



AZOTEA
FORUS BARCELÓ

PARA COMER - CENAR

..... Para empezar

- Patatas Bravas | 8
- Pan de ajo y mozzarella fundida | 8
- Berenjena parmigiana | 9
- Hummus con encurtidos y crudités de verduras | 8
- Ensalada de tomate y ventresca, olivas negras y vinagreta de encurtidos | 9
- Crema de calabaza con burrata, salvia, pipas y picatostes | 9
- Setas al ajillo, yema y virutas de jamón | 12
- Mejillones abiertos en salsa Napolitana | 13
- Tabla de quesos nacionales | 14
- Tabla de embutidos | 16
- Carpaccio de buey, parmesano y rúcula con vinagreta y pesto | 17

..... Para seguir

- Rigatoni al horno con boloñesa y queso fundido | 13
- Pizza margarita | 13
- Risotto de setas de temporada | 15
- Ravioli de brócoli gratén con putanesca | 16
- Piadina con champiñones y tartufata | 15
- Canelón de rabo de toro | 21
- Butifarra con puré de patata, chucrut, y pepinillo agridulce | 18
- Bacalao confitado con piperrada en salsa verde | 21
- Carrillera de ternera con parmentier de patata | 22

..... Para terminar

- Tiramisú con helado de café | 6
- Coulant de chocolate con sorbete de mandarina | 6
- Tarta de zanahoria con helado de vainilla | 6

Servicio de pan | 1

MENÚS DE MEDIODÍA

(De lunes a jueves de 13h a 16h) *Excepto vísperas de festivos y festivos

PLATO PRINCIPAL (Berenjena, ensalada tomate, setas al ajillo o crema de calabaza) + POSTRE | 10€

CREMA DEL DÍA + PLATO PRINCIPAL (Mejillones, ravioli, riggatoni, risotto o pizza) + POSTRE | 12€

PLATO PRINCIPAL (Butifarra, piadina, carrillera, bacalao o canelón) + POSTRE | 15€

BEBIDA: Caña / vino / refresco / agua

..... MENÚ EL DUENDE

de lunes a viernes de 13h a 16h *excepto festivos

PRIMERO

Aguacate a la parrilla con pico de gallo trufado

SEGUNDO

Guiso de carrilleras sobre un ligero mole poblano

POSTRE

Coulant de chocolate y fresas

+ COPA DE TANQUERAY o.o

.. 16€ ..