

# 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 cascos

\$ 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 cascos

\$ 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

