

ENTRADAS





Nuevo

PULPO AZOTEA

Comparte Una adaptación de este icónico plato español (Pulpo a la gallega) al mejor estilo Azotea
\$ 73.000

Nuevo

SALMON ROLLS

Cortes finos y delgados de salmón ahumado, enrollados con aguacate y sour de provenzal con garnitura de rúgula y tomates cherry
\$ 58.000

Nuevo

DOLCE PROVOLONE

Queso madurado semiduro gratinado, con un basilico de tomates cherry y miel especiada, en compañía de láminas de focaccia
\$ 45.000

CARPACCIO DE LOMO

Finas lonjas de solomo, queso parmesano, alcaparras, rúgula, limon y ajonjoli.
2 PAX | \$ 37.500

CEVICHE DE CAMARON AZOTEA

Camarones en salsa roja de la casa elaborada a base de jengibre rabano y siracha, cebolla Shallot, cilantro y chips de yuca.
\$ 29.500

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Crocante de tocino aderezado con limón, salsa de rabano, cebolla crujiente y lluvia de pico de gallo.
2 PAX | \$ 29.500

NACHOS AZOTEA

Totopos, pollo parrillado en crema de tomate, queso doble crema gratinado con salsa pimienta, mayonesa de chipote, guacamole y salsa sour.
2 PAX | \$ 27.000

Nuevo

TIRADITO PERUANO

Láminas de tilapia en cocción lenta por medio ácido al mejor estilo Peruano, servido en cebolla, maíz crocante, maíz dulce y tomate cherry.
\$ 26.500

ALITAS BBO DE LULO

Alitas rostizadas marinadas en salsa BBQ de lulo acompañadas de bastones de apio.

\$ 25.500

CEVICHE DE TILAPIA

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

\$ 24.500

ALBÓNDIGAS GRATINADAS

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

\$ 24.500

BUÑELITOS DE MORCILLA

Croquetas de morcilla tradicional con mermelada de manzana hecha con vino blanco, red pepper y miel.

\$ 23.500

SOPAS Y CREMAS





SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA 

Delicada sopa aromatizada con albahaca, acompañada de pan
\$ 24.500

CREMA DE HONGOS 

Fina mezcla de champiñones y portobellos, crema y vino blanco
\$ 21.000

PLATOS FUERTES



RES

TOMAHAWK FLAMEADO

Corte americano de res a la parrilla acompañado de un mix de vegetales grillados (zucchini, champiñón, pimentón amarillo, mazorca baby y tomate) flameados al brandy y cremoso de pimientas

\$ 125.000

GRAN LOMO EN SALSA MIX DE QUESOS 300GR

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

\$ 65.000

COSTILLAS TIJUANA

400 grs de costilla tipo st Luis preparadas al horno y servidas sobre gel de tequila acompañadas de papas bravas y jalapeños empanizados

\$ 63.000

NY CHEESE

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

\$ 59.500

LOMO ONION 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con cebollas shallot, tocineta y champiñones, acompañado de ensalada, papas en casco, a la francesa o criollas

PAPA CRIOLLA | \$ 58.000

PAPA CASCO | \$ 58.000

PAPA FRANCESA | \$ 61.000

LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con pimentas infusionadas en salsa demiglace, vino tinto, acompañada de ensalada, papas en casco, a la francesa o criollas

PAPA CASCO | \$ 58.000

PAPA CRIOLLA | \$ 58.000

PAPA FRANCESA | \$ 61.000

PUNTA DE ANCA 300GRS

300 de punta de anca, acompañada de chimichurri, acompañada de ensalada, papas en casco, a la francesa o criollas

PAPA CASCO | \$ 55.000

PAPA CRIOLLA | \$ 55.000

PAPA FRANCESA | \$ 59.000

CHURRASCO

300 grs de lomo ancho a la parrilla en corte mariposa, servido con papa casco y tomates verdes con tajín

