



# CARTA MENÚ

**AZOTEA**  
FORUS BARCELÓ



# PARA COMER Y CENAR

## LUNCH AND DINNER MENU



### ..... Non Stop .....

Edamames con sésamo | 7  
Edamame with sesame

Hummus de garbanzo y pan de pita | 7  
Cheekpees hummus and pita bread

Nachos con guacamole y pico de gallo | 8  
Nachos with guacamole and pico de gallo

**Disponible todo el día**  
Available all day

### ..... Algo verde .....

#### Something Green

Boniato asado con crema de yogur y hierbas | 7  
Roasted sweet potato with herbs-yogurt cream

Aguacate a la parrilla con pico de gallo trufado y queso feta | 9  
Chagrilled avocado with truffled pico de gallo and feta cheese

🍴 Ensalada de tomate con aliño vietnamita | 12  
Tomatoe salad with Vietnam dressing

Ensalada de mango verde con mezcla de hojas frescas | 11  
Green mango salad with fresh mixed leaves

Sopa Azteca | 11  
Mexican "tortilla" and tomato soup

### ..... Entrantes .....

#### Starters

Dumplings de pato a la plancha | 10  
Grilled duck dumplings

🍴 Causa limeña de pollo y mahonesa de ajo negro | 10  
Chicken Peruvian causa limeña and black garlic mayonnaise

🍴 Mejillones abiertos en curry amarillo | 13  
Yellow curry mussels

🍴 Langostinos al ajillo thai | 12  
Thai-style garlic king prawns

Tartar de atún, vinagreta de ajetes y trufa | 17  
Tunna tartar, truffle and scallions vinagrette

Empanadas rellenas de Ají de gallina | 11  
"Aji de gallina" turnover pie

### ..... Algo contundente .....

#### Something hearty

Quesadilla de pollo y setas braseado | 13  
Chagrilled chicken and mushroom quesadilla

🍴 Ceviche de lubina con leche de tigre | 19  
Sea bass ceviche with "leche de tigre" (citrus-based marinade)

Arroz chaufa mixto | 16  
Mixed arroz chaufa (Peruvian fried rice)

🍴 Curry verde de salmón y arroz jazmín | 21  
Green curry with salmon and Jasmine rice

🍴 Satay de albóndigas con salsa de cacahuete | 15  
Meatballs satay with peanut sauce

Brioche de costilla deshilachada | 18  
Pulled ribs brioche

Guiso de carrilleras sobre un ligero mole poblano | 21  
Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce



# AZOTEA

FORUS BARCELÓ



# HEALTHY BOWLS

12€

## El Bowl Latino

Pollo asado, mole rojo, aguacate marcado con pico de gallo, ensalada de brotes y mango acompañado de arroz y frijoles.

Roast chicken, red mole, avocado with pico de gallo, sprout salad and mango served with rice and beans.



## El Bowl Mediterráneo

Salmón marcado con sésamo, boniato asado con pesto de albahaca y menta, hummus cremoso, arroz con pasas y piñones y ensalada de hojas frescas.

Sesame-marked salmon, roasted sweet potato with basil and mint pesto, creamy hummus, sultana and pine nut rice and fresh leaf salad.



## Healthy Super Salad

Ensalada de hojas frescas, rúcula y albahaca, con aguacate, mango, queso feta, tomates Cherry y nueces, aliñada con una vinagreta de limón, miel y jengibre.

Salad of fresh leaves, rocket and basil, with avocado, mango, feta cheese, cherry tomatoes and walnuts, dressed with a lemon, honey and ginger vinaigrette.



## .....Postres.....

### Desserts

Banoffee | 6  
Banoffee pie

Tarta de limón y yuzu | 6  
Lemon and yuzu cake

Tarta de caramelo y sal | 6  
Salted caramel cake

Oreo cheesecake | 6  
Oreo cheesecake

Servicio de pan | 1  
Bread

 Picante  
Spicy

### MENÚS DE MEDIODÍA LUNCH MENUS

(De lunes a jueves de 13h a 16h) \*Excepto vísperas de festivos y festivos  
(Monday to Thursday from 1pm to 4pm) \*Except for public holidays and eve of public holidays

#### ENTRANTES STARTERS

Hummus de garbanzo y pan de pita  
Cheekpees hummus and pita bread

Boniato asado  
Roasted sweet potato

Sopa Azteca  
Mexican "tortilla" and tomato soup

Dumplings de pato  
Duck dumplings

Aguacate trufado a la parrilla  
Truffled chagrilled avocado with

Causa limeña  
"Causa limeña"

#### PRINCIPALES A MAIN COURSES A

Quesadilla de pollo y setas  
Chicken and mushroom quesadilla

Chaufa mixto  
Mixed "arroz chaufa" (Peruvian fried rice)

Satay de albóndigas  
Meatballs satay

Curry amarillo de mejillones  
Yellow curry mussels

12€

#### PRINCIPALES B MAIN COURSES B

Ensalada de tomate estilo Ho Chi Ming  
Tomatoe salad Ho Chi Ming style

Curry verde salmón  
Green curry with salmon

Brioche de costilla  
Pulled ribs brioche

Carrillera con mole  
Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce

16€

#### POSTRES DESSERT

1 postre a elegir  
1 dessert to choose

\*Consultar opciones con nuestros camareros  
\*Ask our waiters for options

\*Bebida incluida (cerveza, vino, agua, refrescos)  
\*Drinks included (beer, wine, water, soft drinks)

\*Pan no incluido (+1€/persona)  
\*Bread not included (+1€/person)