

The background of the entire image is a deep black space filled with numerous small, bright golden-yellow stars. Several prominent, curved, and slightly blurred streaks of these stars sweep across the frame, creating a sense of dynamic movement and vastness, reminiscent of a long-exposure photograph of a starry night sky or a cosmic map.

INFINITO

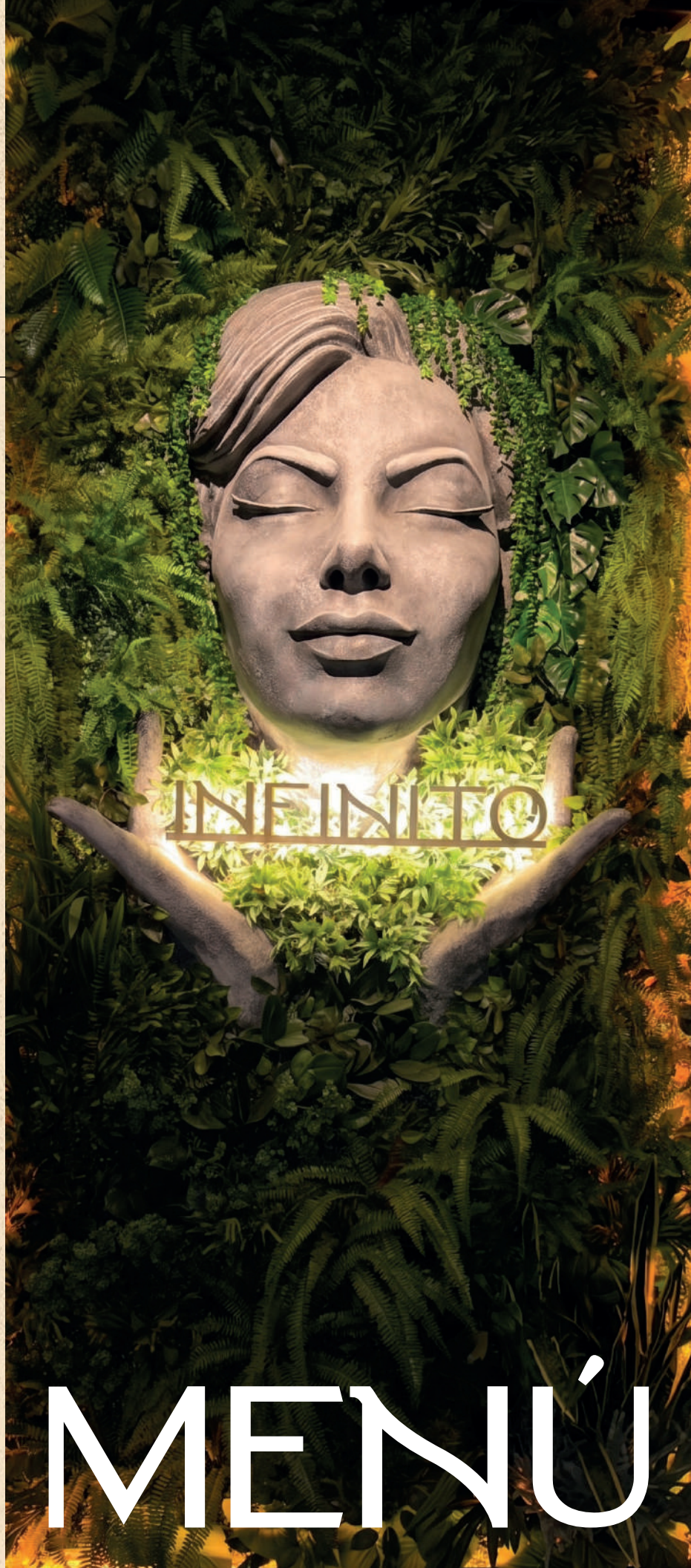
ROOFTOP • GASTROBAR

INFINITO

Bienvenido a **Infinito**, un lugar donde la gastronomía no conoce fronteras. Aquí convergen los sabores del mundo en un mismo espacio: desde la elegancia de un plato gourmet hasta la autenticidad de una receta callejera. Cada preparación nace del deseo de explorar, combinar y celebrar la diversidad culinaria que nos conecta, la cual es infinita.

