



# ENTRADAS

Nuevo

## CHINCHULIN AZOTEA

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

\$ 19.500







Nuevo

#### AREPA DE CHOCOLO

2 Arepas de maíz dulce servidas con queso mozzarella y mantequilla

\$ 17.000

Nuevo

#### SALMON ROLLS

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

\$ 32.500

Nuevo

#### 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 confitadas

\$ 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

2 PAX | \$ 29.500

#### CARPACCIO DE LOMO

Finas lonjas de lomo, queso parmesano, alcaparras y rúcula

2 PAX | \$ 32.000

### BUNUELOS 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

2 PAX | \$ 26.300

### CANASTA CARIBEÑA

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

\$ 28.500

## SOPAS & 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

## RECETAS



# PICADAS

Nuevo

## 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 | \$ 53.000

## 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 | \$ 49.500

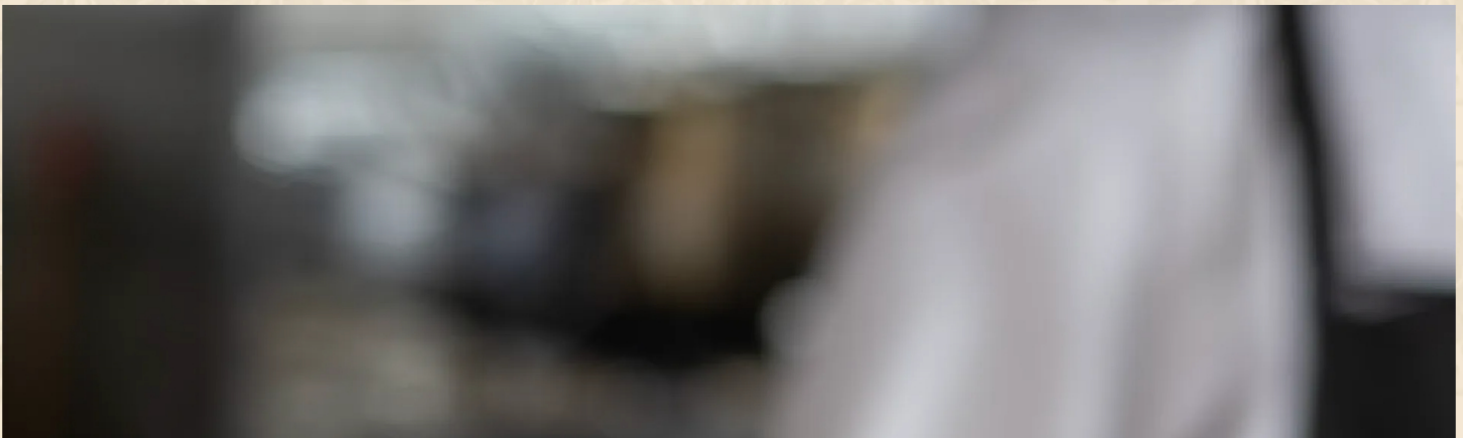
# PLATOS FUERTES

Nuevo

## 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.

\$ 41.000







### **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**

Nuevo

### **PAD THAI**

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

**\$ 45.000**

Nuevo

### **GAMBARETTO AZOTEA**

Nuevo

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

**\$ 43.500**

Nuevo

### **PUNTA EN BEEF**

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

**\$ 53,5**

Nuevo

### **CARABINEROS DEL PACIFICO**

Langostinos encostrados en permesano, panko y ajonjolí negro, sobre una cama de cremoso de borjé, 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 confitados y papas criollas. Acompañado de ensalada

**\$ 36.500**

Nuevo

### **NEW YORK**

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

**\$ 58.000**

Nuevo

### **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 de ensalada, papas en casco o criollas

**\$ 52.000**

### **CHULETÓN SUPREME**

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

**\$ 48.500**



### LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con pimientas infusionadas en salsa demiglaze, cebollas shallot y vino tinto, 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

### 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

Nuevo

### CHURRASCO

300 GRAMOS DE CHURRASCO ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA O EN CASCO, ENSALADA DE LA CASA Y TOMATES 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, papas a la francesa

\$ 36.500

### PORK TAMARINDO 250GR

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

\$ 37.000

### ARROZ AL WOK 200GR

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

POLLO | \$ 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 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

\$ 38.500

Nuevo

### MENU INFANTIL AZOTEA

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

\$ 26.500

Nuevo

### 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

Nuevo

### 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

# CASUAL DINING

Nuevo

### MENÚ INFANTIL

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

\$ 26.500

## HAMBURGUESAS

Nuevo

### 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, papas a la francesa o en cascós

\$ 29.500

### HAMBURGUESA VEGETARIANA



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

\$ 24.500



### **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 cascos o criolla

**\$ 35.000**

### **MINI BURGUERS**

2 mini burger , 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







Nuevo

### **TORTA DE ZANAHORIA**

\$ 15.000

### **TORTA DE CHOCOLATE HERSHEY'S**

Con crema de Nutella y bola de helado

\$ 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

### **ADICIÓN BOLA DE HELADO**

\$ 3.000

### **CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS**

Cremosa mezcla de quesos con salsa de frutos rojos

\$ 14.000

Nuevo

### **TORTA DE COCO**

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

\$ 12.500

### **CHEESECAKE DE AREQUIPE**

\$ 14.000

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.**

Danos tu opinión

Síguenos

