

MENÚ  
AZOTEA 2022



OROBIANCO  
LA AZOTEA

## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>No-Jito</b> Limoncello, mandarina, lima y cerveza	14 €
<b>Piscolada</b> Pisco, limonchello, piña y coco	14 €
<b>Xufa Colada (sin alcohol)</b> Especies, piña, coco y horchata	10 €
<b>Green Apple Sour (sin alcohol)</b> Gin Tanqueray 0,0, manzana, lima y aguafaba	10 €
<b>Green Apple Spritz</b> Limoncello, flor de saúco, manzana verde, soda y cava	14 €
<b>Litchi Margarita (sin alcohol)</b> Seedlip Citrus, lima, agave, y litchi	10 €
<b>Divina Pasión</b> Pisco, vermut seco, naranja, lima, maracuyá y soda melocotón	14 €
<b>El Mirador</b> Mezcal, lima, frutos rojos, coco, picante	14 €
<b>La Colina</b> Tequila, bíter, naranja, lima, coco y azúcar	14 €
<b>Mi Vida</b> Ginebra especiada, bíter, lima, almendras y piña	14 €
<b>Tía María</b> Mezcal, ron, horchata, naranja, azúcar y lima	14 €
<b>San Paquito (sin alcohol)</b> Zumo de frutas, mango, especies, lima y granadina	10 €
<b>Lemon Pie</b> Vodka, naranja, crema de limoncello, limón, vainilla y frambuesa	14 €
<b>Grooc</b> Whisky Bourbon, plátano, piña, palomitas y ginger beer	14 €
<b>Lassi Mango (sin alcohol)</b> Yogur de kefir, mango, especies y lima	10 €

## CÓCTELES CLÁSICOS

*Pregunte por su cóctel clásico preferido* 12 €

## PLATOS FRÍOS

Jamón "Joselito" 70 gr	25 €
Ostras Amelie Natural / Ostras Amelie y Melón 1 ud.	5 / 5,50 €
Chips Apionabo y Sardina en Saor 3 uds.	7 €
Chips Patatas Bravas 6 uds.	7 €
"Pizza" di Formaggio y Mortadela 1 ud.	6 €
Lechuga, Nectarina y Almendra 1 ud.	6 €
Mejillones, Tomate y Ajo	7 €
Vitello Tonnato con Atún Balfegó	10,5 €

## PLATOS CALIENTES

Croquetas de Ternera a la Parmigiana 4 uds.	13 €
Tacos Negros de Sepia 3 uds.	16 €
"Pie" de Cochinillo y Mostaza	7,5 €
Raviolo y Gamba Blanca 1 ud.	7 €
Ternera a la Brasa y Pimiento	12 €

## DULCE

Tartaleta de Banana y Merengue	6 €
Cereza, Chocolate y Tomillo	6,5 €

# VINOS

## ESPUMOSOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Raventós i Blanc De la Finca</b> 2018 - D.O. Conca de la Riu Anoia Macabeo, Xarel-lo, Parellada	9 €	42 €
<b>Tantum Ergo Blanco</b> 2018 - D.O. Cava Chardonnay, Pinot noir	9 €	42 €
<b>Gramona Imperial</b> 2015 - D.O. Cava Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo	9 €	42 €
<b>Finca Calvastra Brut Natura, Mustiguillo</b> 2014 - D.O. Terrerazo Chardonnay, Merseguera	10,4 €	52 €
<b>Raventós i Blanc Textures de Pedra</b> 2017 - D.O. Conca de la Riu Anoia Xarel-lo, Vennell, Sumoll, Parrellada	10,8 €	54 €
<b>Raventós i Blanc De Nit Rosè (rosado)</b> 2020 - D.O. Conca de la Riu Anoia Macabeo, Parellado, Xarel-lo, Monastrell	9 €	42 €

## ESPUMOSOS INTERNACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Diebolt-Vallois Blanc de Blancs</b> NV - A.O.C. Champagne Chardonnay	12 €	60 €
<b>Perle, Ferrari</b> 2015 - D.O.C.G. Trento Chardonnay	13 €	65 €

<b>Blanc de Blanc, Perrier Jouet</b> NV – A.O.C. Champagne Chardonnay	19 €	100 €
---	------	-------

