THE VUE | ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

APERITIVOS

Soup Of The Day ..... MP
Deléitese con la sorpresa diaria de nuestro chef con nuestra sopa del día, que cambia constantemente.

Queso Frito $18
Queso colombiano frito, jarabe de guayaba, frutos rojos mixtos.

Fire Roasted Brussels Sprouts $17
Vinagreta de caramelo, gajos de mandarina.

Hot Honey Cauliflowers $18
Acompañados de salsa ranchera con ajo.

Crispy Calamari $18
Calamares fritos, salsa marinara casera.

Coconut Shrimps $19
Camarones crujientes con salsa glaseada de naranja y chile.

Grilled Octopus $22
Pulpo Antiboise, batata con miel, rábano, aceitunas y alcaparras.

Vue Bruschetta $19
Ricotta fresca, tomates heirloom asados, tomates semisecos, albahaca, ciabatta a la parrilla, glaseado balsámico.

Pot Stickers & Shishito Peppers $18
Glaseado de caramelo y miso, naranja y yuzu.

Fresh Ceviche $24
Pescado fresco marinado en jugo de lima con cebolla, cilantro, chile y maíz tostado.

Creamy Garlic Shrimp $22
Deliciosos camarones salteados servidos en una suave salsa cremosa de vino blanco con un toque de mantequilla, acompañados de baguette tostada con ajo para lograr el equilibrio perfecto entre sabor intenso y picante.

Tuna Avocado Tartare $21
Puré de aguacate, vinagreta de mimosa, pepino encurtido,tortilla Chips.

Suckling Pig Belly $19
Barbacoa coreana, semillas de sésamo, salsa de piña caramelizada.

WWW.THEVUEROOFTOPARUBA.COM

VEGAN GLUTEN FREE VEGETARIAN

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.

THE VUE | ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

ENSALADAS

Lettuce Wedge $19
Aderezo de queso azul, tocino, tomates criollos, nueces tostadas y cebolla roja.

Roasted Caprese & Burrata $25
Tomates heirloom asados, tomates semisecos, aceite de albahaca, jarabe balsámico, rúcula y queso burrata fresco casero, ciabatta a la parrilla.

Goat Cheese & Wild Berries $22
Mezcla de verduras locales, calabaza, frutos rojos variados, nueces y vinagreta de miel de frutos del bosque.

Chop Chop Caesar $17
Cuña de lechuga romana, parmesano reggiano rallado y croutons de ajo.

MEJORA TUS ENSALADAS CON INGREDIENTES PROTEICOS

4x Jumbo Shrimps $19
6oz Angus Beef Tenderloin Tips $24
6oz Salmon Fillet $22
6oz Lobster Tail $32
8oz Chicken Breast $21

ENTRADAS

(Sin guarnición incluida
Una salsa incluida)

Rib Eye 16oz $68
New York Prime 16oz $62
Center Cut Filet Mignon 8oz $54
Skirt Steak $42
Short Ribs $48
Tomahawk Pork Chop 12oz $42
New Zealand Rack Of Lamb $54
Airline Chicken $37

SALSAS

Cabernet Sauvignon Reduction
Roasted Garlic Chimichurri
Whiskey & Peppercorn
Black Truffle Gorgonzola Fondue
ANY ADDITIONAL SAUCES $3

COMPLEMENTOS PARA TU CARNE

4x Jumbo Shrimps $19
6oz Lobster Tail $32

WWW.THEVUEROOFTOPARUBA.COM

VEGAN GLUTEN FREE VEGETARIAN

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.

THE VUE ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

PESCADOS & MARISCOS

(Incluyen Guarnición)

Local Catch ..... $MP
Pescado fresco de la zona servido de una forma sorprendentemente de autor.

Elote & Mex Tex Shrimps $37
Elote asado estilo callejero, camarones jumbo, chipotle, pico de gallo, crema de aguacate.

Grilled Lobster Twin 2x 6oz $64
Cola de langosta caribeña, mantequilla batida de cilantro y lima.

Ocean Delight $46
Vieiras, gambas y pulpo con tomates heirloom sobre risotto de cremoso de brócoli.

(Sin Guarnición)

Herb-Crusted Salmon Over Hummus $38
Salmón fresco noruego rebozado en una fragante mezcla de hierbas y pan rallado, sellado a la perfección y servido sobre un suave hummus casero. Aderezado con aceite de oliva infusionado con limón y microvegetales.
Un plato de inspiración mediterránea.

Lobster Thermidor 12oz $68
Cola de langosta caribeña, mostaza, brandy, crema espesa.

Ahi Tuna & Noodles $38
Atún fresco sellado servido con fideos en una delicada salsa de inspiración asiática, cubierto con semillas de sésamo para un toque crujiente a nuez.

