



AZOTEA
FORUS BARCELÓ



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Jamón ibérico con picos

Tartar de atún con yema de huevo de caserío, trufa
y vinagreta de ajetes

Alcachofas con romesco

Salpicón de marisco con aguacate

A elegir

Bacalao asado con una crema de marisco y juliana de verduras

ó

Carrillera de ternera joven estofada con cebollitas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



AZOTEA

FORUS BARCELÓ

Christmas Menu

To share

Ibérico ham with breadsticks

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette

Artichokes with romesco sauce

Seafood salad with avocado

Main course to choose

Roasted cod with seafood cream and julienne vegetables

or

Veal cheeks stewed with onions

Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)



AZOTEA
FORUS BARCELÓ



Menú Navidad Vegetariano

Al centro de la mesa (a compartir)

Ensalada de tomate raf y cebolleta encurtida

Aguacate a la plancha con vinagreta trufada

Alcachofas y queso de Idiazábal

Principal

Arroz cremoso de hongos y espárrago triguero, boletus y trufa

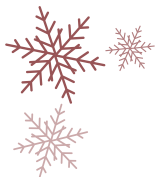
Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos)

~ 50€ ~

Por persona (IVA incluido)



AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Vegetarian Christmas Menu

To share

Raf tomato salad with pickled spring onion

Grilled avocado with a truffle vinaigrette

Artichokes with Idiazabal cheese

Main course

Creamy rice with green asparagus, porcini mushrooms and truffle

Dessert

Chocolate mille-feuille with nougat ice cream

*2 drinks included during the service (wine, beer, soft drinks)

~ 50€ ~

Per person (VAT included)



AZOTEA

FORUS BARCELÓ