



OCCASSO

ROOFTOP



OCASSO

ROOFTOP

En nuestro Rooftop hacemos que nuestros visitantes vivan una experiencia gastronómica única que enaltezca los sentidos.

Una estructura ubicada en lo alto, con una vista sorprendente que combina tendencias contemporáneas y modernas, engalana la velada y te prepara para descubrir la magia de los sabores que esconde cada uno de nuestros platos.

Nuestro personal humano siempre atento a brindar a cada uno de nuestros visitantes una atención personalizada y dedicada, caracterizan el servicio de Ocasso Rooftop.

La variedad gastronómica desarrollada y presentada por nuestros maestros artesanales complementan ese momento único que vivirás en nuestro restaurante.

De antemano agradecemos su visita y esperamos que su velada esté llena de ese amor que brindamos en cada uno de los detalles que componen Ocasso Rooftop.

BIENVENIDOS





Sangrias

Tinto de Ocaso

Vino tinto de la casa, mix de frutos rojos (cerezas, manzana roja, fresas, uvas), finalizada con un toque cítrico.

Jarra: 60k / Copa 13.5k.

Blanco Ocaso

Vino blanco de la casa, almíbar de mango, explosión de frutos amarillos (uchuvas, maracuyá, mango), finalizado con hojas de hierba buena.

Jarra: 60k.

Rosé Lychees

Sutil vino espumoso con almíbar de lychees, mix de frutas (fresas, sandia, lychees y manzana verde).

Jarra: 60k / Copa 13.5k.

Tinto de verano Ocaso

¡La combinación perfecta para refrescar tu tarde!

Vino tinto de la casa, base de limonada frappe aromatizado con hierba buena.

Copa: 14.5k.

Bebidas

CERVEZAS

Club Colombia 5k.
(Dorada, roja, negra)

Pilsen 4.5k.

Aguila 4.5k.

Aguila Light 4.5k.

Coronita 6.5k.

Hatsu 7.5k.

H20h 4k.

Agua 2.5k.

Barú 8.5k.

Mezclador (soda) 3.5k.

Gaseosa 3.5k.

SODAS

SABORIZADAS

Frutos rojos 7.5k.

Frutos amarillos 7.5k.

(mango, maracuyá, piña)

Sandia-Lychees 8.5k.

Mojito de lulo 8.5k.

COMBINADOS

Mango-fresa 7.5k.

Maracuyá -hierba buena 7.5k.

Frutos rojos 7.5k.

JUGOS

(En agua o leche) 6.5k.

Mango, maracuyá, mora,
fresa, guanábana, mandarina.

CAFÉ

Espresso 2.5k.

Americano 3k.

Capuccino (licor) 5.2k / 8k.

Mocaccino 6.5k.

Chocolate 3.5k.



Desayunos

Huevos al Gusto

2 huevos fritos acompañados de arepa con cuajada. **8.5k.**

2 huevos revueltos (hogao, tocineta, maíz tierno) acompañados de arepa con cuajada. **10.9k.**

Calentado Sencillo **11.9k.**

Tradicional calentado de frijoles acompañado de huevos revueltos con hogao y arepa con cuajada.

Calentado Ocaso **15k.**

Tradicional calentado de frijoles acompañado de huevos revueltos con hogao, arepa con cuajada y proteína a elección (solomo, chicharrón, pierna de cerdo, chorizo).

Brunch Ocaso **15k.**

Huevos revueltos con tocineta caramelizada sobre crujiente tostada de orégano bañados en salsa bechamel y gratinados finalizado con láminas de aguacate.

Cacerola Ocaso **15k.**

Deliciosos huevos revueltos con maíz tierno, tomate Cherry y queso parmesano gratinados con salsa napolitana acompañados de tostadas de orégano.

Todos nuestros desayunos van acompañados de café americano o jugo del día.

Tostadas francesas **16k.**

Dos rebanadas de pan, empapadas en leche, almíbar o vino y rebozadas en huevo, finalizadas en sartén con aceite. Acompañadas de almíbar de miel, azúcar pulverizada y frutas.



Entradas

Nachos Ocaso 17k.

Déjate sorprender por nuestro gratinado de pollo y tocineta caramelizada finalizado con lluvia de puerro crocante y pico de gallo.



Nachos tradicionales 14k.

Crujientes nachos acompañados de salsa verde, pico de gallo, sour cream finalizado con queso cheddar y tocineta caramelizada.

Papitas de chicharrón 13.5k.

Papas criollas, salsa verde de la casa, chicharrón ahumado con un toque de pico gallo.



Elotes apanados 12.5k.

Suaves mazorcas dulces bañadas en sour cream, apanadas con queso costeno y tajín.

Queso asado 12.5k.

Queso costeno bañado en mermelada de pimentón ahumado acompañado de crujientes patacones.

Ocaso del mar 18.5k.

Exótico coctel de camarones con el toque especial de la casa, finalizado con chips de plátano.



Compartir



Empanaditas

deliciosas empanadas de papa;
acompañadas de aji casero y salsa verde
(6 unidades).

8k.



Pastelitos

tradicionales pasteles de pollo con aji
casero y alioli de pimentón (6 unidades).

9k.



