



Menús para martes 11/2/ 2014 – cena - 20 personas

La Azotea Calle Jesús del Gran Poder, 31-33

Por favor, comunicar alergias en caso de padecerlas.



1

todo para compartir:

ensaladilla de ahumados
foie casero, pan de especias, confitura de fruta de temporada
tartar de salmón marinado
croquetas del chef
saquitos brick con queso, puerro & langostinos
ventresca de atún a la soja con tapenade
presa ibérica con mostaza de albahaca & piñones

coulant de chocolate con helado de vainilla

bebida incluida
(vino de la casa, cerveza, tinto de verano, refrescos, agua & café)
copas no incluidas

30€ por persona

(pago al contado, al finalizar el servicio)





2

todo para compartir:

jamón ibérico de bellota
foie casero, pan de especias, confitura de fruta de temporada
ensaladilla de ahumados
tartar de salmón marinado
croquetas del chef
saquitos brick con queso, puerro & langostinos
corvina a la plancha con verduritas salteadas
solomillo de buey

coulant de chocolate con helado de vainilla

bebida incluida
(vino de la casa, cerveza, tinto de verano, refrescos, agua & café)
copas no incluidas

35€ por persona

(pago al contado, al finalizar el servicio)



3

para compartir:

jamón ibérico de bellota
foie casero, pan de especias, confitura de fruta de temporada
ensalada templada de gulas y langostinos
saquitos brick con queso, puerro & langostinos
croquetas del chef

plato a elegir:

entrecot de buey
o
pescado del día

para compartir:

coulant de chocolate con helado de vainilla

bebida incluida
(vino de la casa, cerveza, tinto de verano, refrescos, agua & café)
copas no incluidas

40€ por persona

(pago al contado, al finalizar el servicio)