En **Infinito**, cada plato cuenta una historia: un viaje que recorre los cinco continentes, fusionando técnicas, ingredientes y tradiciones que conviven en perfecta armonía con los sabores locales. Nuestro menú está diseñado para todos los gustos; para quienes buscan una experiencia refinada o, simplemente, disfrutar del placer sencillo de una buena comida hecha con pasión.

Descubre el sabor del mundo en un solo lugar. Porque en **Infinito**, el límite es solo el hambre de probar algo nuevo.



MENÚ

Bebidas

SODA DE MANDARINA
Y CARDAMOMO

\$18.000

SODA DE FRUTOS
ROJOS Y ROMERO

\$18.000

SODA DE FRUTOS
AMARILLOS Y JENGIBRE

\$18.000

COCA-COLA
COCA-COLA ZERO

\$12.000

SODA
MICHELADA

\$9.900

RED BULL

\$20.000



Licores

AGUARDIENTES

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	\$22.000	\$120.000	\$210.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO VERDE		\$120.000	\$210.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO	\$22.000		\$215.000
AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES	\$22.000		\$215.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$22.000	\$210.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$25.000	\$250.000
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$40.000	\$450.000

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$45.000	\$500.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$50.000	\$550.000

TEQUILAS

	TRAGO	BOTELLA
1800 CRISTALINO	\$85.000	\$900.000
1800 REPOSADO	\$50.000	\$700.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$38.000	\$400.000
DON JULIO REPOSADO	\$75.000	\$850.000
DON JULIO BLANCO	\$65.000	\$780.000
DON JULIO 70	\$90.000	\$950.000

Licores

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
JACK DANIEL'S	\$40.000	\$400.000
BUCHANAN'S MASTER	\$55.000	\$600.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$44.000	\$580.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$44.000	\$520.000

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT	\$35.000	\$350.000
GREY GOOSE	\$65.000	\$780.000

GINEBRAS

	TRAGO	BOTELLA
GORDON'S	\$35.000	\$320.000
HENDRICK'S	\$50.000	\$650.000
TANQUERAY	\$70.000	\$700.000

APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
APEROL	\$30.000	
JAGERMEISTER	\$35.000	\$380.000
BAILEYS	\$35.000	

VINOS

	TRAGO	BOTELLA
LAMBRUSCO PICCINI		\$170.000
GATO TINTO		\$170.000
GATO ROSE		\$170.000
GATO MALBEC		\$170.000
GATO BLANCO		\$170.000

CÓCTELES

Colombia es diversidad, sabor y tradición. Nuestra carta de cócteles rinde homenaje a la riqueza cultural del país, inspirándose en sus regiones, frutas exóticas, hierbas aromáticas y destilados tradicionales.

Cada bebida es una invitación a recorrer Colombia a través de los sentidos, donde los sabores locales se combinan con técnicas contemporáneas para crear experiencias auténticas y llenas de identidad.



CÓCTELES

Cócteles clásicos

SANGRÍA SUNSET

\$150.000

(VINO ROSADO O VINO BLANCO)

Una refrescante y vibrante mezcla de frutas colombianas fusionadas con vino y vodka, que aporta carácter y frescura. Macerada con durazno, fresas, lychees y manzana verde, equilibrada con jugo natural de naranja y mandarina. Aromatizada con hierbas frescas, un delicado toque cítrico de limón y finalizada con soda para una experiencia ligera, frutal y refrescante.

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC

\$45.000

MOJITO

\$42.000

APEROL SPRITZ

\$46.000

MARGARITA TRADICIONAL

\$40.000

MOSCOW MULE

\$46.000



Cócteles de Autor



VICHE MULE \$52.000

Viche, nuestro licor tradicional colombiano, mezclado con limón fresco, macerado de hierbas aromáticas y completado con soda de jengibre.

ARRIERO DE MANDARINA \$42.000

Aguardiente con zumo de mandarina infusionado con cardamomo, infusión de hierbas.

TAMARINDO MEZCAL \$49.000

Mezcal, servido con un macerado de tamarindo y pimienta roja.

