

# ENTRADAS

## AREPA DE CHOCOLO

2 Arepas de maíz dulce servidas con queso mozzarella y mantequilla

\$ 17.000

Nuevo

## SALMON ROLLS

Cortes finos y delgados de salmón ahumado, enrollados con aguacate y sour de provenzal con garnitura de rúgula y tomates cherry

\$ 24.500

Nuevo

## CHINCHULIN AZOTEA

Finos trozos de chunchulla en cocción lenta y acompañados de papa criolla y arepa

\$ 18.500

Nuevo

## TIRADITO PERUANO

Láminas de tilapia en cocción lenta por medio ácido, al mejor estilo peruano, servido con cebolla ocañera, maíz crocante, tomates cherry y maíz dulce

\$ 24.500

Nuevo

## CEVICHE DE TILAPIA

Cortes de tilapia con leche de tigre al estilo peruano, acompañados de maíz crocante y peras confitadas

\$ 24.500

## CEVICHE DE CAMARONES

Camarones en salsa roja de la casa, cebolla Shallot, cilantro y chips de yuca

\$ 29.500

## CEVICHE DE CHICHARRÓN

Crocante de tocino aderezado con limón, cebolla crujiente y lluvia de pico de gallo

2 PAX | \$ 29.500

## CARPACCIO DE LOMO

Finas lonjas de lomo, queso parmesano, alcapparas y rúgula

2 PAX | \$ 32.000

## BUÑELITOS DE MORCILLA

Croquetas de morcilla tradicional con mermelada de manzana

\$ 23.500

## ALBÓNDIGAS GRATINADAS

Albóndigas horneadas servidas en salsa BBQ cremosa y gratinadas. Servidas con totopos

\$ 23.500

## NACHOS AZOTEA

Totopos, pollo Parrillado, queso gratinado con salsa pimienta y salsa sour

2 PAX | \$ 26.300

# SOPAS & CREMAS

## CREMA DE HONGOS

Fina mezcla de champiñones y portobellos, crema y vino blanco

\$ 28.500

## SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

Delicada sopa aromatizada con albahaca, acompañada de pan

\$ 20.500

# PLATOS FUERTES

## PAD THAI

Mariscos salteados en salsa thai (chile agridulce), en cama de tallarines de arroz y acompañado de pan focaccia

\$ 45.000

Nuevo

## PORCHETA

300 Gramos de crujiente rollo de tocino barrigero horneado a las finas hierbas, acompañado con salsa Thai y papas criollas en salsa de queso y champiñones.

\$ 39.900

Nuevo

## GAMBARETTO AZOTEA

220 Grs de camarones marinados y salteados sobre una cama de risotto de orzo y setas.

\$ 43.500

Nuevo

## PUNTA EN BEEF

300 Grs de Punta a la parrilla acompañada de salsa portobello y una ensalada de risóni tipo mediterránea

\$ 53,5

Nuevo

## CARABINEROS DEL PACIFICO

Langostinos encostrados en parmesano, panko y ajonjolí negro, sobre una cama de cremoso de borjól, suero costeño, ceviche de mango y refrescante chupito de coco y chontaduro

\$ 54.500

Nuevo

## SALMÓN CARIBEÑO

Filete de salmón en salsa de coco, galleta crocante de yuca, acompañado de vegetales salteados

\$ 55.500

## SALMÓN PARRILLADO

Fino corte de salmón parrillado acompañado con fetuccini, queso parmesano y salsa de su elección: pesto cremoso, carbonara o siciliana

\$ 60.500

## ENSALADA DE SALMÓN

200 gr de salmón parrillado, mix de verdes frescos, láminas de champiñón, pasta corta, tomate, zanahoria, pepino, aguacate, crotones, balsámico y parmesano

