

Antojitos

ENVUELTOS DE CHOCLO

4 ameros de maíz dulce con queso Mozzarella acompañados de sour miel

\$ 18.500

AREPA DE CHOCOLO

2 arepas de maíz dulce servidas con queso mozzarella y mantequilla, acompañadas de suero costeño.

\$ 18.500

CARIMAÑOLAS

4 croquetas de yuca rellenas de carne molida acompañadas de suero costeño.

\$ 15.500



INFANTIL

MINI BURGUERS

2 mini hamburguesas acompañadas de queso cheddar tocineta y papa francesa. Ideal para los más pequeños de la casa.

\$ 26.000

MENÚ INFANTIL

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

\$ 27.000

Entradas



SALMON ROLLS

Cortes finos y delgados de salmón ahumado, enrollados con aguacate y sour de provenzal con garnitura de rugula y tomates Cherry.

\$ 58.000

Nuevo

TOMATES PROVOLONE

QUESO ITALIANO MADURADO FUNDIDO Y ACOMPAÑADO CON TOMATES CHERRY ALBAHACA Y OREGANO SERVIDO CON TOSTADAS DE PAN FOCACCIA

\$ 45.000

CEVICHE DE CAMARONES

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

\$ 29.500

PULPO AZOTEA

Una adaptación de este icónico plato español (pulpo a la gallega) al mejor estilo Azotea.

\$ 73.000

CHINCHULÍN AZOTEA

trozos de chunchulla en cocción lenta, fritos y acompañados de papa criolla, limon y arepa.

\$ 26.000

ALITAS BBQ DE LULO

Crocantes alitas rostizadas en BBQ de lulo acompañadas de bastones de apio.

\$ 25.500

BUÑELITOS 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.

\$ 24.500

CARPACCIO DE SOLOMO

lonjas de solomo, queso parmesano, alcaparras y rúgula

2 PAX | **\$ 39.000**

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.

\$ 26.500

CEVICHE DE TILAPIA

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

\$ 24.500

CEVICHE DE CHICHARRÓN

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

2 PAX | **\$ 29.500**

SOPAS y cremas

CREMA DE HONGOS

mezcla de hongos frescos y finas hierbas , crema y vino blanco.

\$ 21.000

SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

Delicada sopa aromatizada con albahaca, acompañada de pan y crema de leche

\$ 24.500



platos FUERTES



FRIJOLADA (SOLO DOMINGOS)

auténticos frijoles de la abuela servidos con carne en polvo, chicharrón y chorizo, acompañados de arroz, aguacate, arepa y maduro

\$ 44.000

Nuevo

Nuevo

CAZUEALA DEL PACIFICO (SOLO DOMINGO)

CAZUELA CREMOSA A BASE DE CHONTADURO CON CAMARON, ANILLOS DE CALAMAR, LANGOSTINO, CARNE DE MEJILLON Y MEJILLON CONCHA SRVIDO CON ARROZ Y CANASTAS DE PLATANO CON GUISO COSTEÑO.

\$ 58.000

CARNES

Nuevo

TOMAHAWK FLAMBEADO CON BRANDY

filete de res grueso con costilla flambeado con brandy y acompañado con vegetales a la parrilla.

\$ 125.000

GRAN LOMO EN SALSA MIX DE QUESOS 300 GR

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

\$ 65.000**Nuevo**

PUNTA EN BEEF PORTOBELLO

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

\$ 57.000

NY CHEESE

300 gramos de lomo ancho a la parrilla servido sobre papas criollas en salsa de quesos champiñones y espárragos.

\$ 59.500

PUNTA DE ANCA 300 GRAMOS

Corte de carne, acompañada de chimichurri, acompañada de ensalada, papas en casco, o criollas.

\$ 55.000

LOMO CUATRO PIMIENTAS 250 GRAMOS

Medallón de solomo de res madurado, con pimientos infusionados en salsa demiglace, cebollas shallot y vino tinto, acompañada de ensalada, papas en casco o criollas.

\$ 58.000

LOMO ONION 250 GRAMOS

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

\$ 58.000**Nuevo**

CHURRASCO

300 GRS DE MAGRO LOMO ANCHO A LA PARRILLA EN CORTE MARIPOSA SERVIDO CON PAPA CRIOLLA O PAPA CASCO Y TOMATES VERDES.

\$ 53.000

LENGUA THAI

Cubos de lengua salteados en aderezo Thai sobre una cama de repollo morado salteado, zanahoria en dados, champiñones, julianas de pimentón amarillo y aionolí.

\$ 58.000

LOMO SALTADO 200 GRAMOS

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

\$ 47.000

PESCADO

PESCARE BIANCO

FILETE DE CORVINA ENCOSTRADO EN KALE, SOBRE UNA CAMA DE VEGETALES Y CAMARONES SALTADOS, ACOMPAÑADO POR CREMOSO DE PLATANO MADURO EN SALSA DE ENELDO

\$ 68.000

Nuevo

ATUN A LA JARDINERA

250 GRS DE ATÚN ENCOSTRADO EN ALMENDRA LAMINADA, SERVIDO SOBRE VEGETALES FRESCOS EN CREMOSO DE AGUACATE ACOMPAÑADO DE SALSA DE TAMARINDO.

\$ 61.000

Nuevo

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 fetuccini, queso parmesano y salsa de su elección: pesto cremoso, carbonara o siciliana.

carbonara | \$ 58.000

siciliano | \$ 58.000

al pesto | \$ 58.000

MARISCOS

LANGOSTINOS ENCOSTRADOS

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.

