

AZOTEA  
FORUS BARCELÓ

# Menú Navidad Vegetariano

## Entrantes (individual)

Boniato asado con crema de yogur

Tofu crujiente y vinagreta de albahaca

## Segundo (individual)

Curry amarillo de verduras con arroz jazmín

## Postre (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

## Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

\*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

\*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

\*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 50€ ~

Por persona  
(IVA incluido)



AZOTEA  
FORUS BARCELÓ

# Christmas Menu Vegetarian

## Starters (individual)

Roasted sweet potato with yogurt cream

Crispy toffu and basil vinagrette

## Second course (individual)

Yellow curry with vegetables and Jasmine rice

## Dessert (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

## Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

\*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

\*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 50€ ~

Per person  
(VAT included)



**AZOTEA**  
FORUS BARCELÓ