(Sin Guarnición)

PASTAS

Beef Tips Gorgonzola $42
Puntas de carne Angus, queso gorgonzola, yema de huevo, cebolla perla, fettuccine, crema de tocino y parmesano.

Lobster And Ravioli $56
Langosta de Maine, raviolis rellenos de 5 quesos, en salsa bisque de langosta.

Chicken & Gnocchi $36
Gnocchi alla vodka, salsa napoli y crema, queso parmesano, pollo.

Seafood Eruption $54
Fettuccine, calamares, langosta de Maine y camarones a la vodka.

Chicken Parmigiana $36
Fettuccine, salsa marinara, tomates heirloom, albahaca, queso italiano fundido, parmesano reggiano.

Shrimp Scampi aglio olio or pesto $38
Fettuccine con gambas, ajo y aceite de oliva, o Fettuccine con camarones y pesto.

Chicken Alfredo $36
Fettuccine, pollo, crema Alfredo, queso Parmigiano Reggiano, perejil.

WWW.THEVUEROOFTOPARUBA.COM

VEGAN GLUTEN FREE VEGETARIAN

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.

THE VUE ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

SIN CARNES

Grilled Cauliflower $32
Jugoso y tierno filete de coliflor perfectamente asado con un toque ahumado, servido sobre puré de garbanzos y espolvoreado con semillas de calabaza tostadas para un delicioso toque crujiente.

Burrata & Truffle $39
Ñoquis, queso burrata casero, crema de trufa negra y champiñones.

GUARNICIONES

Fried Polenta $9
Roasted Garlic Mashed Potato ..... $ 9
Sweet Potato Puree ..... $ 9
Sauté White Mushrooms ..... $ 11
Fresh Vegetables $11
Parmesan Risotto $13
Garlic Sizzled Broccolini $12

FINAL FELIZ POSTRES

Coconut Mirage $17
Mousse de coco vegana, elaborada artesanalmente y cubierta de chocolate negro intenso, con una forma que imita un coco real. Servida sobre una base de crumble de almendras y ralladura de cítricos para un delicado equilibrio de texturas y sabor tropical.

Passion Fruit Cheesecake $17
Una tarta de queso suave con un toque tropical, coronada con compota de maracuyá y fruta fresca para lograr el equilibrio perfecto entre dulzura y cítricos.

White & Dark Chocolate Mousse Cake $17
Capas de mousse de chocolate blanco y negro sobre un bizcocho de chocolate jugoso, cubierto con una rica ganache y nueces pecanas tostadas, servido con cremoso helado de Baileys.

Cookies & Cream $18
Nuestro postre estrella: galletas fritas crujientes con capas de cremosa mousse de vainilla y rica ganache de chocolate, servidas con helado de dulce de leche y un toque de crema batida para un puro placer nostálgico.

WWW.THEVUEROOFTOPARUBA.COM

VEGAN GLUTEN FREE VEGETARIAN

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.

THE VUE | ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

MENÚ DE BEBIDAS

SPECIALTY DRINKS

Perfect Jungle Bird $17
Ron oscuro, ron de coco, jugo de piña, guayaba, jarabe de hibisco, jugo de lima fresco.

Rum Guava $16
Ron de coco, licor de caña especiado Ancho Reyes, agua de coco, jarabe de guayaba, decorado con coco rallado y jugo de lima fresco.

The Ultimate Mai Tai $18
Ron oscuro, ron de coco, amaretto, zumo de piña, sirope de coco, sirope de plátano, un toque de amargo de angostura, zumo de lima recién exprimido.

Peach Passion $16
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, sirope de maracuyá, un toque de amargo de cereza,un toque de granadina, zumo de lima recién exprimido.

Friends with Benefits $17
Vodka, Aperol, Passion Fruit Syrup, Fresh Lime Juice.

Caribbean Mule $16
Vodka de mango, cerveza de jengibre, jarabe de jengibre casero, jugo de lima fresco.

Peanut Dream $18
Whisky de mantequilla de maní infusionado con auténtica mantequilla de maní, helado de vainilla, sirope de caramelo, una pizca de canela.

Tropical Bourbon Sour ..... $ 17
Bourbon, jugo de piña, un toque de amargo Old Fashioned, jarabe simple, jugo de lima fresco.

Natural Mystic $18
Aceite de CBD, vodka de manzana verde, licor de melón, jugo de piña, jarabe de kiwi, jugo de lima fresco.

Berry Fresh ..... $ 17
Tequila, licor de fresa, jugo de toronja, jarabe de agave, jugo de lima fresco.

Cucumber Aloetini ..... $ 16
Tequila, pepino machacado, caviar de pepino, menta, jugo de aloe, jarabe de agave, jugo de lima fresco.

