

MENÚ
AZOTEA 2022



OROBIANCO
LA AZOTEA

COCTELERÍA DE AUTOR

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

CÓCTELES CLÁSICOS

Pregunte por su cóctel clásico preferido 12 €

MENUS DEGUSTACIÓN

TAPAS Y CÓCTELES

69 €/pax

(min. 2 pax)

Opción 1

Chips Patatas Bravas (3 ud.)

Mejillones, Tomate, Ajo

Pisco Sour

"Pizza" di Formaggio y Mortadela

Tenera a la Brasa y Higos

Whisky Sour

Lassi Mango

Tartaleta de Banana y Merengue

Opción 2

Croquetas de Ternera a la Parmigiana (2 ud.)

Lechuga, Nectarina y Almendra

Whisky Blue

Raviolo y Gamba Blanca (1 ud.)

Tacos Negros de Sepia (2 ud.)

Tommy's Margarita

Verdal

Ciruela, Chocolate y Tomillo

MENÚ DEL CHEF

75€/pax

7 pasos

(min. 2 pax, bebida aparte)

PLATOS FRÍOS

Jamón "Joselito" 70 gr	25 €
Ostras Amelie Natural / Ostras Amelie y Melón 1 ud.	5 / 5,5 €
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 Higos	12 €

DULCE

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

VINOS

ESPUMOSOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
Raventós i Blanc De la Finca 2018 - D.O. Conca de la Riu Anoia Macabeo, Xarel-lo, Parellada	9 €	42 €
Raventós i Blanc De Nit Rosè (rosado) 2020 - D.O. Conca de la Riu Anoia Macabeo, Parellado, Xarel-lo, Monastrell	9 €	42 €

ESPUMOSOS INTERNACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
Perle, Ferrari 2015 - D.O.C.G. Trento Chardonnay	13 €	65 €
Marie Courtin Résonance NV - A.O.C. Champagne Pinot Noir	14 €	70 €
Laurent-Perrier Ultra Brut NV - A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Noir	19 €	110 €

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
Forlong 80/20 2018 – D.O. Cádiz Palomino Fino	7 €	
Finca Calvestra 2019 – D.O. Terrerazo Merseguera	8 €	40 €
Pazo Baión 2021 – D.O. Rías Baixas Albariño	8 €	40 €
42 zura, Gorka Izaguirre 2018 – D.O. Bizkaiko-Txakolina Hondarrabi Zerratia	11 €	55 €
Tomás Postigo Fermentado en Barrica 2017 – D.O. Rueda Verdejo	11 €	
Clos D'Agon 2016 - D.O. Cataluña Viogner, Rousanne, Marsanne	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
Montagny (B. P & F) Premier Cru 2019 – A.O.C. Bourgogne Chardonnay	11 €	55 €

VINOS ROSADOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
Las Fincas Rose, Chivite 2020 – V.T. 3 Riberas Garnacha, Tempranillo	7 €	35 €

VINOS TINTOS NACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
El Rapolao, Raul Pérez 2019 – D.O. Bierzo Mencia	7,8 €	
Giró de Abargues, Pepe Mendoza 2019 -D.O. Alicante Giró	9,8 €	49 €
Morca 2017 – D.O. Campo de Borja Garnacha	11 €	55 €
"M" de Matallana 2015 – D.O. Ribera del Duero Tempranillo	14 €	70 €

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

	Precio por copa 125 ml	Precio botella
Chateau Haut-Badon 2008 – A.O.C. Saint-Émillion 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

Aberlour 1989	12 €
Macallan Amber	17 €
Nikka Miyagikyo	26 €

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 €
Gin Seven	10 €
Tanqueray 10	12 €
Latin Beach	14 €
Latin Spice	14 €
G'Vine	15 €

RON

Solo

Angostura 7	8 €
Pampero Añejo	7 €
Zacapa 23	19 €
Diplomático Mantuan 8€	

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

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

S O F T S / C E R V E Z A 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

Mesteño	4 €
Amor de Maguey	9 €