



BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

PULSE SOBRE LA BANDERA DE SU
IDIOMA PARA VER LA CARTA

CLICK ON THE FLAG OF YOUR
LANGUAGE TO VIEW THE CHART

CLIQUEZ SUR LE DRAPEAU DE
VOTRE LANGUE POUR AFFICHER
LE TABLEAU

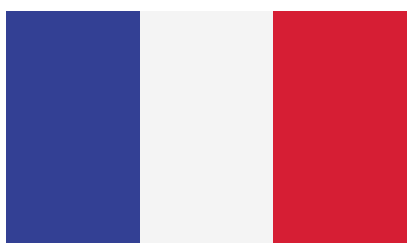
CLICCA SULLA BANDIERA DELLA
TUA LINGUA PER VISUALIZZARE IL
GRAFICO



ESPAÑOL



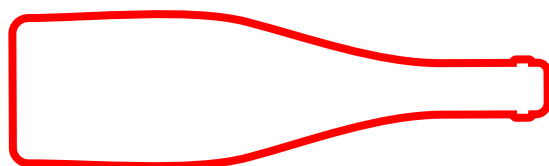
ENGLISH



FRANÇAIS



ITALIANO



Nuestros Vinos / Our Wines
Nos vins / I nostri vini

DESAYUNO

CAFÉS

Café

Con leche / Americano / Cortado / Manchado
REGULAR: 1,80€ XL: 3,50€

Espresso

Solo / Ristretto
1,50€

Capuccino original

REGULAR: 2,20€ XL: 3,50€

Capuccino

Vainilla / Chocolate
REGULAR: 2,80€ XL: 3,80€

Café con helado de vainilla

4,00€

Latte

2,50€

Frappé

3,50€

Latte Macchiato

Caramelo / Chocolate
3,10€

Vienés

2,80€

Bombón

2,50€

Moka

2,80€

Chocolate a la taza

3,50€

INFUSIONES & ZUMOS

Tés / Infusiones

1,80€

Zumos Naturales “Linda”

Tomate & Wasabi / Mandarina & Romero / Limonada & Jengibre / Pera & Pimienta de Sichuán / Limonada & Flor de Hibiscus
3,60€

BOLLERÍA DELI & TARTAS

Croissant

2,00€

Croissant dulce

(Rellénalo de Nutella o mermelada)
2,60€

Croissant salado

(Jamón de york y queso)
2,60€

Croissant vegetal

(Lechuga, huevo, tomate, atún & mayonesa)
4,50€

Pain au chocolat

2,50€

Tarta de zanahoria

Cheese Cake

Tarta de coco & dulce de leche

5,50€

DESAYUNO COMPLETO

Incluye pan a elegir, café y zumo de naranja natural

PANES

Mollete / Semillas y Cereales / Integral / Cristal / Mini Bagel

RELLENOS

Mantequilla con mermelada

Salmorejo con carne mechada

Sobrasada con miel

Aguacate con queso fresco y tomate

Tomate, rúcula, parmesano y AOVE

Pavo con crema de queso y orégano

Salmón ahumado y creme fraiche

AOVE, jamón y tomate

6,50€

Añade cualquier ingrediente o haz tu café XL (+0,60€)

DESAYUNOS ESPECIALES

Pancake con mantequilla, nueces, frutos rojos & sirope de arce

7,50€

Yogurt natural con frutas de temporada & granola

6,50€

Bowl de açai con fruta, coco en lascas, semillas & chía

6,50€

Huevos Benedict con salmón ahumado y salsa holandesa sobre English Muffin

8,50€

Huevo Capital con patatas panaderas y jamón crujiente sobre mollete

6,50€

HUEVOS

Elige tu estilo: A la plancha / Pochados / Revueltos

Elige tu pan: Pan / Croissant / Bagel

6,50€

Añade algún extra si quieres:

Bacon

+1,50€

Tomate

+1,50€

Jamón york

+1,50€

Pavo

+1,50€

Jamón ibérico

+2,50€

Queso

+1,50€

Aguacate

+1,50€

Frutas

+3,00€

GOURMET SANDWICHES & PANINI

Elige ensalada o chips para acompañarlos

Grilled Cheese Trufado

Con pavo braseado, trufa y quesos cheddar y gouda servido en pan campestre de semillas y cereales