\$ 65.500

Nuevo

CAZUELA ORIENTAL

Cazuela de mariscos al mejor estilo oriental. Servida a base de tomates salmon, 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 risotto de orzo y setas.

\$ 55.000

POLLO

SUPREMA DE POLLO AL PESTO

Pollo al horno relleno de pesto, servido con champiñones confitados y papas criollas. Acompañado de ensalada.

\$ 35.000

POLLO BERLÍN

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

\$ 38.000

CERDO

COSTILLAS TIJUANA

Costillas de cerdo preparadas en cocción lenta sobre gel de tequila. Acompañadas de papas en casco bravas y jalapeños empanizados.

\$ 63.000

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

PORCHETTA

300 gramos de crujiente rollo de tocino barrigüero horneado a las finas hierbas, acompañado de papas criollas en salsa de queso.

\$ 49.000

PORK TAMARINDO 250 GRAMOS

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

\$ 35.000

PASTAS

FETUCCINI MARINERO

Fetuccini artesanal al estilo azotea Acompañado de langostinos, anillos de calamar, camarones y trozos de palmito, salteados y bañados en salsa de crema de tomate y leche de coco

\$ 59.000

CHICKEN CARBONARA

Fetuccini artesanal al estilo azotea en salsa cremosa de tocineta y parmesano, trozos de pollo apanado.

\$ 37.000

FETUCCINI SICILIANO

Fetuccini artesanal al estilo azotea con base de tomate y albahaca, trozos de pollo a la parrilla y parmesano.

\$ 37.000

ARROCES

ARROZ AL WOK 250 GRAMOS

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

CAMARONES | **\$ 42.000**

POLLO | **\$ 35.000**

POLLO Y CARNE | **\$ 35.000**





VEGETA

RIANA

VEGETA

RIANA

VEGETA

RIANA

VEGETA

RIANA

VEGETA

RIANA

VEGETA

VEGETA
RIANA
VEGETA
RIANA
VEGETA
RIANA
VEGETA
RIANA
VEGETA
RIANA
VEGETA
RIANA

Hamburques

Los mejores platos

Nuevo

HAMBURGUESA DE BUFALO

180 GRS DE AUTENTICA CARNE DE BÚFALO A LA PARRILLA SERVIDA CON PAN BRIOCHE QUESO RICOTTA, TOCINETA TOMATE Y RUGULA ACOMPAÑADA DE PAPAS CASCO Y SALSA BBQ

\$ 37.000

AZOTEA 160 GRAMOS

Carne seleccionada, pan brioche, tocineta, vegetales frescos, bbq de lulo, queso mozzarella, cebolla caramelizada, papas en casco

\$ 33.000

A LA QUESADILLA 160 GRAMOS

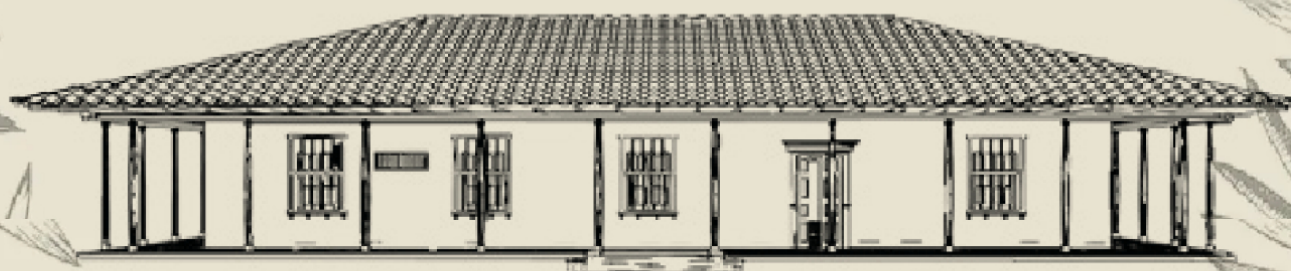
Carne seleccionada, envuelta en una suave tortilla, salsa de quesos y tocineta, vegetales frescos y escabeche de champiñones. Acompañada de papas en cascos

\$ 39.000

NACHOS AZOTEA

Totopos, pollo parrillado, queso chedar con tocineta, salsa 4 pimienta y salsa sour.

\$ 27.000



Adicionales

SALSAS

\$ 3.000

PAPAS EN CASCO

\$ 6.500

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 6.500

TOCINETA

\$ 5.500

ADICIÓN DE QUESO

\$ 5.500

ADICIÓN DE CARNE HAMBURGUESA

\$ 10.500



POS LUCES PARA

TRES

EL
CORAZÓN

Nuevo

CHEESECAKE DE AREQUIPE

MEZCLA DE QUESOS Y DULCE DE LECHE

\$ 15.500

TORTA DE CHOCOLATE HERSHEY'S

Con crema de Nutella y bola de helado.

\$ 14.500

TRES LECHE DE CAFÉ

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

\$ 13.500

CHEESECAKE DE NUTELLA

Cremosa mezcla de quesos con Nutella y galleta óreo.

\$ 16.500

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cremosa mezcla de quesos con salsa de frutos rojos.

\$ 15.000

Nuevo

TORTA DE COCO

MASA SUAVE CON COCO TOSTADO, CREMA BATIDA, ESCAMAS DE COCO Y CREMA DULCE DE LECHE

\$ 13.500

Nuevo

PASTEL DE ZANAHORIA

TORTA HUMEDA Y SUAVE , FROSTING DE QUESO PHILADELPHIA, ZANAHORIAS EN ALMIBAR

\$ 14.500

LA HACIENDA



Danos tu opinión

Sedes

La Azotea Country - Pereira

+573112891737

Síguenos