\$ 53.000

Nuevo

PUNTA EN BEEF

Punta a la parrilla acompañada de salsa portobello y una ensalada de risoni tipo mediterránea (orzo, brocoli, zanahoria, almendras, aceitunas y queso boconcini)

\$ 57.000

LOMO SALTADO 200GR

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

\$ 47.000

CERDO

CHULETÓN SUPREME

Fino corte de cerdo de 350 grs en cocción lenta finalizado a la parrilla, con torta de choclo, crudites de apio y salsa verde

\$ 55.000

PORCHETA

300 GRS DE CRUJIENTE ROLLO DE TOCINO HORNEADO A LAS FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA EN SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑONES.

\$ 49.000

PORK TAMARINDO 250GR

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

\$ 35.000

POLLO

POLLO PARRILLADO

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañado por pasta fetuccini, queso parmesano y salsa carbonara

\$ 44.000

POLLO BERLÍN

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

\$ 38.000

SUPREMA DE POLLO AL PESTO

Pollo enrollado y relleno sobre cremoso de pesto, champiñones confitados y papas criollas. Acompañado de ensalada

\$ 35.000

CHICKEN CARBONARA

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

\$ 35.000

FETUCCINI SICILIANO

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

\$ 35.000

MARISCOS

PESCARE BIANCO

FILETE DE CORVINA ENCOSTRADO EN KALE, SOBRE UNA CAMA DE VEGETALES Y CAMARONES SALTEADOS, ACOMPAÑADO POR SALSA DE CREMOSO PLÁTANO MADURO EN SALSA DE ENELDO.

\$ 68.000

Nuevo

LANGOSTINOS APANADOS

Langostinos encostrados en parmesano, panko y ajonjolí negro, sobre una cama de cremoso de borjój, suero costeño, ceviche de mango y refrescante chupito de coco y chontaduro. (Plato fuerte o entrada).

\$ 65.500

Nuevo

ARROZ DEL PACIFICO

Nuevo

Vive una explosión de sabores con nuestra selecta mezcla de mariscos de nuestro pacífico colombiano al mejor estilo Azotea. (calamar, langostinos, mejillones, pulpo y camarones)

\$ 58.000

SALMÓN CARIBEÑO

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

\$ 58.000

SALMÓN PARRILLADO

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

PASTA CARBONARA | \$ 58.000

PASTA PESTO | \$ 58.000

PASTA SICILIANA | \$ 58.000

CAZUELA ORIENTAL

Cazuela de mariscos al mejor estilo oriental. Servida a base de tomates salmón, merluza, camarón, almeja, mejillones y pota; acompañada de brochetas de palmito y nori.

\$ 58.000

Nuevo

GAMBERETTO AZOTEA

Camarones marinados y salteados sobre una cama de risóni de orzo y setas.

\$ 55.000

FETUCCINI MARINERO

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

\$ 53.000

ARROZ AL WOK 250GR

Arroz con vegetales frescos marinados en salsa oriental y salteados al wok

POLLO | \$ 33.000

CARNE & POLLO | \$ 35.000

CAMARONES | \$ 42.000

VEGETARIANO | \$ 29.500

ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN

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

\$ 47.000

ENSALADA CON POLLO PARRILLADO

250 grs de suprema de pollo a la parrilla, mix de verdes frescos, láminas de champiñones, pasta corta, tomate, zanahoria, crotones, balsámico y parmesano.

\$ 33.000

PICADAS

Nuevo

PICADA FRUTOS DEL MAR

IDEAL PARA COMPARTIR, LANGOSTINOS, MERLUZA, CROQUETAS DE ATÚN, ABORRAJADOS, CAMARONES, ANILLOS DE CALAMAR, CHIPS DE PLÁTANO, PIÑA ASADA.

2 PAX | \$ 67.000

PICADA AMERICANA

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

2 PAX | \$ 55.000

CASUAL DINING

MENÚ INFANTIL

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

\$ 27.000

MINI HAMBURGUESAS

2 Mini hamburguesas acompañadas de queso cheddar y papa a la francesa ideal para los más pequeños de la casa.

\$ 25.000

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE BÚFALO

Nuevo

Hamburguesa artesanal de carne de búfalo, mezcla de ricotta y tocینeta, rúgula, cebolla crocane, tomate y pan brioche.

