

Desayunos

Café con magdalena 3€
Coffee with muffin

Café con tostada de aguacate 5€
Coffee with avocado toast

Café con tostada de mantequilla y mermelada 3.5€
Coffee with butter and jam toast

Café con pan de cristal con tomate y aceite de oliva 4€
Coffee & toast with tomato and olive oil

Café con tostada de jamón ibérico con tomate 5€
Coffee & toast with tomato and ham

Café con pincho de tortilla 4.5€
Coffee & Spanish omelette appetizer

zumoo detox extra +3€
extra detox juice

Brunch

Lunes a viernes / Monday to Friday (09:00 - 12:30h) 15€*
Sábado y domingo / Saturday and Sunday (09:00 - 14:30h) 18€*

Huevos Benedictine
Benedictine eggs

Revuelto de pavo
Scrambled turkey

Huevos Benedictine con salmón
Benedictine with salmon

+ panecillo + croissant + zumo de naranja + yogur con espirulina dulce
+ fruta de temporada + café

+ toasts + pastries + smoothie + yoghurt + fruit + coffee

Con cóctel (Bloody Mary, Mimosa o Bellini) + 2€
with cocktail (Bloody Mary, Mimosa or Bellini)

*Sin gluten + 2.5€
*Gluten Free

Menú

Lunes a viernes / Monday to Friday (13:30 - 16:00h)

Bebida + Ensalada o Bowl + Postre 10€
Drink + Salad or Bowl + Dessert

Bebida + Ensalada o Bowl + Shiso o Bánh mì + Postre 12€
Drink + Salad or Bowl + Shiso or Bánh mì + Dessert

(Añade tu Dip + 3€)
(add Dips for +3€)

AZOTEA

FORUS BARCELÓ

Comida y cena de 13.30h a 16.00h y de 20.30h a 23.00h
Lunch and dinner from 13:30h to 16:00h and from 20:30h to 23:00h

Nuestros productos pueden contener alérgenos, consulta a nuestro personal antes de hacer tu pedido
If you suffer from a food allergy, please let your waiter know upon placing your order

Dips

Guisan-Kamole con menta 6.5€
Pea guacamole with mint

Hummus de garbanzo y cúrcuma 6.5€
Turmeric chickpeas hummus

Patatas con mojo 6.5€
Potatoes with mojo (typical Canary Islands sauce)

Shiso mordiscos

(Hoja de shiso, arroz jazmín y zizania crujiente)
(Shiso leaf, jasmine rice and zizania crisp)

Gravlax salmón flambeado y mayo-lima
Gravlax flambée salmon and mayo-lime

Huevo de codorniz trufado
Truffled quail egg

Chutney de mango, Guisan-Kamole y camarón
Mango chutney, Guisan-Kamole and shrimp

Pulpo laminado con mayo de aceituna negra de Aragón
y plátano macho

Sliced octopus with black Aragon olive mayo and plantain

6€

Bánh-mì

(Bollitos esponjosos entre un brioche y un pan bao)
(Spongy bread, something in between a brioche and bao bread)

Codillo a la cerveza deshilachado, brotes, bourbon,
rabanito y mayo-siracha

Shredded ham hock, sprouts, bourbon, radish
and mayo-siracha

Pata Barberie, achiote, encurtidos y Guisan-Kamole
Barberie duck, achiote, pickles and Guisan-Kamole

Nuestra versión de pato Pekín, hoisin, puerro, cebollino y pepino
Our interpretation of Peking duck, hoisin, leek, chive and cucumber

8€

Ensaladas

Fideos de calabacín amarillo con pesto de kale y hojas de acedera 10€
Yellow zucchini noodles with kale pesto and sorrel leaves

Brotes tiernos, pesto de kale, achicoria, pollo,
vinagreta de anchoa y parmesano 11€
Fresh sprouts with kale pesto, chicory, chicken, anchovy
and parmesan vinaigrette

Stracciatella de búfala, higos, flores y tomate seco al sol 12€
Stracciatella of buffalo, fig, flowers and sun dried tomato

Raw bowls

Ceviche de corvina marinado en agua-chiles de rocoto 12€
Sea bass ceviche marinated in chillies water of rocoto (hot pepper)

Krunchy poke de salmón 12€
Salmon crunchy Poke

Atún crudo marinado en algas, chiles, calabacín y sandía 14€
Raw tuna marinated in seaweeds, chillies, zucchini and watermelon

Postres

Polos artesanales de frambuesa y coco 6€
Artisanal raspberry and coconut popsicles

Soufflé-taza de chocolate negro y chantilly (10min) 6€
chocolate soufflé cup

Mochis helado: chocolate, vainilla, mango, té Matcha 3€
Mochis ice cream: chocolate, vanilla, mango, Matcha tea