10,00€

Classic Tuna Melt

Con ensalada de atún, queso provolone y rodaja de tomate eco servido en pan brioche casero

7,50€

Focaccia Vegetal

Con verduras de temporada escalibadas servido en focaccia mediterránea

9,00€

Añádele crema de queso de cabra gratinada (+1,50€)

Panini Egeo

Con tomate eco en rodajas, rúcula, mortadela, mozzarella y pesto de nueces casero en pan de orégano y olivas negras

8,50€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

CARTA

CHARCUTERÍA

Plato de quesos nacionales & confitura de frutas

PLATO: 17,00 €

Plato de chacinas ibéricas (caña de lomo, salchichón y chorizo ibéricos)

PLATO: 15,00 €

ENTRANTES

Cesta de panes artesanos con alioli casero

MEDIA: 2,00 € ENTERA: 4,00 €

Salmorejo con huevo & jamón

PLATO: 5,00 €

Gazpacho

VASO: 3,80 €

Ajoblanco con uvas

PLATO: 5,50 €

Ensaladilla de ventresca de atún

TAPA: 4,50 € PLATO: 8,50 €

Papas arrugá con trío de salsas picantes

PLATO: 7,50€

Croquetas de maíz con...

TAPA: 4,00 € PLATO: 8,00 €

Quesadilla simple/de verduras/de pollo

UNIDAD: 5,50€/6,50€/7,00€

Foie con panecillos tostados & confitura de higos

PLATO: 12,50 €

Rollitos brick con queso cremoso, puerros y langostinos

UNIDAD: 3,50€

Risotto de setas, mascarpone & calabaza

PLATO: 7,50 €

VERDURAS

Guacamole asado con burrata y vinagreta de tomate seco

PLATO: 12,50 €

Verduritas al horno con queso de cabra al aroma de albahaca

PLATO: 12,50 €

Alcachofa confitada con crema de calabaza, jamón ibérico & cebolla caramelizada

PLATO: 6,50€

ENSALADAS

Carpaccio de calabacín con boquerones en vinagre & nieve de queso de cabra

PLATO: 12,50€

Capital (Picante suave)

pimientos asados, aguacate, albahaca, ventresca de atún & alioli de chipotle

PLATO: 10,50€

Kale Blue Cesar

kale, picatostes, queso azul, lascas de parmesano, pollo, vinagreta de anchoas & mostaza Dijon

PLATO: 12,50€

PESCADOS & MARISCOS

Ostras francesas Gillardeau n.3.

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena:50,00€

Gambas al ajillo sobre parmentier

PLATO: 10,00€

Taco crujiente de maíz con atún rojo picante & guacamole

UNIDAD: 6,00 €.

