ENTRADAS

ENTRADAS

CHINCHULIN AZOTEA

Finos trozos de chunchulla en cocción lenta y acompañados de papa criolla y arepa

$ 19.500

ENTRADAS

AREPA DE CHOCOLO

2 Arepas de maíz dulce servidas con queso mozzarella y mantequilla

$ 17.000

SALMON ROLLS

Cortes nos y delgados de salmón ahumado, enrollados con aguacate y sour de provenzal con garnitura derúgula y tomates cherry

$ 32.500

TIRADITO PERUANO

Láminas de tilapia en cocción lenta por medio ácido, al mejor estilo peruano, servido con cebolla ocañera,maíz crocante, tomates cherry y maíz dulce

$ 24.500

CEVICHE DE TILAPIA

Cortes de tilapia con leche de tigre al estilo peruano, acompañados de maíz crocante y peras con tadas

$ 24.500

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones en salsa roja de la casa, cebolla Shallot, cilantro y chips de yuca

$ 29.500

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Crocante de tocino aderezado con limón, cebolla crujiente y lluvia de pico de gallo

$ 29.500

CARPACCIO DE LOMO

Finas lonjas de lomo, queso parmesano, alcaparras y rúcula

$ 32.000

BUÑUELITOS DE MORCILLA

Croquetas de morcilla tradicional con mermelada de manzana

$ 23.500

ALBÓNDIGAS GRATINADAS

Albóndigas horneadas servidas en salsa BBQ cremosa y gratinadas. Servidas con totopos

$ 25.500

NACHOS AZOTEA

Totopos, pollo parrillado, queso gratinado con salsa pimienta y salsa sour

$ 26.300

CANASTA CARIBEÑA

DELICIOSOS CAMARONES APANADOS CON COCO, DENTRO DE UNA CANASTA CROCANTE ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA TROPICAL

$ 28.500

CAZUELA DE POLLO

DELICIOSA CAZUELA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON MAIZ Y TOCINETA LLEVADA AL HORNO,GRATINADA Y ACOMPAÑADA DE PAN FOCACCIA

$ 28.500

SOPAS & CREMAS

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE HONGOS

Fina mezcla de champiñones y portobellos, crema y vino blanco

$ 28.500

SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

Delicada sopa aromatizada con albahaca, acompañada de pan

$ 20.500

PICADAS

PICADAS

PICADA MAR DE SABORES

MARISCOS MARINADOS Y EMPANIZADOS Y LLEVADOS A UNA FRITURA, LANGOSTINOS, CAMARONES, ANILLOS DE CALAMAR, MERLUZA Y CROQUETAS DE ATUN, ACOMPAÑADO DE PIÑA ASADA, TOMATE YCHIPS DE PLÁTANO

$ 67.000

PICADA MACARENA

Cordón de cerdo, solomo de res, pechuga de pollo marinada, morcilla, chorizo, arepas, papa criolla,chimichurri, guacamole y aborrajados

$ 53.000

PICADA AMERICANA

Alitas de pollo en salsa bbq, brochetas de albóndigas y chorizo, cordón de cerdo bañado en bbq y papas a lafrancesa

$ 49.500

PLATOS FUERTES

PLATOS FUERTES

PORCHETA

300 Gramos de crujiente rollo de tocino barriguero horneado a las nas hierbas, acompañado con salsa Thaiy papas criollas en salsa de queso y champiñones.

$ 41.000

P F

PESCA DEL DIA

Delicioso pescado blanco encostrado en kale deshidratado, sobre un cremoso de plátano maduro,acompañado de vegetales salteados y camarón, aromatizado con vino blanco.