\$ 52.000

## CHOWDER DE JAIBA

Cazuela de jaiba perfumada con vermut acompañada con arroz y aguacate

\$ 45.500

## ENSALADA DE POLLO APANADO

Filete de pollo apanado, mix de verdes frescos, láminas de champiñón, pasta corta, tomate, zanahoria, pepino, aguacate, crotones, balsámico y parmesano

\$ 32.000

## SUPREMA DE POLLO AL PESTO

Pollo parrillado sobre cremoso de pesto, champiñones confitados y papas criollas. Acompañado de ensalada

\$ 34.000

Nuevo

## NEW YORK

300 grs de lomo ancho a la parrilla servido sobre papas criollas en salsa de queso cheddar champiñones y espárragos

\$ 58.000

Nuevo

## CAZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos al mejor estilo caribeño. Servida en base de tomate, leche de coco, palmitos, anillos, merluza, salmón, mejillones y acompañada de chip de plátanos de arroz.

\$ 55.000

Nuevo

## LOMO ONION 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con cebollas shallot, tocineta y champiñones, acompañado de ensalada, papas en casco o criollas

\$ 52.000

## LOMO CUATRO PIMIENTAS 250GR

Medallón de solomo de res madurado, con pimientos infusionadas en salsa demiglace, cebollas shallot y vino tinto, acompañada de ensalada, papas en casco o criollas

\$ 52.000

## GRAN LOMO EN SALSA MIX DE QUESOS 300GR

Solomo de res madurado en salsa mix de quesos, acompañado de vegetales salteados

\$ 58.500

## COSTILLAS TIJUANA

500 grs de costilla tipo st Luis preparadas en cocción lenta y servidas sobre gel de tequila acompañadas de papa casco y jalapeños empanizados

\$ 61.000

Nuevo

## LOMO SALTADO 200GR

Solomo de res madurado, saltado en cebolla criolla, cascos de tomate y cilantro sobre cama de papa criolla.

\$ 45.500

## CHULETÓN SUPREME

Fino corte de cerdo de 400 grs en cocción lenta finalizado a la parrilla, con torta de choclo, crudites de apio y salsa verde

\$ 48.500

## PUNTA DE ANCA

300 de punta de anca, acompañada de chimichurri, acompañada de ensalada, papas en casco o criolla

\$ 53.000

Nuevo

## CHURRASCO

300 GRAMOS DE CHURRASCO ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA O EN CASCO, ENSALADA DE LA CASA Y TOMATES CON TAJIN

\$ 52.000

## CHICKEN CARBONARA

Pasta en salsa cremosa de tocineta y parmesano, trozos de pollo apanado

\$ 33.500

## FETUCCINI SICILIANO

Pasta fetuccini en base de tomate y albahaca, trozos de pollo a la parrilla y parmesano

\$ 33.500

## POLLO BERLÍN

Pollo a la parrilla en salsa de cerveza y mani, lluvia de parmesano, tomates en reducción de balsámico, papas a la francesa

\$ 33.500

## PORK TAMARINDO 250GR

Medallones de cerdo en salsa de tamarindo, nueces del Brasil caramelizadas. Acompañada de ensalada de la casa y papas en casco

\$ 35.000

## ARROZ AL WOK 200GR

Arroz con vegetales frescos marinados en salsa oriental y salteados al wok

POLLO | \$ 31.000  
POLLO Y CARNE | \$ 33.000  
CAMARONES | \$ 42.000  
VEGETARIANO | \$ 29.500

## FETUCCINI MARINERO

Acompañado de langostinos, anillos de calamar, camarones y trozos de palmito, salteados y bañados en salsa de crema de tomate y leche de coco

\$ 53.000

## LOMO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZAS

250 gramos de exquisito lomo de cerdo, bañado en salsa de mostazas y uvas verdes. Acompañado de papa criolla y ensalada de la casa

\$ 37.500

## TOMAHAWK DE RES

Corte americano de res a la parrilla acompañado de un mix de vegetales grillados flameados al brandy y cremoso de pimientos

\$ 78.500

Nuevo

## MENU INFANTIL AZOTEA

PASTA CREMOSA CON POLLO APANADO Y QUESO PARMESANO. INCLUYE BOLA DE HELADO.