Carabinero al horno con palo cortado

100gr: 15,00 €

Tartar de salmón con vinagreta de mostaza & regañá

TAPA: 6,50 € PLATO: 12,00 €

Bacalao en papillote con verduritas al aceite de limón

PLATO: 12,00€

Pescado de roca al horno con patatas panaderas o verduras de temporada

60,00€/kg

CARNES

Mini hamburguesa de roast beef en pan brioche casero con chips

UNIDAD: 7,50 €

Canelón de carne con bechamel trufada

TAPA: 5,50 € PLATO: 10,00 €

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con puré de patatas cremoso

PLATO: 12,00 €

Solomillo de vaca frisona

PLATO: 18,00 €

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

UNIDAD: 6,50 €

Tarta de zanahoria

PORCIÓN: 5,50 €

Tarta de coco & dulce de leche

PORCIÓN: 5,50 €

Cheesecake

PORCIÓN: 5,50 €

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

BEBIDAS

Agua mineral / Agua con gas

1,75€ / 2,00€

Refrescos

2,50€

Tónica

2,00€

Kombucha

Original / Rooibos

3,80€

Cerveza Cruzcampo

Vaso / Jarra

2,80€ / 5,00€

Cerveza El Águila sin filtrar

Vaso / Jarra

2,80€ / 5,00€

Heineken 00 sin alcohol

2,50€

Tinto de Verano

Copa

2,50€

COCKTAILS

Sangría casera

Tinto / Blanca

Copa: 5,50€ / Jarra: 15,00€

Spritz

Aperol / Campari

6,50€

Paloma

Mezcal & Zumo de pomelo

8,00€

Mojito

8,00€

Caipirinha

7,00€

Daikiri de fresa

8,00€

Margarita

8,00€

Bloody Mary

8,00€

Negroni

6,50€

Bramble

8,00€

Coco Loco

8,00€

Mai Tai

8,00€

Expreso Martini

8,00€

Manhattan Bourbon

8,00€

Copas

8,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

BREAKFAST

COFFEES

Coffee

With milk / American / Cortado / Manchado
REGULAR: 1,80€ XL: 3,50€

Espresso

Solo / Ristretto
1,50€

Original Capuccino

REGULAR: 2,20€ XL: 3,50€

Capuccino

Vanilla / Chocolate
REGULAR: 2,80€ XL: 3,80€

Coffee with vanilla ice cream

4,00€

Latte

2,50€

Frappé

3,50€

Latte Macchiato

Caramel / Chocolate
3,10€

Viennese coffee

2,80€

Bonbon coffee

2,50€

Moka

2,80€

Hot chocolate

3,50€

INFUSIONS & JUICES

Tea / Infusions

1,80€

“Linda” Natural Juices

Tomato & Wasabi / Tangerina & Rosemary / Lemonade & Ginger / Pear & Sichuan Pepper / Lemonade & Hibiscus Flower
3,60€

DELI BAKED GOODS & CAKES

Croissant

2,00€

Sweet croissant

(With your choice of Nutella or jam)
2,60€

Salty croissant

(With ham & cheese)
2,60€

Veggie croissant

(Lettuce, egg, tomato, tuna, mayo)
4,50€

Pain au chocolat

2,50€

Carrot Cake

Cheese Cake

Coconut & caramel sauce Cake

5,50€

TRADITIONAL SPANISH BREAKFAST

Your choice of bread with coffee and fresh orange juice

BREADS

“Mollete” / Seeds & Cereals / Wholegrain / Chapata / Mini Bagel

INSIDE

Butter & Jam

“Salmorejo” & carne mechada

“Sobrasada” with honey

Avocado, cottage cheese & tomato

Tomato, rocket, parmesan & EVO

Turkey, cream cheese & oregan

Smoked salmon & creme fraiche

Iberian ham, olive oil & crushed tomato

6,50€

Add extra ingredients or make your coffee XL for (+0,60€)

SPECIALS BREAKFAST

Pancake with butter, walnuts, berries & maple syrup

7,50€

Natural yogurth with seasonal fruit & granola

6,50€

Açaí bowl, fresh fruit, coconut, seeds & chia

6,50€

Benedicte egg with smoked salmon, holandaise sauce & English muffin

8,50€

Capital egg with baked potatoes, crispy ham & “mollete”

6,50€

EGGS

Choose your style: Sunny side up / Poached / Scrambled

Choose your bread: Bread/ Croissant /Bagel

6,50€

Add extras:

Bacon	Tomato	Ham	Turkey
+1,50€	+1,50€	+1,50€	+1,50€
Iberian ham	Cheese	Avocado	Fruit
+2,50€	+1,50€	+1,50€	+3,00€

GOURMET SANDWICHES & PANINI

Your choice of salad or chips

Grilled Cheese Trufado

Duck breast, truffle, cheddar & gouda cheese in a cereal and seeds bread

10,00€

Classic Tuna Melt

Tuna salad, provolone cheese, organic tomato served in a country

7,50€

Focaccia Vegetal

Seasonal bake vegetables with olive oil served in a focaccia

9,00€

Add goat cheese cream gratin (+1,50€)

Panini Egeo

Organic tomato, rocket, mortadela, mozzarella and walnuts pesto served in a black olive bread

8,50€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

MENU

CHARCUTERIE

National cheese plate served with fruit chutney

PLATO: 17,00 €

Iberian charcuterie (caña de lomo, salchichón & chorizo)

PLATO: 15,00 €

APPETIZERS

Baked artisan bread basket with alioli

MEDIA: 2,00 € ENTERA: 4,00 €

Salmorejo

(Traditional cold tomato soup with bread & garlic served with egg and iberian ham)

PLATO: 5,00 €

Gazpacho

(Cold refreshing tomato soup served in a glass)

VASO: 3,80 €

Ajoblanco con uvas

(Traditional cold almond soup served with grapes)

PLATO: 5,50 €

Spanish potato salad with tuna

TAPA: 4,50 € PLATO: 8,50 €

Baked mini potatoes with trio of spicy sauces

PLATO: 7,50€

Corn croquettes with...

