



CARTA MENÚ

AZOTEA
FORUS BARCELÓ



PARA COMER Y CENAR

LUNCH AND DINNER MENU

..... Dips

Dips

Nachos con guacamole | 8
Nachos with guacamole

Hummus con pan de pita | 7,5
Hummus with pita bread

Papas arrugadas con mojo picón | 7,5
Canarian-style potatoes with mojo sauce

Gilda | 1/ud
Gilda (traditional basque pintxo)

..... Entrantes

Starters

Tabla de quesos nacionales acompañados de orejones, pasas, nueces y mermelada de fresa | 14
Selection of local cheeses with with dried apricots, raisins, walnuts and strawberry jam

Tabla de jamón ibérico con pan con tomate | 18
Iberian ham platter with tomato bread

Pan de ajo con queso parmesano | 8,5
Garlic bread with parmesan cheese

Provolone con tomate y focaccia mediterránea | 10,5
Provolone with tomato and Mediterranean focaccia

Berenjena a la parmesana | 10
Eggplant parmesan

Boniato asado con crema de yogur y hierbas | 7,5
Roasted sweet potato with herbs-yogurt cream

Anchoas OO sobre pan brioche y mantequilla ahumada de cabra | 5€/ud
Anchovies OO on brioche bread and smoked goat butter

..... Ensaladas

Salads

Mediterránea: tomate rosa, pepino, cebolla morada, aceituna negra, anchoa, queso feta y salsa de yogur | 12,5
Mediterranean: pink tomato, cucumber, red onion, black olive, anchovy, feta cheese and yogurt sauce

Pasta orecchiette con dados de salmón ahumado, grosellas, eneldo y vinagreta de miel-mostaza | 12,5
Orecchiette pasta with smoked salmon cubes, redcurrants, dill and honey-mustard vinaigrette

Espinaca baby, portobello, bacon, parmesano, tomate seco y balsámico | 12
Baby spinach, portobello mushroom, bacon, parmesan, sundried tomato and balsamic

Burrata, pesto, albahaca y tomate seco | 12,5
Burrata, pesto, basil and sundried tomato

Remolacha, pasas, nueces, mézclun, queso feta, tomate cherry y vinagreta de mostaza y miel | 12
Beetroot, raisins, walnuts, mezclun, feta cheese, cherry tomato and honey-mustard vinaigrette

..... Boles y tartares

Bowls and tartares

Latino: Pollo asado, mole rojo, aguacate marcado con pico de gallo, ensalada de brotes y mango acompañado de arroz y frijoles | 12,5

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

Mediterráneo: Salmón macerado, boniato asado con pesto de albahaca y menta, hummus cremoso, arroz con pasas y piñones y ensalada de hojas frescas | 12,5
Marinade salmon, roasted sweet potato with basil and mint pesto, creamy hummus, sultana and pine nut rice and fresh leaf salad

Tartar de Salmón con pan carasatu | 15
Salmon tartar with carasatu bread

Steak tartar con patatas paja | 18
Steak tartar with crispy straw potatoes

Principales

Main courses

Pizza de tomate, mozzarella, albahaca, cherry, rúcula y parmesano | 12

Pizza with tomato, mozzarella, basil, cherry tomatoes, arugula and parmesan

Linguine con aceite de guindilla y tomillo | 12

Linguine with chili oil and thyme

Rigatoni a la napolitana e Idiazábal rallado | 12

Rigatoni Neapolitan-style with grated Idiazábal cheese

Bucatini con salsa de trufa y pecorino rallado | 12

Bucatini with truffle sauce and grated pecorino

Risotto de boletus | 12,5

Boletus Risotto

Lasagna bolognesa | 12,5

Lasagna bolognese

Quesadilla de pollo y setas braseadas | 12

Quesadilla with chicken and grilled mushrooms

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

MENÚ DE MEDIODÍA LUNCH MENUS

(De lunes a viernes de 13h a 15:30h) *Excepto vísperas de festivos y festivos
(Monday to friday from 1pm to 3:30pm) *Except for public holidays and eve of public holidays

PRINCIPALES A MAIN COURSES A

1 A ELEGIR
1 TO CHOOSE

Linguine con aceite de guindilla y tomillo
Linguine with chili oil and thyme

Rigatoni a la napolitana e Idiazábal rallado
Rigatoni Neapolitan-style with grated Idiazábal cheese

Bucatini con salsa de trufa y pecorino rallado
Bucatini with truffle sauce and grated pecorino

Quesadilla de pollo y setas braseadas
Quesadilla with chicken and grilled mushrooms

Espinaca baby, portobello, bacon, parmesano,
tomate seco y balsámico
Baby spinach, portobello mushroom, bacon, parmesan,
sundried tomato and balsamic

Remolacha, pasas, nueces, queso feta, tomate cherry
y vinagreta de mostaza y miel
Beetroot, raisins, walnuts, feta cheese, cherry tomato
and honey-mustard vinaigrette

⋮

10€

PRINCIPALES C MAIN COURSES C

Crema o sopa de temporada + 1 plato del menú A
Seasonal cream or soup + 1 dish from menu A

⋮

14€

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

1 A ELEGIR
1 TO CHOOSE

Risotto de boletus
Boletus Risotto

Lasagna bolognesa
Lasagna bolognese

Ensalada mediterránea
Mediterranean salad

Burrata, pesto, albahaca y tomate seco
Burrata, pesto, basil and sundried tomato

⋮

12€