\$ 37.000

HAMBURGUESA A LA QUESADILLA 160GR

Carne seleccionada, envuelta en una suave tortilla, salsa de quesos y tocینeta, vegetales frescos, escabeche de champiñones, acompañada de papas a la francesa o en cascós

\$ 35.000

HAMBURGUESA AZOTEA 160GR

Carne seleccionada, pan brioche, tocینeta, vegetales frescos, bbq de lulo, queso mozzarella, cebolla caramelizada, papas a la francesa o en cascós

\$ 33.000

HAMBURGUESA KRISPY

Pollo apanado en hojuelas de maíz, cebollas caramelizadas, vegetales frescos, queso y mostaza antigua. Servido con papas a la francesa

\$ 35.000

HAMBURGUESA VEGETARIANA



Proteína de lentejas y avena, salsa de aguacate, legumbres y pan tipo brioche, acompañada de papas a la francesa

\$ 25.500

ADICIONALES

SALSAS

\$ 1.500

PAPAS CASCO

\$ 6.500

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 6.500

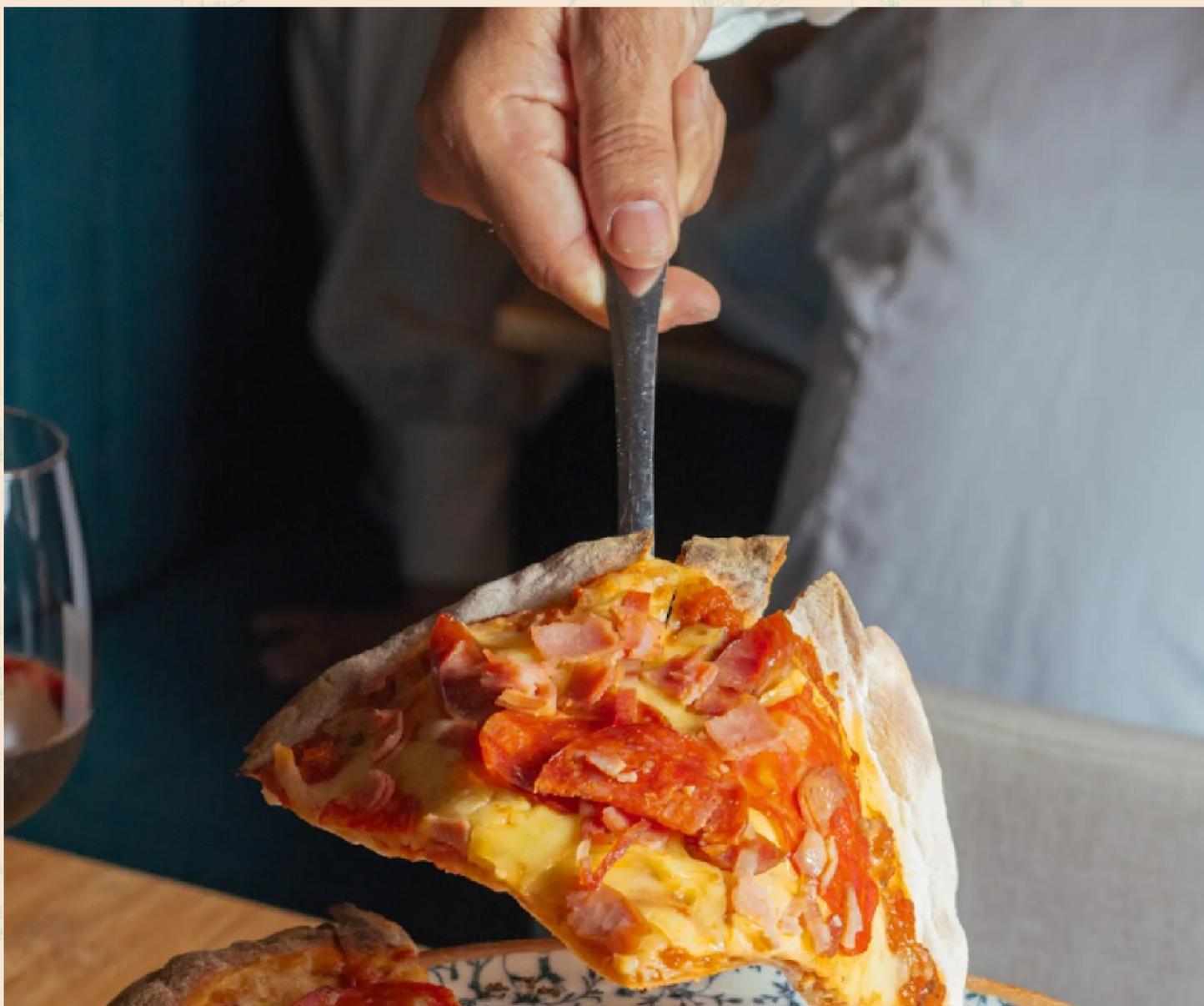
TOCINETA

\$ 4.500

ADICIÓN QUESO

\$ 4.500

PIZZA ARTESANAL





CARNES

Una deliciosa combinación de carnes secas o curadas (chorizo español, cabano, tocineta, jamón y pepperoni)

\$ 42.000

PEPPERONCINI

Auténtica pizza italiana con el nombre de su ingrediente principal, pepperoni, queso de búfala, peperoncino y pesto.

\$ 42.000

CAPRESE

Tradicional pizza italiana con emblemáticos tomates en rodajas, queso de búfala y albahaca fresca

\$ 38.500

PROSCIUTTO AZUL

Pizza especial de la casa con una auténtica explosión de sabores. Jamón serrano, queso azul, queso mozzarella, champiñones frescos y lonjas de melón

\$ 38.500

POLLO

Disfruta de una pizza cuya base es nuestra reconocida crema de hongos, acompañado de pollo y champiñones.