Palitos de queso

Deditos de queso mozzarella con nuestra
salsa de frutos amarillos. (6 unidades).

9k.



Deditos de pollo crocantes

Deditos de pollo apanados acompañados
de papas a la francesa finalizados con
lluvia de parmesano y salsa de la casa.

15k.



Alitas Ocaso

No te podrás resistir al delicioso sabor de
nuestras alitas ¡receta única ¡puedes
elegir tu salsa favorita (BBQ dulce, miel
mostaza, frutos amarillos) acompañadas
de papas, bastones de zanahoria y apio.

Por 8 und: 20k / Por 12 und: 30k.

Patacones

Tradicionales patacones de la casa
acompañados de hogao y salsa verde.

8k.





Papas Ocaso

Crujientes papas bañadas con nuestro jugoso pulled pork finalizadas con tocineta crocante, salsa verde, pico de gallo y lluvia de queso costeño.

18.5k.

Camarones crispy

Crujientes camarones apanados con chips de plátano y salsa tártara (10 unidades)

18.5k.



PICADAS

Para 2: 35k. / Para 4: 70k.

¡Imposible resistirte a esta increíble combinación!

Mix de nuestros cortes tradicionales de carne (solomo de res, chicharrón, chorizo, pollo, pierna de cerdo y costilla) acompañada de crujientes patacones, arepitas y cascos de tomate con chimichurri de la casa, salsa verde y hogao.



Hamburguesas

Todas nuestras hamburguesas están acompañadas de papas a la francesa y salsa de la casa.

Clásica Ocaso 18.5k.

150gr de nuestra jugosa carne con tocineta caramelizada, queso cheddar, tomate y lechuga fresca.

Ocaso Hawaiana 18.5k.

150gr de nuestra jugosa carne, tocineta caramelizada, queso cheddar, tomate, lechuga y bañada con chimuchirri de la casa con un toque de piña asada.

Crispy Pollo 18.5k.

200 gr de pechuga apanada con alioli de ajo acompañada de ensalada de repollo y finalizada con puerro frito.

Especial Pulled Pork 18.5k.

Nuestra receta única de cerdo desmechado en bbq dulce de la casa acompañada de ensalada de repollo, lechuga y tocineta crocante.



Parrilla

Todos nuestros cortes de carne vienen acompañados de ensalada de casa con vinagreta de maracuyá, (papas a la francesa o papa cocida con sour cream)

Solomo de res con chimichurri de la casa (250gr). 28.9k.

Pechuga Ocaso a la parrilla (250gr). 22.9k.

Pechuga gratinada con tocineta caramelizada (250gr). 24.9k.

Punta de anca con chimichurri de la casa (250gr). 29.9k.

Chicharrón ahumado (300gr). 24.9k.

Chuzo de cerdo o pollo con BBQ dulce o chimichurri (200gr). 18.9k.

Costillas BBQ dulce 39.9k.

Nuestra receta única de la casa con un toque ahumado; el equilibrio perfecto de sabores y texturas. (450gr).

Salmón Ocaso 35k.

Jugoso Salmon (200gr) con finas hierbas sobre puré de plátano maduro acompañado de ensalada de la casa y bañado de en salsa de cítricos (opción de salsa tártara).

Trucha de la casa 24k.

¡elige! Frita o al ajillo acompañada de ensalada de la casa, patacones crocantes con hogao y salsa tártara.





Salads

Ensalada Ocaso 22.5k.

Pechuga de pollo a la parrilla sobre mix de lechugas, queso blanco, tomate cherry, maíz tierno finalizado con tocineta crocante y puerro frito. (Vinagreta de maracuyá).

Ensalada primavera 18k.

Queso blanco a la parrilla sobre mix de lechugas, champiñones, pico de gallo, aguacate acompañada de tostadas de orégano.

Combinados

(MENÚ DEL DÍA) 16.9k.

Todos los días podrás elegir tu menú del día, ármalo a tu gusto con la combinación de prefieras, incluye sopa del día y bebida.

PROTEINA



Solomo de res
Pechuga de pollo
Pescado apanado
Pierna de cerdo
Chicharrón carnudo.

BASE+SALSA



(disponibilidad del día)
Spaguetti
Penne

Carbonara Napolitana
Alfredo

GUARNICIÓN



Arroz (opción del día)
Puré de plátano maduro
Puré de papa criolla
Papas al cilantro

ENSALADA



Vegetales salteados.
Ensalada verde.
Ensalada criolla.
(Tomate, cebolla, aguacate)
Ensalada hawaiana.





BEBIDAS & TRAGOS

SODAS *saborizadas.*

Frutos rojos 8.5k.

Frutos amarillos 8.5k.

Fresa Lychees 8.5k.

envenenadas. 12k.

MOJITO DE LULO. 8.5k.
envenenado. 12k.

	media	botella
Aguardiente Antioqueño	45k.	75k.
Ron Viejo de Caldas	45k.	90k.
Ron Viejo de Caldas 8 años	-	140k.
Tequila Centenario	-	160k.
Tequila José Cuervo	-	150k.
Vodka Absolut	-	130k.
Smirnoff Lulo	-	80k.
Buchanan's Deluxe	-	260k.
Old Parr 12 años	-	250k.





OCCASSO

ROOFTOP

