

Brunch

Horario: 10-13h

Benedictine Brunch
Benedictine eggs

Revuelto pavo Brunch
(Huevos revueltos con pavo y patatitas con piel)
Scrambled eggs with turkey and potatoes

Tortilla de patata Brunch (Tortilla de patata con tomates al horno)
Spanish omelette ("tortilla") with baked tomatoes

Todos los Brunch son servidos con: panecillo, magdalena, zumo de naranja, yogur, fruta y café
All brunch are served with: toasts +muffin +orange juice + yogurt + fruit + coffee

15€

Desayunos y Meriendas

Café con magdalena 3€
Coffee with muffin

Café con tostada de mantequilla y mermelada 3.50€
Coffee with butter and jam toast

Café con pincho de tortilla 4.50€
Coffee with spanish tortilla

Café con tostada de guisancamole 5€
Coffee with Guacamole & peas toast

Café con tostada de virutas de jamón y tomate 5€
Coffee with Iberico ham and tomato toast

+ 1.50 con zumo de naranja
with orange juice
+ 1.50 con chocolate caliente
with hot chocolate

House Specials

Bowls de frutas de temporada 3,50€
Seasonal fruit bowl

Yogurt con Muesli y frutas del bosque semi-secas 3,50€
Yogurt with muesli and wild berries

Huevos Benedictine & english muffin 12€
Benedictine eggs & english muffin

Huevos revueltos, pavo y patatitas con piel 12€
Scrambled eggs with turkey and potatoes

Sandwich de jamón y queso Gruyère 7€
Ham and Gruyère Sandwich

laterio y tapas

Patatas con Mojo Picón 6,50 €
Boiled potatoes with Mojo (canarian sauce)

Ensaladilla Rusa 8€
Potato salad with mayonnaise, tuna and egg

Mejillones en escabeche 6,50€
Escabeche mussels

Sardinillas picantes pequeñas 8,50€
Little spicy sardines

Berberechos 15€
Cockles

Boquerones en vinagre 9€
Marinated anchovies in Jerez Vinegar

Jamón Ibérico de Bellota 23€
Iberico ham

Lomo Ibérico de Bellota 18€
Iberico loin

Pan de cristal con tomate 5€
Special crispy bread and tomato

Tabla de quesos 17€
Cheese board

HEALTHY GOOD FOOD

(de 13.30h a 16:00h y de 20.30h a cierre)

Bao de pollo campero y achiote (2 unidades) 8€
Chicken & Achiote Bao

Bao de carillera de ternera y curry (2 unidades) 8€
Beef Curry Bao

Bao de entrecostilla deshilachada y bourbon (2 unidades) 8€
Pork & Bourbon Bao

Guisancamole con menta (guisante con guacamole) 4€
Guacamole & peas snack

Plato de cuchara del día 8€
Stew of the day

Fideos de Calabacín Amarillo con Pesto de Kale y Hojas de acelga roja 8€
Yellow zucchini noodles with kale pesto and red chard leaves

Ensalada de pollo, Kale, brotes, Achicoria, vinagreta de anchoa y Parmesano 9€
Chicken & Kale salad with sprouts, Achicoria, anchovie french dressing & Parmesan cheese

Mini Kumato y Stracciatella con pesto de Kale y tomate seco 10€
Kumato tomatoes with Stracciatella, Kale pesto & dried tomato

Tartar de salmón, ikura, aguacate y espirulina 10€
Salmon tartar

Piadina de pastrami, ricota, berro, tomate seco, mayonesa de aceituna de Aragón 12€
Piadina with pastrami, ricotta, watercress, dried tomato and mayonnaise

Piadina de Burrata, rúcula, mojo verde y tomate seco 12€
Piadina with Burrata, rucola, green mojo and dried tomato

[f](#) [ig](#) @azoteaforus [t](#) @azoteabarcelo

Fondue & Raclette

Mínimo 2 personas
At least 2 people

Fondue de queso (Emmental, Escamorza, Gruyère, Gouda y Comte) acompañada de: daditos de pan, patatitas con piel y portobello 15€/ persona
Cheese fondue with bread, potatoes and Portobello mushrooms 15€/ person

Fondue Bourguignonne acompañada de patatitas con piel y salsas 18€/ persona
Bourguignonne fondue with potatoes and sauces 18€/ person

Raclette de quesos y vegetales 15€/ persona
Cheese raclette with vegetables 15€/ person

Menú Mediodía

(de 13-16h, de L-V salvo festivos)

1.- Sandwich + bebida 7,00 €
Drink + sandwich

2.- Plato cuchara del día + bebida 8,00 €
Drink + stew of the day

3.- Ensalada o Piadina + bebida + postre (excepto fondue de Nutella o gelato) 10,00 €
(Si se añade burrata suplemento de 1,50 €)
Drink + salad or piadina + dessert (except Nutella fondue or gelato)
(with "burrata" supplement 1,50 €)

3.- Ensalada + Tartar de salmón + bebida + postre (excepto fondue de Nutella o gelato) 14,00 €
Drink + salad + salmon tartar + dessert (except Nutella fondue or gelato)

4.- Fondue queso + bebida + postre 12,00 €*
Drink + Cheese fondue or brochette+ dessert

5.- Fondue Bourguignonne + bebida + postre 14,00 €*
Drink+ Bourguignonne fondue + dessert

*Precio por persona. Mínimo 2 personas
*Price per person. At least 2 people

AZÓTEA
FORUS BARCELÓ

Dulces

Fondue de Nutella con fruta y nubes 9€ / persona
(mínimo 2 personas)
Nutella fondue with fruit and marshmallows 9€/ person

Gelato en polo artesanal 4,50€
Homemade ice cream on stick

Taza de soufflé de pistacho 4,50€
Pistachio Souffle Cup

Mini tartas de manzana 5,50€
Mini Apple Cake

Fruta de Temporada 5€
Seasonal Fruit