## V I N O S   B L A N C O S   N A C I O N A L E S

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Pazo Baión</b> 2021 - D.O. Rías Baixas Albariño	8 €	40 €
<b>Finca las Caraballas (100% ecológico)</b> 2020 – V.T. Castilla y León Sauvignon Blanc	8 €	40 €
<b>Vera de la Fuente</b> 2019 – D.O. Abono (Tenerife) Vidueño Blanco	8 €	40 €
<b>Tinita, Soto y Manrique</b> 2019 – D.O. Rueda Verdejo	8 €	40 €
<b>El Níspero</b> 2019 -D.O. La Palma Albillo Criollo	9,7 €	45 €
<b>La Calma, Can Rafols dels Caus</b> 2018 – D.O. Penedes Chenin Blanc	14 €	70 €

## V I N O S   B L A N C O S I N T E R N A C I O N A L E S

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Cavernera Ripa di Scorciavacca, Firriato</b> 2018 – D.O.C. Etna Blanco Carricante, Catarratto	9 €	42 €
<b>Montagny (B. P &amp; F) Premier Cru</b> 2019 – A.O.C. Bourgogne Chardonnay	11 €	55 €

## VINOS ROSADOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Pla dels Angels</b> 2019 – D.O. Priorat Garnacha	8€	40€

## VINOS TINTOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>El Rapolao, Raul Pérez</b> 2019 – D.O. Bierzo Mencía	7,8 €	39 €
<b>Emilio Moro</b> 2019 – Ribera del Duero Tempranillo	8 €	40 €

## VINOS TINTOS INTERNACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
<b>Chateau Haut-Badon</b> 2008 – A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc	9,8 €	49 €

# W H I S K Y

## B L E N D S C O T C H

Solo

Bushmill Original	8 €
Johnnie Walker Red	8 €
Johnnie Walker Black	10 €
Dimple	18 €

## S I N G L E M A L T S C O T C H

Solo

Cardhu 12	11 €
Aberlour 1989	12 €
Knockando 12	12 €
Macallan Amber	17 €
Oban 14	21 €
Mortlach 12	26 €
Nikka Miyagikyo	26 €
Lagavulin 16	31 €

## O T R O S

Solo

Bulleit Bourbon	9 €
Roe&Co Irish	11 €
Bulleit Rye	15 €
Woodford Reserve	18 €

\*Para combinar los destilados con mixer se añadirán 3€ al precio base del mismo.

## GIN

Solo

Tanqueray 0'0	6 €
Tanqueray Rampur	7 €
Tanqueray Sevilla	7 €
Gordons Fresa	7 €
Gin Seven	10 €
June Pear	10 €
Tanqueray 10	12 €
Jinzu	14 €
Malabusca	15 €
G'Vine	15 €

## RON

Solo

Angostura 7	8 €
Pampero Añejo	7 €
Pampero Blanco	7 €
Zacapa 23	19 €

## TÓNICAS

Indian London	3 €
Indian London Naranja	3 €
Soda Pomelo London	3 €
Soda Melocotón London	3 €
Ginger Ale London	3 €
Ginger Beer London	3 €
Schweppes Pink	3 €

\*Para combinar los destilados con mixer se añadirán 3€ al precio base del mismo.



## V O D K A

Solo

Kate One	9 €
Ciroc Blue	12 €
Ciroc Peach	12 €
Ciroc Red Berry	12 €
Belvedere	16 €
Purity	20 €
Uluvka	21 €

## S O F T S

Agua	3 €
Agua con gas	3 €
Refrescos	3,75 €
Zumos	3,50 €
Turia	3,50 €
Estrella Damm Lemon	3,50 €
Estrella Damm S/Alcohol	3,50 €
Estrella Daura S/Gluten	4 €
Malquerida Roja	4 €
Radeberger	4 €
Bock Damm	4 €

\*Para combinar los destilados con mixer se añadirán 3€ al precio base del mismo.

## O T R A S   B E B I D A S

Campari	4 €
Aperol	4 €
Malibú	5 €
Licor Café Cerol	4 €
Licor 43	6 €
Pisco 1615 Quebranta	8 €
Vermuts	6 €

## B R A N D Y

Ximenez Spinola Diez Mil Botellas	30 €
-----------------------------------	------

## C O G N A C / A R M A G N A C

Martell VSOP	16,50 €
Bas Armagnac D'Dartigalongue 2000	17 €
Delamain Pale& Dry	30 €
Hennessy XO	40 €

## T E Q U I L A

Sauza	4 €
Mesteño	4 €
Tequila La Cofradía R	8 €
Amor de Maguey	9 €
Cristalino	12 €