CURRULAO PACIFICO COLOMBIANO \$52.000

Viche artesanal del Pacífico equilibrado con cítricos de albahaca, miel de panela especiada y el toque efervescente de la ginger beer. Herbal, fresco y picante.

GULUPA TONIC \$49.000

Ginebra macerada con gulupa, hierbas aromáticas, flor de clitoria y pimienta rosada, completada con tónica.

CARIBE SUNSET \$45.000

Proceso de piña clarificada, mezclada con ron blanco, zumo de limón y su toque refrescante con hielo.

MEZTIZO \$52.000

Base de ron con cordial artesanal de pipilongo, limón y agave, dulzor de piña y soda de tamarindo, finalizado con un perfume ahumado de mezcal. Frutal, picante y ahumado.

Alérgenos

G *Gluten*

H *Huevo*

M *Mariscos / Moluscos*

MA *Maní*

SE *Sésamo / Ajonjolí*

MO *Mostaza*

V *Vegetariano*

L *Lácteos*

P *Pescado*

FS *Frutos secos*

S *Soya*

SU *Sulfitos*

AP *Apio*

PI *Picante*

INFINITO

ROOFTOP • GASTROBAR

Al Centro

BURRATA

\$49.000

Queso burrata sobre una cama de stracciatella, servida con una reducción de tomate cherry y uchuva, cardamomo, anís, romero, acompañada de mezclum fresco con parmesano y pan de masa madre.

L G V

TIRADITO DE SALMÓN

\$45.000

Salmón en láminas, servido con puntos de gel de maracuyá, ají amarillo, aceite verde, crispetas de quinoa crocante, brotes, finalizado con aguacate tatemado y mayonesa acevichada, acompañado con pan de masa madre.

P G S SE H

TIRADITO DE ATÚN

\$45.000

Atún en láminas, servido con puntos de gel de maracuyá, ají amarillo, aceite verde, crispetas de quinoa crocante, brotes, finalizado con aguacate tatemado y mayonesa acevichada, acompañado con pan de masa madre.

P G S SE H

CARPACCIO DE RES

\$45.000

Solomito de res en cortes desligados, servido con limón, sal ahumada, mayonesa de ajo confitado, Mezclum, finalizado con queso parmesano y balsámico, acompañado con pan de masa madre.

L G H

CARPACCIO PULPO

\$69.000

Láminas de pulpo, sobre una base de salsa acevichada, balsámico, finalizado con queso parmesano, quinoa crocante, tierra de tocineta y brotes.

L P

PIZZA SALMÓN

\$49.900

Base de tortilla de harina crocante, servida con láminas de salmón, mix de hojas, reducción de balsámico, salsa acevichada, finalizada con crispetas de quinoa y parmesano.

L P G



Al Centro

PAPAS TRUFADAS

\$39.000

Papa delgada frita, bañada en mayonesa de trufa, queso parmesano y tierra de tocineta.



PIZZA TUNA

\$49.000

Base de tortilla de harina crocante, servida con láminas de atún, mix de hojas, reducción de balsámico, salsa acevichada, finalizada con crispetas de quinoa y parmesano.



BAOS PORK BELLY

\$39.000

Pan Bao suave relleno de tocino ahumado y cocinado por 4 horas, caramelizado con una BBQ de lulo, acompañado con una base de chucrut y cabellos crocantes de vermicelli, finalizado con brotes.



Al Centro

CROQUETAS DE CAMARÓN

\$38.000

Empanizadas, rellenas de camarón y risotto, cubiertas con semillas de sésamo, decoradas con ají amarillo, alioli y brotes.

M G L H SE

TACOS DE COSTILLA

\$39.000

Dos tacos de costilla de cerdo cocinada por 4 horas, caramelizada con BBQ de lulo y Jäger, acompañados con cebolla encurtida, rábanos y hojas de cilantro.

G S

PULPO CRIOLLO

\$70.000

Trozos de Pulpo en doble cocción finalizado a la parrilla con Sweet chili, servido sobre unas papas criollas fritas, acompañado con queso parmesano, gel de maracuyá, alioli de ajo y brotes.

