
Sambucca Blanco	\$120
Sambucca Negro	\$130
Frangelico	\$140
Campari	\$130
Licor de Damiana	\$ 80
Oporto Ferreira B.	\$ 75
Pernod	\$120
Dubonet	\$180
Cinzano Blanco	\$ 95
Cinzano Rosso	\$ 80
Martín Seco	\$180

Tequilas **Copa 1.25 oz.**

Don Julio Blanco	\$165
Don Julio Añejo	\$190
Don Julio Reposado	\$170
Don Julio 70	\$210
Don Julio 1942	\$470
Don Julio Real	\$910
Herradura Reposado	\$160
Herradura Selección Suprema	\$870
Patrón Añejo	\$250
Patrón Reposado	\$220
Patrón Silver	\$220
1800 Añejo	\$175
1800 Cristalino	\$180
Maestro Doble Diamante	\$225
Tradicional	\$150
Reserva de la Familia Añejo	\$420
Orendain Blanco	\$120

Ron	Copa 1.25 oz.
Bacardi Blanco	\$125
Bacardi Añejo	\$125
Habanna Club 7	\$130
Zacapa 23	\$320
Zacapa XO	\$560
Capitan Morgan Spiced	\$140
Appleton Estate	\$150
Appleton Blanco	\$125
Matusalem Clásico	\$125
Botran	\$160
Malibu	\$110

Cognac	Copa 1.25 oz.
Hennessy XO	\$750
Remy Martin VSOP	\$290
Remy Martin XO	\$920

Refrescos	
Bonafont 600 ml.	\$ 45
Ciel Mineral 355 ml.	\$ 50
Agua Fiji 500 ml.	\$145
Agua Tónica 295 ml.	\$ 55
Coca Cola 355 ml.	\$ 60
Coca Cola Light 355 ml.	\$ 60
Coca Cola Zero 355 ml.	\$ 60
7 UP 355 ml.	\$ 60
Fanta Naranja 355 ml.	\$ 60
Fresca de Toronja 355 ml.	\$ 60
Squirt 355 ml.	\$ 60
Manzana Lift 355 ml.	\$ 60
Sidral Mundet 355 ml.	\$ 60
Pellegrino 250 ml.	\$110
Perrier 330 ml.	\$110
Pellegrino Sabores 355 ml.	\$ 95
Sprite 355 ml.	\$ 60
Ginger Ale 296 ml.	\$ 60

El Tinaco
BAR



@eltinacobar



@eltinaco_bar

寿司

SUSHI

EN LA AZOTEA

Entradas

Appetizer

Edamames	\$104
Tostadas de Atún / Tuna Tostada Tuna Tostada Atún de Aleta Azul, Cebollín, Microhierbas y Sal Kosher. / Blue Fin Tuna, spring onion, sprouts & Maldon Salt.	\$370
Tacos de Rib Eye / Rib Eye Tacos Pequeños Tacos de Rib Eye en Pasta won ton. / Crunchy tacos with mild sauce	\$209
Gyozas de Atún / Tuna Gyozas Pasta Won Ton Rellena de Atún al Vapor / Won Ton stuffed with spicy tuna	\$139
Tartar de Toro / Toro Tartar Con salsa de Yuzu koshu, Verdes Mixtos y Microhierbas. / With Yuzu koshu Sauce, mixed greens & sprouts	\$342
Ostiones de la Azotea / Oysters from la Azotea Ostiones, Erizo, Ikura, Salsa Ponzu y Cebollín. / Oysters, Sea Urchin, Ikura Ponzu Sauce & spring onions	\$384