Tés, Cafés y Frappés

CAFÉS 2€

INFUSIONES & TÉS 2€

Té Blanco
Té Verde
Té Rojo
Rooibos
Frutos rojos
Manzanilla

...
Consulta nuestra carta de té
Ask your waiter about our selection of teas

CAPUCCINO 3€

CAFÉS ESPECIALES (jamaicano, irlandés...) 4.5€

FRAPPÉS (vainilla, café, yogur y chocolate) 5€

Zumos de frutas naturales

5€

Base de naranja o piña
Orange or pineapple base
+
3 frutas a elegir:
3 fruits to choose:

Melón, sandía, fresa, piña, frutos rojos y fruta de temporada
Melon, watermelon, strawberry, pineapple, red berries and seasonal fruit

Bebidas

REFRESCOS / SOFT DRINKS 3€

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero
Fanta Naranja, Limón / Tónica / Aquarius / Nestea

ZUMOS / JUICES (embotellados) 3€

Naranja, melocotón, piña y tomate
Orange, peach, pineapple & tomato

Agua mineral / Mineral water 300ml 2€
Agua mineral / Mineral water 500ml 3€
Agua con Gas / Sparkling water 3€

CERVEZAS / BEERS

Media Pinta / Glass 2.5€
Tercio / Bottle 3€
Doble / Pint 5€

Ladrón de Manzanas / Cider 3€

Tinto de verano 4€

Vinos

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) 60€

CHAMPAGNE ROSÉ

Mumm Rosé Cordon Rouge (Chardonnay, Pinot Noir) 65€

CAVA / SPARKLING WINE
Jaume Serra (Cristalino) 23€

VINO BLANCO / WHITE WINE

Bento (Verdejo - D.O. Rueda) 14€
Boca (Verdejo - D.O. Rueda) 18€
Puerta Santa (Albariño - D.O. Rías Baixas) 14€
Shan de Rosas (Albariño - D.O. Rías Baixas) 20€

VINO TINTO / RED WINE

Ontañón CR (Tempranillo, Garnacha - D.O. La Rioja) 14€
Viña La Mercé CR (Tempranillo - D.O. La Rioja) 17€
Altos de Ontañón CR (Tinta del País - D.O. Ribera del Duero) 15€
Tres Matas CR (Tempranillo - D.O. Ribera del Duero) 20€
Pyjama (Mencía 9 meses en barrica - D.O. El Bierzo) 16€

VINO ROSADO / ROSE WINE

Peñascal Ice.Tempranillo y Cabernet - D.O. Castilla y León 14€

COPA DE VINO / WINE BY THE GLASS

Cava 4€
Bento / Puerta Santa 3€
Ontañón CR / Altos de Ontañón CR 3€
Peñascal Ice 3€

Combinados

RON / RUM

Havana 3 / Ritual 8€
Brugal / Barceló / Santa Teresa 9€
Havana 7 9€
Zacapa 23 14€
Cacique / Pampero 8€

WHISKY / WHISKEY

Ballantine´s / Johnnie Walker / Jameson / Four Roses 8€
JW Black Label / Chivas 10€
Jack Daniels 12€
Macallan 14€

GINEBRA / GIN

Tanqueray y Tanqueray Flor de Sevilla 8€
Seagrams / Beefeater 9€
Bombay Sapphire 10€
Hendricks / Brockmans / Mombassa / Bulldog / Tanqueray Ten 12€
London Nº1 / Martin Miller 14€

VODKA

Absolut/Stolichnaya 8€

VERMOUTH

Copa Olave Rojo/Blanco 5€

BOTELLAS / BOTTLES

Alcohol Standard 85€
Alcohol Premium 120€

Cócteles

CLASSIC COCKTAILS 8€*

Mojito (clásico, fresa o mango)
Caipirinha (clásica, fresa o mango)
Caipiroska (clásica, fresa o mango)
Frozen Daiquiri (clásico, fresa o mango)
Piña Colada
Bloody Mary
Limonada de Coco (hielo picado, lima, ron y coco)

SIGNATURE BY JOEL JAMAL 10€

Diamante Verde (gin, curaçao azul, manzana verde y zumo de lima)
Azotea Green Mint (vodka, mandarina, kumquat, menta, zumo de lima y zumo de manzana)
Magic Mango (ron, sandía, mango, albahaca, zumo de lima)

*CÓCTELES SIN ALCOHOL / MOCKTAILS 6€



WWW.AZOTEAFORUS.COM



AZOTEAFORUS



AZOTEAFORUS



AZOTEABARCELO