TAPA: 4,00 € PLATO: 8,00 €

Plain quesadilla / Vegetables / Chicken

UNIDAD: 5,50€/6,50€/7,00€

Foie with baked artisan bread & figs jelly

PLATO: 12,50 €

Rice paper rolls with creamy cheese, prawns and leeks

UNIDAD: 3,50€

Risotto with mushrooms, mascarpone and pumpkin

PLATO: 7,50 €

VEGETABLES

Roasted guacamole served with burrata & sundried tomato vinaigrette

PLATO: 12,50 €

Roasted vegetables with basil-scented goat cheese

PLATO: 12,50 €

Artichoke confit with pumpkin cream, iberian ham and caramelized onion

PLATO: 6,50€

SALADS

Zucchini Carpaccio with pickled anchovies & goat cheese snow

PLATO: 12,50€

Capital (Picante suave)

roasted peppers, avocado, fresh basil, can tuna and chipotle aioli

PLATO: 10,50€

Kale Blue Cesar

kale, bibb letuce, croutons, blue cheese, sholved parmeggiano cheese, chicken served with anchovies and Dijon mustard vinaigrette

PLATO: 12,50€

FISH & SEAFOOD

French oyster Gillardeau n.3

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena:50,00€

Garlic prawns with parmentier

PLATO: 10,00€

Spicy bluefintuna crunchy taco with guacamole

UNIDAD: 6,00 €.

Baked carabinero with sherry wine

100gr: 15,00 €

Salmon tartar served with mustard vinaigrette and toast bread

TAPA: 6,50 € PLATO: 12,00 €

Cod in papillote with infused lemon oil vegetables

PLATO: 12,00€

Baked wild rockfish with potatoes or seasonal vegetables

60,00€/kg

MEATS

Mini roast beef burger on homemade brioche bun with chips

UNIDAD: 7,50 €

Meat cannelloni with truffled bechamel

TAPA: 5,50 € PLATO: 10,00 €

Braised iberian pork cheek in a Pedro Ximénez sauce with creamy mashed potatoes

PLATO: 12,00 €

Frisona beef filet mignon

PLATO: 18,00 €

DESSERTS

Chocolate coulant with vanille ice cream

UNIDAD: 6,50 €

Carrot cake

PORCIÓN: 5,50 €

Coconut & caramel cake

PORCIÓN: 5,50 €

Cheesecake

PORCIÓN: 5,50 €

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

DRINKS

Mineral Water / Sparkling Water

1,75€ / 2,00€

Sodas

2,50€

Tonic water

2,00€

Kombucha

Original / Rooibos

3,80€

Cruzcampo

Glass / Pint

2,80€ / 5,00€

El Águila Unfiltered

Glass / Pint

2,80€ / 5,00€

Heineken 00 Alcohol free

2,50€

Tinto de Verano

Glass

2,50€

COCKTAILS

Homemade Sangria

Red/ White

Copa: 5,50€ / Jarra: 15,00€

Spritz

Aperol / Campari

6,50€

Paloma

Mezcal & Grapefruit juice

8,00€

Mojito

8,00€

Caipirinha

7,00€

Daikiri de fresa

8,00€

Margarita

8,00€

Bloody Mary

8,00€

Negroni

6,50€

Bramble

8,00€

Coco Loco

8,00€

Mai Tai

8,00€

Expreso Martini

8,00€

Manhattan Bourbon

8,00€

Long Drinks

Ask your waiter

8,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS CACAO 8

PETIT DEJEUNER

CAFES

Café

Au lait / Americain / Cortado / Manchado
REGULAR: 1,80€ XL: 3,50€

Espresso

Solo / Ristretto
1,50€

Capuccino original

REGULAR: 2,20€ XL: 3,50€

Capuccino

Vanille / Chocolat
REGULAR: 2,80€ XL: 3,80€

Café avec glace à la vanille

4,00€

Latte

2,50€

Frappé

3,50€

Latte Macchiato

Des bonbons / Chocolat
3,10€

Vienés

2,80€

Bonbon

2,50€

Moka

2,80€

Chocolat chaud

3,50€

INFUSIONS & JUS

Thes / Infusions

1,80€

Jus Nature “Linda”