Tiraditos

Hamachi Jalapeño / Hamachi Jalapeño Sashimi de Hamachi, Acompañado de Jalapeño Fresco, Cilantro y Soya Yuzu. / Hamachi sashimi with fresh Jalapeño, coriander & yuzu soy.	\$305
Sushiyashi / Sushiyashi Sashimi de Hamachi, Atún y Salmón Envuelto en Pepino y Aguacate, con salsa Soya y Limón. / Cucumber y avocado, wrapped with salmon, hamachi and tuna sashimi, dressed whit special sauce	\$209
Tiradito de Salmón / Tiradito de Salmón Sashimi de salmón fresco sellado de Aceite de Ajonjolí, Cebollín y Jengibre. / Seared salmon sashimi topped with sesame oil, ginger and spring onions.	\$265
Tiradito de Serranito / Tiradito de Serranito Pescado blanco, chile serrano, cilantro, bañado en salsa de serranito. (Aceite de olivo + Ajonjolí + Soya). / White Fish, serrano pepper, spring onion dressed whit rayu sauce.	\$185
Verduras Tempura / Tempura Vegetables Mix de vegetales, calabaza, zanahoria, berenjena, esparrago, cebolla, calabaza italiana, Morrón y brócoli al tempura. / Zucchini, Carrot, Eggplant Asparagus, Onion, Bell Pepper, Broccoli, Tempura.	\$209
Tempura de Camarón / Tempura de Camarón 6pzs. Camarón Tempura y Mix de Vegetales / 6 pzs of shrimp and Zucchini, Carrot, Eggplant, Asparagus, Onion, Bell Pepper, Broccoli, Tempura.	\$299

Poke

Hamachi Atún / Hamachi Tuna	\$394
Atún Salmón / Tuna Salmon	\$341

Ensaladas

Salads

Ensaladas Oriental / Oriental Salad Verdes mixtos, zanahoria, hiyashi wakame, tomate cherry, salsa de miel con yuzu y tuna tataki. / Mixed Greens, Carrot, hiyashi wakame, cherry tomato, Honey sauce with yuzu & tuna tataki.	\$254
Ensalada Soba y Miso / Soba Miso Salad Pasta soba con verdes mixtos bañado con salsa miso con camarones. / Soba pasta, mixed greens, miso sauce with Shrimp.	\$231
La Japonesa / The Japanese Lechugas mixtas, tomate cherry, pepino, zanahoria, nabo, camarones al Grill bañados en salsa rayu. / Lettuce, cherry tomato, cucumber, carrot, turnip, Grilled shrimps with rayu sauce.	\$147

Temakis/conos

Temakis/Handrolls

Atún / Tuna	\$176	Anguila/ Eel	\$160
Hamachi	\$166	Spicy Atún	\$184
Spicy Salmon	\$179	Toro	\$210
Salmón / Salmon	\$160	Pescado Blanco	\$160
Temaki Pulpo	\$147	Kanikama	\$126
Temaki Camaron	\$147		

Ceviche

Ceviche Peruano / Peruvian Ceviche Pescado blanco, pepino, cilantro, cebolla morada, camote y elote. Bañado con salsa especial picante. / White Fish, Cucumber, spring onions, red onion, Sweet Potato & Corn, mixed with Yellow Ají sauce.	\$205
Ceviche de Atún Picante / Spicy Tuna Ceviche Atún, Aguacate, Cilantro, Cebolla morada y salsa especial picante. / Tuna, Avocado, coriander, red onion and red hot sauce.	\$389
Ceviche de Pulpo / Octopus Ceviche Pulpo estilo Azotea	\$310
Ceviche Especial / Special Ceviche Pescado blanco estilo Azotea	\$212
Ceviche de Langosta / Lobster Ceviche	\$629



@SushiEnLaAzotea



@sushienlaazotea

Sashimi

Atún / Tuna	\$353	Toro	\$386
Hamachi	\$326	Pulpo / Octopus	\$263
Salmón / Salmon	\$314	King Sashimi	\$772
Pescado Blanco/ White Fish	\$198	Sashimi Mixto	\$385

Especialidades

Specialties

Abulón al gusto / Abalone at your choice	\$2,835	King Crabs 1/2 kg.	\$1,628
Almeja Generosa / Pacific geoduck clam	\$866	Erizo Coctel / Sea Urchin Coctel	\$278