$ 54.500

PAD THAI

Mariscos salteados en salsa thai (chile agridulce) , en cama de tallarines de arroz y acompañado de panfocaccia

$ 45.000

GAMBARETTO AZOTEA

220 Grs de camarones marinados y salteados sobre una cama de risotto de orzo y setas.

$ 43.500

PUNTA EN BEEF

300 Grs de Punta a la parrilla acompañada de salsa portobello y una ensalada de risoni tipo mediterránea

$ 53,5

CARABINEROS DEL PACIFICO

Langostinos encostrados en permesano, panko y ajonjolí negro, sobre una cama de cremoso de borojó,suero costeño, ceviche de mango y refrescante chupito de coco y chontaduro

$ 54.500

SALMÓN CARIBEÑO

Filete de salmón en salsa de coco, galleta crocante de yuca, acompañado de vegetales salteados

$ 55.500

SALMÓN PARRILLADO

Fino corte de salmón parrillado acompañado con fetuccini, queso parmesano y salsa de su elección: pesto cremoso, carbonara o siciliana

$ 60.500

ENSALADA DE SALMÓN

200 gr de salmón parrillado, mix de verdes frescos, láminas de champiñón, pasta corta, tomate, zanahoria,pepino, aguacate, crotones, balsámico y parmesano

$ 52.000

ENSALADA DE POLLO APANADO

Filete de pollo apanado, mix de verdes frescos, láminas de champiñón, pasta corta, tomate, zanahoria,pepino, aguacate, crotones, balsámico y parmesano

$ 32.000

SUPREMA DE POLLO AL PESTO

Pollo parrillado sobre cremoso de pesto, champiñones con tados y papas criollas. Acompañado de ensalada

$ 36.500

NEW YORK

300 grs de lomo ancho a la parrilla servido sobre papas criollas en salsa de queso cheddar champiñones yespárragos

$ 58.000

CAZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos al mejor estilo caribeño, servida en base de tomate, leche de coco, palmitos, anillos,merluza, salmón, mejillones, acompañada de chip de plátanos o arroz.

$ 55.000

LOMO ONION 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con cebollas shallot, tocineta y champiñones, acompañado deensalada, papas en casco o criollas

$ 52.000

CHULETÓN SUPREME

Fino corte de cerdo de 400 grs en cocción lenta nalizado a la parrilla, con torta de choclo, crudites de apio ysalsa verde

$ 48.500

LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con pimientas infusionadas en salsa demiglace, cebollas shallot y vinotinto, acompañada de ensalada, papas en casco o criollas

$ 52.000

GRAN LOMO EN SALSA MIX DE QUESOS 300GR

Solomo de res madurado en salsa mix de quesos, acompañado de vegetales salteados

$ 58.500

COSTILLAS TIJUANA

500 grs de cotilla tipo st Luis preparadas en cocción lenta y servidas sobre gel de tequila acompañadas depapa casco y jalapeños empanizados

$ 61.000

LOMO SALTADO 200GR

Solomo de res madurado, saltado en cebolla morada, cascos de tomate y cilantro sobre cama de papa criolla.

$ 46.500

PUNTA DE ANCA

300 de punta de anca , acompañada de chimichurri, acompañada de ensalada, papas en casco o criolla

$ 53.000

CHURRASCO

300 GRAMOS DE CHURRASCO ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA O EN CASCO, ENSALADA DE LA CASA YTOMATES CON TAJIN

$ 52.000

CHICKEN CARBONARA

Pasta en salsa cremosa de tocineta y parmesano, trozos de pollo apanado

$ 37.500

FETUCCINI SICILIANO

Pasta fetuccini en base de tomate y albahaca, trozos de pollo a la parrilla y parmesano

$ 33.500

POLLO BERLÍN

Pollo a la parrilla en salsa de cerveza y mani, lluvia de parmesano, tomates en reducción de balsámico, papasa la francesa

$ 36.500

PORK TAMARINDO 250GR

Medallones de cerdo en salsa de tamarindo, nueces del Brasil caramelizadas. Acompañada de ensalada de lacasa y papas en casco