\$ 38.500

QUESOS

Queso mozzarella, parmesano, de búfala, queso azul y queso sabana

Queso mozzarella, parmesano, de burra, queso azul y queso suizo.
\$ 38.500

MARGARITA



Típica pizza italiana napolitana elaborada con salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva y albahaca fresca

\$ 35.000

VEGETARIANA



Pizza vegetariana sabor italiano con vegetales frescos, pimentón ahumado, maíz, champiñones, aceituna negra cebolla con aceite de oliva y romero

\$ 35.000

LASAGNAS

Todas nuestras lasagnas estan finalizadas en horno de barro, lo que le da un toque especial y un gratinado perfecto.

POLLO, QUESOS Y CHAMPIÑONES

Salsa de cuatro quesos con pollo y champiñones salteados, laminas de pasta artesanal queso crujiente.

\$ 30.000

Nuevo

BOLOGNESA RICOTTA

Base de tomate hecha en casa, salsa bolognesa y ricotta cremoso, laminas de pasta artesanal y queso crujiente.

\$ 32.000

Nuevo



POSTRES



TORTA DE CHOCOLATE HERSHEY'S

Bola de helado y chocolate hershey's

\$ 13.500

TRES LECHE 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

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cremosa mezcla de quesos con salsa de frutos rojos

\$ 14.000

TORTA DE COCO Y DULCE DE LECHE

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

\$ 12.500

CHEESECAKE DE AREQUIPE

\$ 14.500

PASTEL DE ZANAHORIA

Torta húmeda y suave, frosting de queso philadelphia y zanahorias en almibar.

\$ 14.000

Nuevo

Danos tu opinión

Sedes

La Azotea Rooftop - Manizales

+573223068358

La Azotea Rooftop - Pereira

+573112891737

Síguenos

