



CARTA MENÚ

AZOTEA
FORUS BARCELÓ



PARA COMER Y CENAR

LUNCH AND DINNER MENU

..... Non Stop

Hummus de garbanzo crujientes y za'atar | 9
Crispy chickpea and za'atar hummus

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

Sopa azteca de tomate y tortilla frita | 11
Aztec tomato soup and fried tortilla

..... Entrantes

Starters

Patatas con salsita verde | 8
Potatoes with green salsa

Dumplings de pato a la plancha | 10
Grilled duck dumplings

🍷 Causa limeña de pollo y mayonesa de olivas | 17
Chicken causa limeña and olive mayonnaise

Latita de mejillones en escabeche tom yam | 12
Can of mussels pickled in tom yam

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

Ceviche de lubina | 17
Seabass ceviche

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

..... Algo contundente

Something hearty

Quesadilla de pollo y setas braseadas | 13
Chargrilled chicken and mushroom quesadilla

Arroz chaufa de pollo y langostinos | 16
Chaufa rice with chicken and prawns

🍷 Curry de verduras y arroz jazmín | 15
Green curry and jasmine rice

🍷 Satay de albóndigas con salsa de cacahuete | 17
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

Bao de panceta glaseada | 12
Glazed bacon bao

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

Marinade 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

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

Boniatito asado
Roasted sweet potato

Patatas con salsita verde
Potatoes with green salsa

Dumplings de pato
Duck dumplings

Aguacate trufado a la parrilla
Truffled chagrilled avocado

Sopa Azteca
Aztec tomato soup and fried tortilla

PRINCIPALES A MAIN COURSES A

Quesadilla de pollo y setas
Chicken and mushroom quesadilla

Chaufa mixto
Chaufa rice with chicken and prawns

Satay de albóndigas
Meatballs satay

Bao de panceta glaseada
Glazed bacon bao

.....
12€

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)

PRINCIPALES B MAIN COURSES B

Causa limeña de pollo
Chicken causa limeña

Curry de verduras
Green curry with jazmin rice

Brioche de costilla
Pulled ribs brioche

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

.....
16€