$ 37.000

ARROZ AL WOK 200GR

Arroz con vegetales frescos marinados en salsa oriental y

salteados al wokPOLLO | **$ 33.000**

POLLO Y CARNE

| **$ 35.000**

CAMARONES |

$ 42.000

VEGETARIANO

| **$ 31.500**

FETUCCINI MARINERO

Acompañado de langostinos, anillos de calamar, camarones y trozos de palmito, salteados y bañados ensalsa de crema de tomate y leche de coco

$ 53.000

LOMO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZAS

250 gramos de exquisito lomo de cerdo, bañado en salsa de mostazas y uvas verdes. Acompañado de papacriolla y ensalada de la casa

$ 38.500

MENU INFANTIL AZOTEA

PASTA CREMOSA CON POLLO APANADO Y QUESO PARMESANO. INCLUYE BOLA DE HELADO.

$ 26.500

LASAGÑA BOLOGNESA Y RICOTA

Una mezcla de bolognesa y queso ricota. con nuestra salsa napolitana llevada a gratinar con lluvia de quesos.(Parmesano y mozzarella)

$ 30.000

LASAGÑA POLLO Y CHAMPIÑON

Pollo salteado con láminas de champiñón y salsa blanca. con nuestra salsa napolitana llevada a gratinar conlluvia de quesos (parmesano y mozzarella)

$ 27.000

CASUAL DINING

CASUAL DINING

MENÚ INFANTIL
Pollo apanado o a la parrilla. Con papas a la francesa y bola de helado

$ 26.500

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE BUFALA
Hamburguesa artesanal de carne de búfalo, mezcla de ricota y tocineta, rúgula, cebolla crocante y tomatecon pan brioche.

$ 36.500

HAMBURGUESA AZOTEA 160GR
Carne seleccionada, pan brioche, tocineta, vegetales frescos, bbq de lulo, queso mozzarella, cebollacaramelizada, papas a la francesa o en cascos

$ 29.500

HAMBURGUESA VEGETARIANA
Proteína de lentejas y avena, salsa de aguacate, legumbres y pan tipo brioche, acompañada de papas a lafrancesa

$ 24.500

HAMBURGUESA A LA QUESADILLA 160GR
Carne seleccionada, envuelta en una suave tortilla, salsa de quesos y tocineta, vegetales frescos, escabechede champiñones, acompañada de papas en cascos o criolla

$ 35.000

MINI BURGUERS
2 mini burguer , 100 grs de carne ; Bbq de lulo , queso sabanero , pan, papas a la francesa y tocineta

$ 19.000

ADICIONALES

PAPAS A LA FRANCESA

$ 6.000

TOCINETA

$ 5.499

DOBLE QUESO

$ 4.500

DOBLE CARNE

$ 9.500

ADICIÓN SALSA

$ 1.500

PAPAS CASCO

$ 5.000

PORCIÓN DE ARROZ

$ 3.500

ADICION DE PORCION DE POLLO

$ 5.500

CAMARONES

$ 12.000

PASTA

$ 12.000

PORCION DE CHIMICHURRI

$ 3.500

POSTRES

POSTRES

POSTRES

TORTA DE ZANAHORIA

$ 15.000

TORTA DE CHOCOLATE HERSHEY'S

Con crema de Nutella y bola de helado

$ 13.500

TRES LECHES DE CAFÉ

Bizcocho bañado en mezcla de leches y café. Cubierto en crema chantillí

$ 12.500

CHEESECAKE DE NUTELLA

Cremosa mezcla de queso con Nutella y galleta oreo

$ 16.000

ADICIÓN BOLA DE HELADO

$ 3.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cremosa mezcla de quesos con salsa de frutos rojos

$ 14.000

TORTA DE COCO

Masa suave con coco tostado, crema batida, escamas de coco y crema de dulce

$ 12.500

CHEESECAKE DE AREQUIPE

$ 14.000

Anuncio

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. **LEY 124 DE 1994.**

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud **LEY 30 DE 1986.**