

# ENTRADAS

## ENTRADAS

### CHINCHULIN AZOTEA

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

**\$31.500**

### CROQUETAS DE JAIBA

Croquetas con base en carne de jaiba acompañadas de una cama de puré de plátano y salsa tártara de piña y ají dulce.

**\$39.900**

### TIRADITO PERUANO

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

**\$31.500**

### CEVICHE DE TILAPIA

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

**\$33.500**

### CEVICHE DE CAMARONES

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

**\$31.500**

### CEVICHE DE CHICHARRÓN

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

2 personas | **\$31.500**

### CARPACCIO DE LOMO

Finas lonjas de lomo, queso parmesano, alcaparras y rúcula

2 personas | **\$32.000**

### BURRATA AZOTEA

EN CAMA DE AREPA DE CHOCLO, SALSA DE UCHUVA CON TOMATE DESHIDRATADO Y ALMIBAR DE PANELA

**\$28.500**

### ALBÓNDIGAS GRATINADAS

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

**\$28.500**

### NACHOS AZOTEA

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

2 personas | **\$31.500**

### CANASTA CARIBEÑA

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

### AREPA DE CHOCOLO CON CHICHARRÓN

2 AREPAS DE CHOCOLO CON CHICHARRON, SALSA CRIOLLA Y QUESO CUAJADA

### AREPAS DE CHOCOLO CON CARNE DESMECHADA

2 AREPAS DE CHOCOLO CON CARNE DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA Y QUESO CUAJADA,

**\$35.000**

ACOMPAÑADAS DE  
GUACAMOLE  
**\$28.500**

ACOMPAÑADAS DE  
GUACAMOLE  
**\$27.500**

## BUÑELITOS DE MORCILLA

Croquetas de morcilla tradicional  
con mermelada de manzana

**\$25.500**

# 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

**\$25.500**

## CARNES IMPORTADAS

### NUEVA YORK SELECTA DEL CHEF X 300 GRS

acompañado de papas criollas  
tomate y champiñones salteados  
en mantequilla de romero

**\$65.500**

### RYB EYE CHOP HOUSE ANGUS X 300 GRS

acompañado de tomates Cherry  
espárragos y vegetales calientes  
o ensalada

**\$78.500**

### CHURRASCO MARIPOSA ANGUS X 300 GRS

acompañado de papas a la  
francesa y ensalada caliente o  
ensalada de la casa

**\$68.000**

# PLATOS FUERTES

## PLATOS FUERTES

## **PORCHETA**

300 Gramos de crujiente rollo de tocino barrigüero horneado a las finas hierbas, acompañado con salsa Thai y papas criollas en salsa de queso y champiñones.

**\$51.500**

## **\* ARROZ CARIBEÑO \***

Vive una explosión de sabores con nuestra selecta mezcla de mariscos de nuestro caribe colombiano al mejor estilo Azotea (Langostinos, mejillones, pulpo, mejillones y calamar)

**\$63.000**

## **PARRILLADO DE SALMÓN CON PASTA AL PESTO**

Fino corte de salmón parrillado acompañado de fetuccini, queso parmesano y salsa pesto

**\$62.000**

## **PAD THAI**

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

**\$53.000**

## **CARABINEROS DEL PACIFICO**

Langostinos encostrados en parmesano (220 g), panko y ajonjolí negro, sobre una cama de cremoso de borojó, suero costeño, ceviche de mango y refrescante chupito de coco y chontaduro.

**\$58.900**

## **SUPREMA DE POLLO AL PESTO**

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

**\$45.000**

## **LOMO ONION 250GR**

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

**\$53.500**

## **CAZUELA DEL PACÍFICO**

Cazuela a base de chontaduro con camarón, langostinos, merluza, carne de mejillón, mejillón de concha, anillos de calamar, acompañada de arroz coco, aguacate y canasta de plátano con guiso costeño.