Gin Me More ..... $ 17
Ginebra, licor de flor de saúco, un chorrito de Sprite, arándanos y frambuesas machacados.

STAY CLASSY $16

Sangria Red or White Glass $15
Pitcher $58

Mojito.	$16	Chocolate Martini.	$18
Old Fashioned.	$18	Cadillac Margarita.	$17
Cosmopolitan.	$18	Long Island Iced Tea.	$19
Lychee Martini.	$18	Aperol or Limoncello Spritz.	$17
Espresso Martini.	$18		

GET A SHOT $8
MAKE IT A MARTINI $18

Blow Job
Baileys, Kahlua, Amaretto, Whipped Cream Top.

Green Tea
Jameson Whisky, Peach Schnapps, Fresh Lime Juice & Simple Syrup.

Jolly Rancher
Pear Vodka, Watermelon & Strawberry Liqueur, Fresh Lime Juice, Simple Syrup.

Kool-Aid
Vodka, Melon Liqueur, Amaretto, Cranberry juice.

BEERS & CHEERS

Chill ...$6	Corona ...$7
Balashi ...$6	Modelo ...$7
Heineken ...$7	Michelob Ultra ...$10
Amstel Bright ...$7	Miller Lite $ ...10

COFFEE

Espresso	$4
Double Espresso	$7
Cappuccino	$7
Latte	$7
Americano	$6
Macchiato	$5
Hot Tea	$5
Ice Americano or Latte	$8

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.

THE VUE ROOFTOP RESTAURANT AND BAR

SELECCIÓN DE VINOS

SPARKLING

		BTL
Champagne - France		
Taittinger Réserve Brut (37.5cl)		$65
Nicolas Feuillatte Exclusive Brut – France		$100
Prosecco - Italy		
Villa Sandi Il Fresco – Treviso, Italy	$12	$45
La Marca Prosecco – Veneto, Italy		$65
Sparkling Rosé		
J Vineyards Rosé – Russian River, USA		$90

WHITE WINES

Pinot Grigio		
Dark Horse – California, USA	$12	$45
Francis Coppola – California, USA		$65
J Vineyards Estate Pinot Gris		$68
Sauvignon Blanc		
Nobilo – Marlborough, New Zealand	$12	$45
Josh Cellars – California, USA		$45
Kim Crawford – Marlborough, New Zealand		$60
Rombauer – Napa Valley, California, USA		$90
Chardonnay		
Hahn – California, USA	$12	$45
William Hill Estate – Napa Valley, USA		$55
Orin Swift Mannequin – California, USA		$90
Rombauer – Carneros, Napa Valley, USA		$115
Riesling		
Chateau Ste. Michelle – WA, USA	$12	$45
Dr. Loosen – Mosel, Germany		$48
Moscato		
Mezzacorona – Trentino, Italy	$12	$45
Batasiolo Moscato d'Asti – Piemonte, Italy		$55

RED WINES

		BTL
Pinot Noir		
Mark West	$12	$45
Louis Jadot – Burgundy		$80
MacMurray – Russian River Valley		$90
Orin Swift Slander		$115
Mertlot		
Dark Horse – California, USA	$11	$45
Estancia – Monterey County		$48
Decoy by Duckhorn – California, USA		$85
Chateau Cantin – Grand Cru Bordeaux		$110
Cabernet Sauvignon		
Hahn Estate – California, USA	$12	$45
Josh Reserve – North Coast, USA		$55
Louis M. Martini – Sonoma, USA	$13	$65
Bonanza by Caymus – California, USA		$79
Louis M. Martini – Napa Valley, USA		$120
Orin Swift Palermo – Napa Valley, USA		$155
Rombauer – Napa Valley, USA		$210
Zinfadel		
Carnivor Zinfandel – California, USA	$12	$45
St. Francis Old Vines – Sonoma County, USA		$66
8 Years in the Desert – California, USA		$112
Red Blend		
Apothic Winemaker's Blend, CA, USA	$12	$49
Decoy by Duckhorn Red Blend, CA, USA		$98
Malbec		
Trivento Golden Reserve, Argentina	$15	$67
Clos de Gamot – Cahors, France		$68
Rosé		
Decoy Rosé – California, USA	$14	$55
AIX en Provence Rosé – France		$68

OTHER EXISTING EUROPEAN REDS

Ribera del Duero, Spain
Casa Rojo Clone 98 Tempranillo $58

Piemonte, Italy
Batasiolo Barbera d'Alba Sovrana $56

Veneto, Italy
Masi Campofiorin $63

Tuscany, Italy
Caposaldo Chianti $48

France
Moillard Fleurie Beaujolais $50
Segla, Pauillac Bordeaux $99

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN USD. SE AÑADIRÁ UNA PROPINA DEL 18% A LA CUENTA.
POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO/A SOBRE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA.