

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 CHICHARRÓN, 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

BUÑUELITOS 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
portobello, 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 barriguero 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

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 PARRILLADO CON PASTA CARBONARA

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

\$62.500

PARRILLADO DE SALMÓN CON PASTA AL PESTO

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

\$62.000

SALMÓN CARIBEÑO

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

\$60.500

SALMON PARRILLADO CON PASTA SICILIANA

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

\$62.000

PAD THAI

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

\$53.000

GAMBARETTO AZOTEA

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

\$49.500

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

CARABINEROS DEL PACÍFICO

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

\$58.900

ENSALADA DE SALMÓN

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

\$54.500

ENSALADA DE POLLO APANADO

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

\$36.000

SUPREMA DE POLLO AL PESTO

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

\$45.000

NEW YORK

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

\$58.000

CAZUELA DE MARISCOS

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

\$65.000

LOMO ONION 250GR

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

\$53.500

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

LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con pimientos infusionadas 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

PUNTA DE ANCA

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

\$56.500

FETUCCINI SICILIANO

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

\$42.000

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

MENU INFANTIL AZOTEA

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

\$29.500

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

CHURRASCO

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

\$56.000

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

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

LASAGÑA BOLOGNESE 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

acompañada de ensalada, papas en casco

\$53.500

LOMO SALTADO 200GR

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

\$52.500

CHICKEN CARBONARA

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

\$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

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

LASAGÑA POLLO Y CHAMPIÑÓN

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 ATÚN, 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, rúcula, 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 cascos

\$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 FRANCESAS

\$6.000

TOCINETA

\$8.500

DOBLE QUESO

\$4.500

DOBLE CARNE

PORCIÓN DE CARNE DE HAMBURGUESA

\$13.500

ADICIÓN SALSA

\$1.500

PAPAS CASCO

\$5.000

PORCIÓN DE ARROZ

\$3.500

ADICIÓN DE PORCIÓN DE POLLO

\$15.000

CAMARONES

\$25.000

PASTA

\$25.000

PORCIÓN DE CHIMICHURRI

\$3.500

ADICIÓN DE PAN FOCCACCIA

\$5.000

ADICIÓN 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

Crema mezcla de queso con Nutella y galleta oreo

\$16.000

ADICIÓN BOLA DE HELADO

\$3.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Crema 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.**