



GASOLINA

FULL THROTTLE MENU



APPETIZERES

- **Ceviche** \$525
Pescado blanco, jugo de limón, cebolla roja, cilantro, ají, sal marina
- **Croquetas de pollo** \$400
Croquetas de pollo, salsa bechamel y pan rayado
- **Salmón Tartar** \$650
Salmon fresco, aguacate, salsa de soya, sesamo
- **Calamari** \$500
Calamares empanizados, fritos, salsa al gusto
- **Nachos** \$550
Queso fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria
- **Chicken Wings** \$550
Alitas de pollo en salsa BBQ o picante, aderezo ranch
- **Soup of the day** \$395
Crema de auyama, sopa de pollo o vegetales
- **Brushetta** \$400

Salad

- **Garden Salad** \$390
- **Caprese Salad** \$550
- **Avocado Bowl** \$380
- **Caesar Salad** \$450

Add Pollo/\$125
Camarones\$225

SIDES \$195

- Arroz
- Papas Fritas
- Puré de yuca
- Tostones
- vegetales al grill

Sushi

- Filadelfia: Aguacate, queso crema y salmón, topins de salmón spicy mayo \$595
- California: Aguacate, surimi y pepino, punto de spicy mayo y anguila \$575
- Dragón: surimi en panko jalapeño y aguacate, Topins de anguila arriba y una de Alga flameada salsa siracha y punto arriba \$675
- Temperatura Roll: Salmón y atún con queso crema y aguacate puerro rollo empanizado \$645
- Darkness Roll: Arroz negro de tinta calamar queso crema, aguacate atún y salmón flameado \$695
- Nigiri: (2 Piezas) de atún \$395
- Sashimi: (5 piezas) atún \$695
- Sashimi: (5 piezas) salmón \$595
- Especialidades**
- Rock shirimp Tempura \$645
- Uramaki Clasico (arroz por fuera) \$495

PASTAS

- Bolognese \$580
- Alfredo \$580
- Carbonara \$580

Add Pollo/\$125
Camarones\$225

Fish Platter

\$2750

- Pescado entero
- Camarones
- Palamares
- Pulpo
- Papas fritas

Para 2 Personas

GASOLINA MEAT

- **Hamburguesa** \$650
Pan brioche, carne angus, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla, salsa de la casa
- **Brochetas de pollo** \$625
Pollo marinado con especias y vegetales.
- **Brochetas de res** \$675
Carne de res con cebolla morada y pimientos.
- **Brochetas de vegetales** \$550
Calabacín, berenjena, pimientos
- **Brochetas mixtas** \$650
Combinación de pollo, res y vegetales

Fish

- **Pescado del día** \$645
Filete de pescado fresco, sazonado, al grill o a la plancha
- **Salmón** \$795
Salmón fresco a la plancha, mantequilla de limón y hierbas
- **Camarones/** \$750
Camarones salteados con ajo, vino blanco y perejil/a la crema/ al grill

MEAT PLATTER



\$2750

- Carne de res
- Chuleta
- Aros de cebolla
- Salchichas,
- Papas fritas
- Maíz

Para 2 Personas

Precios no incluyen Impuestos ni servicios



Red Wine

19 Crimes.	\$2400
Cune Rioja.	\$2100
Primal roots.	\$1950
Campo Viejo Rioja.	\$1850
Frontera Cabernet Sauvigno (By the glass 350 por copa)	\$1400



Agua Mineral

Acqua Panna	\$350
San Pellegrino	\$350
Agua Local	\$82



WHITE WINE

Cavit Pinot Grigio	\$1950
Beringer Main & Vine Chardonnay (By the glass Por copa)	\$1400 \$350

Prosecco

Machio Prosecco
\$1900

(By the glass Por copa) \$500

Moet&Chandon
Ice imperial
\$9,500

Rose wine

Minuty Côtes de Provence Rosé	\$2350
Beringer white zinfindale (By the glass por copa)	\$1450 \$350



CERVEZAS

Presidente Light/Original	\$295
Modelo Blond/Dark	\$305
Heineken	\$305
Corona	\$350
Smirnoff Ice	\$295
Redbull	\$295

Jugos

Limón	\$195
Chinola	\$195
Piña	\$195
Fresa	\$250
Limón y menta	\$195

Teas / Coffees

Espresso	\$195
Americano	\$195
Cappuccino	\$250
Latte	\$250
Iced Coffee	\$250
Coffee with Milk	\$250
Hot Chocolate	\$250
Tea (black, green)	\$195

Precios no incluyen Impuestos ni servicios



MENÚ

Roof 66 Gasolina

Impuestos NO incluidos

CAFÉ

Estilo dominicano	\$100
Espresso	\$150
Capuccino	\$150
Capuccino vainilla	\$195
Mokaccino	\$195
Chocolate	\$150
Choco- vainilla	\$160
Cafe con leche	\$150
Capuccino frio	\$160
Cap. vainilla frio	\$160
Mokaccino frio	\$160
Cortadito	\$150
Cafe largo	\$150
Americano	\$150
Doble espresso	\$150

CÓCTELES

Mimosa/chinola/naranja	\$350
Cuba libre	\$350
Daiquiri	\$350
Aperol	\$380
Piña colada	\$390
Margarita	\$390
Tom collins	\$390
Beefeater Gin-Tonic	\$395
Aperol Spritz	\$400
Long Island	\$450
Manhattan	\$495
Hendricks Gin-Tonic	\$495
Dry Martini	\$495
Negroni	\$495
Old Fashioned	\$495

CERVEZAS

Presidente Light-Normal	\$295
Smirnoff	\$295
Modelo	\$305
Heineken	\$305

BEBIDAS

Agua local	\$82
Coca cola/sprite	\$150
Jugo chinola/piña/limon	\$195
Jugo de fresa	\$250

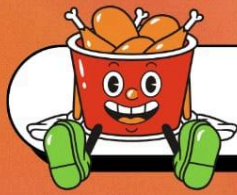
TRAGOS-SHOTS

Extra viejo	\$250	Jack Daniels	\$575
Leyenda Caballo Mayor	\$250	Tequila patrón	\$750
Barcelo Imperial	\$450	Baileys	\$375
Vodka Titos	\$300	Frangelico	\$400
Black Rum PC	\$300	Brugal leyenda	\$350
Ron Punta Cana	\$400	Brugal barceló	\$400
Sambuca	\$400	Old Parr	\$500
Limoncello	\$400	Dewars	\$450
Amaretto Sour	\$400	Grey Goose	\$450
Tanqueray	\$400	Johnnie walker black/Red	\$400
Vodka Stolichnaya	\$400	Don Julio	\$750
English Harbour Rum	\$400	Johnnie Walker Gold	\$700
Ron Punta Cana Tesoro	\$500	Chivas	\$600
Hennessy	\$500		
Cointreau	\$550		

CÓCTELES ROOF 66

Sweet fuel 66 Vodka, malibu, frambuesa y piña.	\$375	Neon 66 Licor de melocoton, tequila, blue curazao, jugo de naranja y granadilla.	\$375
Blue 66 Ron, melon, blue curazao, crema de coco y piña.	\$375	Margarita blue 66 Tequila, malibu, blue curazao, piña y limon, syrup simple.	\$375
Cherry 66 Vodka, amaretto, sprite, arandano.	\$375	Pantera 66 Piña, malibu, crema de coco y granadilla.	\$375





KIDS MENU

Enjoy!!

\$650

MAIN COURSE

- Hamburguesa de Queso
- Chicken Finger
- Pasta Alfredo
- Bolognese
- Mac/Cheese
- Mozzarella Stick



SNACKS

- Papas Fritas
- Pure de papa
- Palitos de Zanahoria



POSTRE

- Helado
- Chocolate
- Fresas
- Vainilla

