



# INFINITO

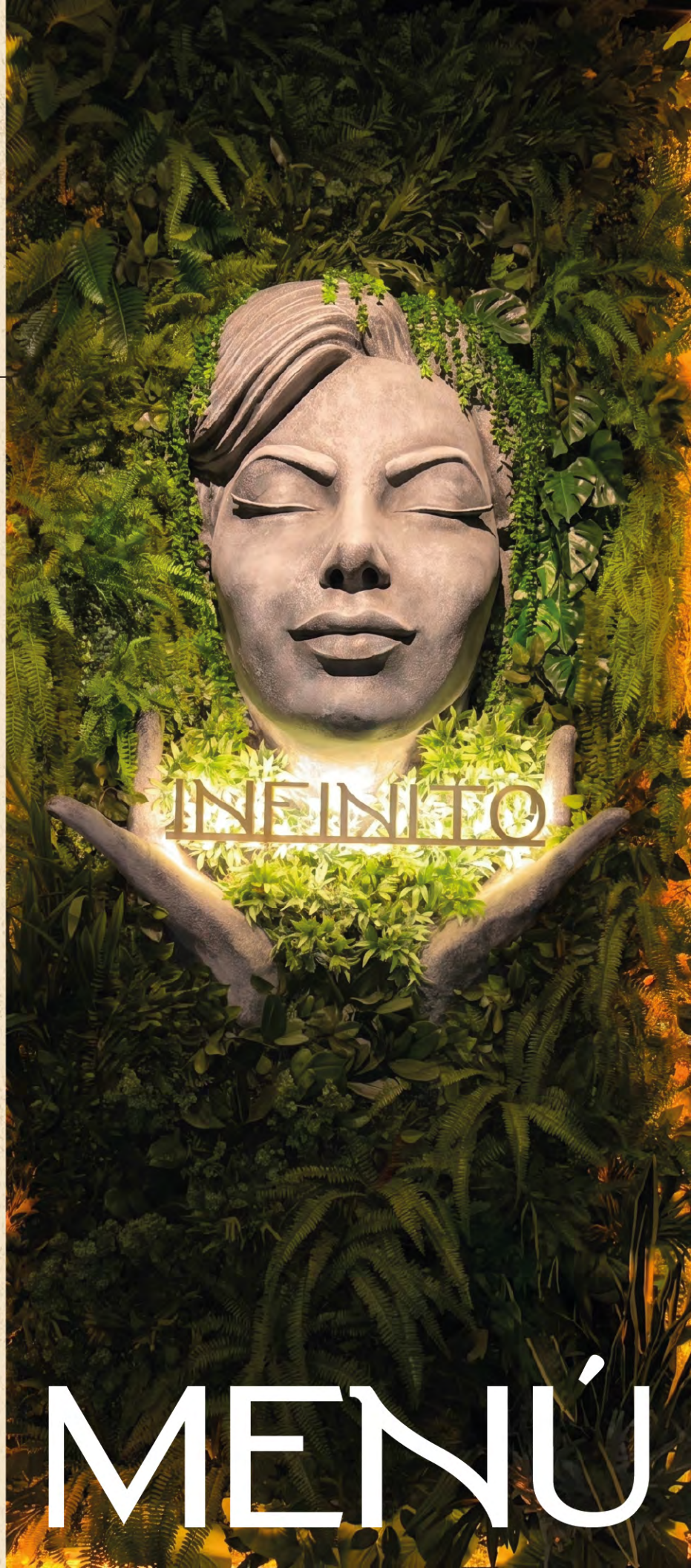
ROOFTOP • GASTROBAR

# 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

\$16.000

SODA DE FRUTOS  
ROJOS Y ROMERO

\$16.000

SODA DE FRUTOS  
AMARILLOS Y JENGIBRE

\$16.000

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 y ahumado en mesa.*

TAMARINDO MEZCAL \$49.000

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

**L** WHISKY COFFEE \$44.000

*Whisky Jack Daniel's refrescante, frapeado con hielo, crema, caramelo y concentrado de café.*

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.*

**SU** APEROL COFFEE \$49.000

*Aperol con un aire de café, vino espumoso, jugo de naranja y concentrado de café.*

**L**

**SU**



# 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

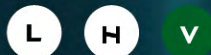


# Al Centro

## 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

**\$65.000**

*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



# 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 aji 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 aji 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.*

G L H

## MILHOJA DE WANTÓN

\$28.000

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

G L H FS



*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