Tomate & Wasabi / Mandarine & Romerin / Citron & Gingembre / Poire & Poivre de Sichuán / Citron & Fleur d'Hibiscus
3,60€

VIENNOISERIE & GATEAUX

Croissant

2,00€

Croissant sucré

(Fourrée de Nutella ou confiture)
2,60€

Croissant salé

(Jambon et fromage)
2,60€

Croissant végétarien

(Laitue, oeuf, tomate, ton et mayonnaise)
4,50€

Pain au chocolat

2,50€

Gâteau au carotte

Cheese Cake

Gâteau au noix de coco & dulce de leche

5,50€

PETIT DEJENEUR COMPLET

Pain au choix, café et jus d'orange nature inclus

PAINS

“Mollete” / Graineset & Cereales / Complet / Cristal / Mini Bagel

GARNITURES

Beurre et confiture

“Salmorejo et carne mechada”

“Sobrasada” et miel

Avocat, fromage fraiset et tomate

Tomate, roquette, parmesan et AOVE

Dinde, crème de fromage et origan

Saumon fume et creme fraiche

Jambon iberique, AOVE et tomate concassee

6,50€

Ajoutez un ingredient de votre choix ou commandez votre café XL (+0,60€)

PETITS DEJEUNERS SPECIAUX

Pancake avec beurre, noix, fruits rouges & sirop d'érable

7,50€

Yogurt nature avec fruits de saison & granola

6,50€

Bowl d'acaï et fruits, coco en lamelles, graines & chia

6,50€

Oeufs Benedict, saumon fumé et sauce hollandaise sur English Muffin

8,50€

Oeuf Capital avec pommes de terre, jambon sur "Mollete"

6,50€

OEUFS

Choisissez votre style: Grillé / Poché / Brouillé

Choisissez votre pain: Pain / Croissant / Bagel

6,50€

Ajoutez un peu plus si vous voulez:

Bacon

+1,50€

Tomate

+1,50€

Jambon

+1,50€

Dinde

+1,50€

Jambon ibérique

+2,50€

Fromage

+1,50€

Avocat

+1,50€

Fruits

+3,00€

GOURMET SANDWICHES & PANINI

Salade ou chips en accompagnement au choix

Grilled Cheese Trufado

Dinde braisée, truffe, cheddar et gouda servis dans du pain de campagne aux graines et aux céréales

10,00€

Classic Tuna Melt

Salade de thon, provolone et rondelle de tomate bio servis dans du pain de campagne

7,50€

Focaccia Vegetal

Legumes de saison grillés servis dans une focaccia méditerranéenne

9,00€

Ajoutez de la crème de fromage de chèvre gratiné (+1,50€)

Panini Egeo

Rondelles de tomate bio, roquette, mortadelle, mozzarella et pesto à la noix maison dans du pain à l'origan et aux olives noires

8,50€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

MENU

CHARCUTERIE

Assiette de fromages nationaux & confiture de fruits

PLATO: 17,00 €

Assiette de charcuterie ibériques (caña de lomo, salchichón y chorizo ibéricos)

PLATO: 15,00 €

ENTRÉES

Corbeille de pains artisanaux avec aioli maison

MEDIA: 2,00 € ENTERA: 4,00 €

Salmorejo avec peuf dur et jambon ibérique

PLATO: 5,00 €

Gazpacho

VASO: 3,80 €

Ajoblanco avec raisins

Crème froide d'amandes et d'ail

PLATO: 5,50 €

Salade russe de ventrèche de thon

TAPA: 4,50 € PLATO: 8,50 €

Papas arrugá avec trio de sauces épicées

PLATO: 7,50€

Croquettes de maïs et...