\$ 26.500

Nuevo

# PICADAS

## PICADA MAR DE SABORES

MARISCOS MARINADOS Y EMPANIZADOS Y LLEVADOS A UNA FRITADURA, LANGOSTINOS, CAMARONES, ANILLOS DE CALAMAR, MERLUZA Y CROQUETAS DE ATUN, ACOMPAÑADO DE PIÑA ASADA, TOMATE ...

\$ 67.000

Nuevo

## PICADA MACARENA

Cordón de cerdo, solomo de res, pechuga de pollo marinada, morcilla, chorizo, arepas, papa criolla, chimichurri, guacamole y aborrajados

2 PAX | \$ 53.000

## PICADA AMERICANA

Allitas de pollo en salsa bbq, brochetas de albóndigas y chorizo, cordón de cerdo bañado en bbq y papas a la francesa

2 PAX | \$ 49.500

# CASUAL DINING

## MENÚ INFANTIL

Pollo apanado o a la parrilla. Con papas a la francesa y bola de helado

\$ 23.500

Nuevo

## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA DE BUFALA

Hamburguesa artesanal de carne de búfalo, mezcla de ricota y tocineta, rúgula, cebolla crocante y tomate con pan brioche.

\$ 36.500

Nuevo

### HAMBURGUESA AZOTEA 160GR

Carne seleccionada, pan brioche, tocineta, vegetales frescos, bbq de lulo, queso mozzarella, cebolla caramelizada, papas a la francesa o en cascos

\$ 29.500

### HAMBURGUESA VEGETARIANA

Proteína de lentejas y avena, salsa de aguacate, legumbres y pan tipo brioche, acompañada de papas a la francesa

\$ 24.500

### HAMBURGUESA A LA QUESADILLA 160GR

Carne seleccionada, envuelta en una suave tortilla, salsa de quesos y tocineta, vegetales frescos, escabeche de champiñones, acompañada de papas en cascos o criolla

\$ 35.000

## MINI BURGERS

2 mini burger , 100 grs de carne ; Bbq de lulo , queso sabanero , pan, papas a la francesa y tocineta

\$ 19.000

## ADICIONALES

### PAPAS A LA FRANCESA

\$ 6.000

### TOCINETA

\$ 3.500

### DOBLE QUESO

\$ 2.500

### DOBLE CARNE

\$ 7.500

### ADICIÓN SALSA

\$ 1.500

### PAPAS CASCO

\$ 5.000

### PORCIÓN DE ARROZ

\$ 3.500

### ADICION DE PORCION DE POLLO

\$ 5.500

### CAMARONES

\$ 12.000

### PASTA

\$ 12.000

# POSTRES

## TORTA DE CHOCOLATE HERSHEY'S

Con crema de Nutella y bola de helado

\$ 13.500

## TRES LECHE DE CAFÉ

Bizcocho bañado en mezcla de leches y café. Cubierto en crema chantilli

\$ 12.500

## CHEESECAKE DE NUTELLA

Cremosa mezcla de queso con Nutella y galleta oreo

\$ 16.000

## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cremosa mezcla de quesos con salsa de frutos rojos

\$ 14.000

## ADICIÓN BOLA DE HELADO

\$ 3.000

## TORTA DE COCO

Masa suave con coco tostado, crema batida, escamas de coco y crema de dulce

\$ 12.500

Nuevo

## CHEESECAKE DE AREQUIPE

\$ 14.000

Anuncio

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, LEY 124 DE 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, LEY 30 DE 1986.

Danos tu opinión

Más información

MENÚ  
BEBIDAS Y LICORES

Links  
UBICACIÓN  
CONTACTANOS MANIZALES

Síguenos



Powered by  
Copyright © 2023 Menupp S.A.S