Makis

Caterpillar Roll <i>Anguila, pepino, Aguacate y Salsa de Anguila. / Eel, cucumber, Avocado & Eel Sauce.</i>	\$271
Rainbow Roll <i>Selección de pescados, aguacate, pepino y kanikama. / Fish Selection, avocado, cucumber & kanikama.</i>	\$310
Spicy Tuna Roll <i>Atún Picante, Kanikama, Pepino y Aguacate. / Spicy Tuna, Kanikama, cucumber y Avocado.</i>	\$298
California Roll <i>Kanikama, Pepino, Aguacate. / Kanikama Cucumber and Avocado.</i>	\$147
Veggie Roll <i>Mix de lechugas, Aguacate, Pepino, Zanahoria, envuelto en Papel Arroz. / Assorted greens, Avocado, Cucumber, Carrot wrapped in Rice Paper.</i>	\$143
Mango Spicy Roll <i>Camarón, Tempura, Pepino, Aguacate, Mango y Salsa. / Shrimp, Tempura, cucumber, Avocado, Mango & chipotle sweet sauce</i>	\$184
Crispy Spicy Roll <i>Salmón, Camarón, Pepino, Tempura frito y salmón picante. / Salmon, Shrimp, cucumber, topped with Spicy salmon & tempura lakes</i>	\$298
Spider Roll <i>Cangrejo concha suave, Aguacate, Masago pepino. / Soft Shell crab, Avocado, Masago & cucumber.</i>	\$247
Crab Roll <i>Cangrejo concha suave, Aguacate, Masago y envuelto en hoja de pepino. / Soft Shell crab, Avocado wrapped with cucumber & masago.</i>	\$278
Banana Roll <i>Camarón Tempura, Kanikama, Aguacate, pepino y tempura frita. / Tempura Shrimp, Kanikama, Avocado, cucumber, topped with tempura lakes.</i>	\$176
Langosta Roll / Lobster Roll. <i>Lechugas Mixtas, aguacate, pepino envuelto en hoja de arroz</i>	\$462

Nigiri

Atún / Tuna	\$141	Salmón / Salmon	\$129
Hamachi	\$147	Anguila	\$121
Camarón / Shrimp	\$116	Toro	\$205
Pulpo / Octopus	\$116	Erizo / Sea Urchin	\$242
Nigiri 8 pzs	\$410		

Nuestra cocina

From our kitchen

Pollo con miel y sesamo / Chicken Glazed & Sesame <i>Pollo al tempura bañado con miel y sesamo sobre arroz gohan. / Chicken tempura & white rice, sesame seeds.</i>	\$221
Pollo Teriyaki / Chicken Teriyaki <i>Pechuga de pollo a la parrilla bañada en Salsa Teriyaki y verduras salteadas. / Chicken breast with Teriyaki sauce y sauteed vegetables.</i>	\$254
Filete de Res Teriyaki / Beef Teriyaki <i>Filete de Res Choice, Verduras Salteadas y gohan / Grilled Beef Choice, Sauteed Vegetables & White rice</i>	\$452
Salmón Den Miso / Den Miso Salmon <i>Filete de salmón Canadiense Marinada en miso dulce con espárragos. / Canadian Salmon Marinade with sweet miso sauce, served with Asparagus.</i>	\$488
Filete Oriental / Beef Oriental <i>Filete de Res Choice en reducción de Oporto Mirin y Soya. / Seared beef slices, dressed with Oporto reduction sauce.</i>	\$383
Rib Eye Choice / Rib Eye Choice <i>Sellado a la parrilla, Esparragos y Gohan. / Grilled, Asparagus & White rice</i>	\$830
Yakimeshi	
Yakimeshi de pollo / Chicken Yakimeshi <i>Verduras Salteadas, pechuga de pollo, Salsa soya, arroz frito. / Sauteed Vegetables, chicken breast, soy sauce, fried rice.</i>	\$163
Yakimeshi de Res / Beef Yakimeshi <i>Verduras salteadas, filete de res, Salsa de Soya y Arroz. / Sauteed Vegetables, Beef Steak, soy sauce & fried Rice</i>	\$221
Yakimeshi de Camarón / Shrimp Yakimeshi <i>Verduras Salteadas, Camarón, Salsa de Soya y Arroz. / Sauteed Vegetables, Shrimp, Soy Sauce & fried Rice.</i>	\$221
Yakimeshi de Mixto / Mix Yakimeshi <i>Pollo, Res, Camarón, Arroz Salteado y Salsa de soya. / Chicken, Beef, Shrimp, fried Rice & soy sauce.</i>	\$215