M L H

TARTAR DE RES

\$40.000

Solomito de res finamente picado, marinado con soya, cebolla, pepinillos, aceite de sésamo, mayonesa, servido con pan de masa madre, decorado con alioli, flores y balsámico.

G S SE H



Fuertes

LA BURGUER

\$55.900

Carne 100% de Res, Pan de papa, mix de lechugas, mayonesa trufada, BBQ de lulo, tocineta caramelizada con balsámico, relish de pepinillos, queso amarillo y papas a la francesa.

G L H MO

PASTA CARBONARA

\$45.000

Pasta al dente en salsa cremosa con queso parmesano, tocineta y pimienta negra, decorada con brotes y pan de masa madre. Un clásico italiano de sabor intenso y textura suave.

G L H

MELOSO DE MARISCOS

\$69.900

Arroz meloso salteado al estilo oriental, preparado con pulpo, camarón, langostinos, mejillones y chucrut, fusionado con salsa soya, salsa hoisin y sweet chili. Finalizado con mix de ajonjolí, brotes frescos y alioli para aportar equilibrio y profundidad de sabor.

M G S SE H



Fuertes

MARISCOS PARRILLADOS

\$75.000

Pulpo, calamar, camarón y langostinos glaseados con salsa hoisin preparados a la parrilla, servidos sobre una base de puré de papa con queso mozzarella, finalizado con rábanos.



LA BURGUER INFINITO

\$59.000

Carne 100% de res, pan de papa, mix de lechugas, mayonesa trufada, cebolla caramelizada en salsa de vino tinto y tocineta, coronada con Queso Philadelphia.



Parrilla

SOLOMITO TIERRA

\$69.000

Solomito a la parrilla bañado en una salsa demi-glace con vino tinto en reducción de 4 horas y tierra de tocineta.

L

SU

COSTILLAS JÄGGER

\$69.000

Costilla de cerdo cocinada por 4 horas, caramelizada con BBQ de lulo y Jäger.

POLLO MACHU PICCHU*

\$60.000

Pernil de pollo cocinado a baja temperatura, marinado peruano de ají panca y finalizado a la parrilla.

* Bajo disponibilidad

PI

SALMÓN

\$69.000

Salmón marinado en soya y aceite de sésamo, decorado con mantequilla de finas hierbas.

P

L

S

SE

TATAKI DE ATÚN

\$71.000

Atún marinado estilo oriental encostrado en ajonjolí, con puntos de gel de maracuyá y ají amarillo.

P

S

SE

NEW YORK STEAK

\$160.000

Corte fino de res servido con mantequilla de finas hierbas, quemado en mesa.

L



Acompañantes

*Papas francesas con mayonesa trufada y
parmesano. (Gluten · Lácteos · Huevo ·
Vegetariano)*

*Aligot: puré de papa cremoso con queso
mozzarella y parmesano, acompañado con
espárragos. (Lácteos · Vegetariano)*

*Vegetales parrillados con mantequilla de
finas hierbas: mix de calabacín, zanahoria
baby, brócoli y espárragos. (Lácteos ·
Vegetariano)*

*Risotto cremoso de champiñones
acompañado de espárragos. (Lácteos ·
Vegetariano)*

INFINITO

ROOFTOP • GASTROBAR

Postres

CHURRO CANNOLI

\$28.000

Relleno de gel de suspiro limeño, decorado con tierra de galleta de chocolate y helado de vainilla.



MILHOJA DE WANTÓN

\$28.000

Masa wantón frita, rellena de cheesecake de avellana y cacao, nueces laminadas, helado y fresa fresca.



COFFEE 3 LECHE

\$28.000

Base de bizcocho húmedo con una mezcla de 3 leches especiada con cardamomo, anís y café, finalizado con una mezcla cremosa tipo cheesecake y un baño de las 3 leches en mesa.



© INFINITOROFTOP

La propina es de carácter voluntario. Si lo desea, puede aportar el 10% sugerido como reconocimiento al servicio.

Conforme a la Ley 1819 de 2016 y normas vigentes, usted decide si paga, modifica o no paga este valor.

Precios incluyen Impuesto al Consumo (8%).

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

INFINITO