**\$68.000**

## **SALMÓN CARIBEÑO**

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

**\$60.500**

## **GAMBARETTO AZOTEA**

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

**\$49.500**

## **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

**\$54.500**

## **NEW YORK**

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

**\$58.000**

## **CHULETÓN SUPREME**

Fino corte de cerdo de 400 grs en cocción lenta finalizado a la parrilla, con papa criolla, crudites de apio y salsa verde

**\$51.500**

## **SALMÓN PARRILLADO CON PASTA CARBONARA**

Fino corte de salmón parrillado acompañado de fetuccini, queso parmesano y salsa carbonara

**\$62.500**

## **SALMON PARRILLADO CON PASTA SICILIANA**

Fino corte de salmón parrillado acompañado de fetuccini, queso parmesano y salsa siciliana

**\$62.000**

## **PUNTA EN BEEF**

300gr de punta a la parrilla sobre una cama de pure de papa criolla bañada de una deliciosa salsa de portobello

**\$56.000**

## **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

**\$36.000**

## **CAZUELA DE MARISCOS**

Cazuela de mariscos al mejor estilo caribeño, servida en base de tomate, fondo de pescado, palmitos, anillos, merluza, camaron, mejillones, acompañada de chip de plátanos o arroz.

**\$65.000**

## **LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR**

Medallón de solomo de res madurado, con pimientos infusionados en salsa demiglace, cebollas shallot y vino tinto,

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

300 a 400 grs de costilla tipo st Luis, preparadas en cocción lenta y servidas sobre gel de tequila acompañadas de papa casco y jalapeños empanizados

\$61.000

acompañada de ensalada, papas en casco

\$53.500

LOMO SALTADO 200GR

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

\$52.500

PUNTA DE ANCA

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

\$56.500

CHURRASCO

300 GRAMOS DE CHURRASCO ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA , ENSALADA DE LA CASA Y TOMATES CON TAJIN

\$56.000

CHICKEN CARBONARA

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

\$44.000

FETUCCINI SICILIANO

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

\$42.000

POLLO BERLÍN

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

\$44.000

PORK TAMARINDO 250GR

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

\$41.500

ARROZ AL WOK 200GR

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

POLLO	\$35.000
POLLO Y	\$37.000
CARNE	
CAMARONES	\$43.500
VEGETARIANO	\$33.000

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

LOMO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZAS

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

\$41.500

MENU INFANTIL AZOTEA

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

\$29.500

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)

\$32.000

LASAGÑA POLLO Y CHAMPIÑON

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

\$27.000

# 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 Y CHIPS 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

2 PAX

**\$55.000**

## 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

**\$51.500**

# CASUAL DINING

## CASUAL DINING

## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA DE BUFALA

Hamburguesa artesanal de carne de búfalo, mezcla de ricota y tocineta, rúgula, cebolla crocante y tomate con pan brioche.

**\$36.500**

### HAMBURGUESA AZOTEA 160GR

Carne seleccionada, pan brioche, tocineta, vegetales frescos, bbq de lulo, queso mozzarella, cebolla caramelizada, y papa en cascots

**\$35.000**

### HAMBURGUESA VEGETARIANA

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

**\$27.000**

### HAMBURGUESA A LA QUESADILLA 160GR

Carne seleccionada, envuelta en una suave tortilla, salsa de quesos y tocineta, vegetales frescos, escabeche de

champiñones, acompañada de  
papas en cascós  
\$36.500

## ADICIONALES

PAPAS A LA FRANCESA  
\$6.000

TOCINETA  
\$8.500

DOBLE QUESO  
\$4.500

DOBLE CARNE  
PORCION DE CARNE DE  
HAMBURGUESA  
\$13.500

ADICIÓN SALSA  
\$1.500

PAPAS CASCO  
\$5.000

PORCIÓN DE ARROZ  
\$3.500

ADICION DE PORCION DE  
POLLO  
\$15.000

CAMARONES  
\$25.000

PASTA  
\$25.000

PORCION DE CHIMICHURRI  
\$3.500

ADICION DE PAN  
FOCCACIA  
\$5.000

ADICION DE ESPARRAGOS  
\$6.000

## 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**

**CHEESECAKE DE  
MARACUYA**

**\$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.**