TAPA: 4,00 € PLATO: 8,00 €

Quesadillas simples / aux légumes / au poulet

UNIDAD: 5,50€/6,50€/7,00€

Foie gras maison avec confit de figues et petits pains toastes

PLATO: 12,50 €

Petits rouleaux brick avec fromage, poireaux et gambas

UNIDAD: 3,50€

Risotto de champignons, mascarpone et potiron

PLATO: 7,50 €

LEGUMES

Guacamole grillé avec burrata & vinaigrette de tomates séchées

PLATO: 12,50 €

Légumes au four au fromage de chèvre parfumé au basilic

PLATO: 12,50 €

Artichaut confit à la crème de potiron, jambon ibérique et oignon caramélisé

PLATO: 6,50€

SALADES

Carpaccio de courgettes aux anchovies marinés & glace au chèvre

PLATO: 12,50€

Capital (Picante suave)

Poivrons grilles, avocat, basilic frais, ventreche de thon et aioli de chipotle

PLATO: 10,50€

Kale Blue Cesar

kale, croutons, copeaux de parmesan, vinaigrette cremeuse aux anchois et à la moutarde de Dijon

PLATO: 12,50€

POISSON & FRUIT DE MER

Huitres Gillardeau n.3

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€

Gambas à l’ail sur parmentier

PLATO: 10,00€

Taco croustillant au thon rouge piquant

UNIDAD: 6,00 €.

Carabinero cuit avec sherry

100gr: 15,00 €

Tartare de saumon avec vinaigrette de moutarde et “regañá”

TAPA: 6,50 € PLATO: 12,00 €

Cabillaud en papillote aux légumes à l’huile de citron

PLATO: 12,00€

Poisson au four avec pommes de terre du four ou légumes de saison

60,00€/kg

VIANDES

Mini bruguer au rosbif sur pain brioché maison avec frites

UNIDAD: 7,50 €

Cannelloni di viande à la sauce béchamel truffée

TAPA: 5,50 € PLATO: 10,00 €

Joue ibérique au Pedro Ximénez avec purée de pommes de terre crémeuse

PLATO: 12,00 €

Aloyau de vache frison

PLATO: 18,00 €

DESSERTS

Coulant au chocolat avec glace vanille

UNIDAD: 6,50 €

Gâteau au carotte

PORCIÓN: 5,50 €

Gâteau au noix de coco & dulce de leche

PORCIÓN: 5,50 €

Cheesecake

PORCIÓN: 5,50 €

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

BOISSONS

Eau Minérale / Gazeuse

1,75€ / 2,00€

Boissons gazeuses

2,50€

Eau Tonique

2,00€

Kombucha

Originale / Rooibos

3,80€

Bière Cruzcampo

Verre / Carafe

2,80€ / 5,00€

Biere El Águila Non Filtrée

Verre / Carafe

2,80€ / 5,00€

Heineken 00 Sans Alcohol

2,50€

Tinto de Verano

Vin rouge & limonade

2,50€

COCKTAILS

Sangria Maison

Rouge / Blanche

Verre: 5,50€ / Carafe: 15,00€

Spritz

Aperol / Campari

6,50€

Paloma

Mezcal & Jus de pamplemousse

8,00€

Mojito

8,00€

Caipirinha

7,00€

Daikiri de fresa

8,00€

Margarita

8,00€

Bloody Mary

8,00€

Negroni

6,50€

Bramble

8,00€

Coco Loco

8,00€

Mai Tai

8,00€

Expreso Martini

8,00€

Manhattan Bourbon

8,00€

Boissons alcoolisées

Ask your waiter

8,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

COLAZIONE

CAFFÉ

Caffé

Con latte / Americano / Cortado / Manchado
REGULAR: 1,80€ XL: 3,50€

Espresso

Solo / Ristretto
1,50€

Capuccino original

REGULAR: 2,20€ XL: 3,50€

Capuccino

Vaniglia / Cioccolato
REGULAR: 2,80€ XL: 3,80€

Café al gelato di vaniglia

4,00€

Latte

2,50€

Frappé (Shakerato)

3,50€

Latte Macchiato

Caramelo / Chocolate
3,10€

Vienés

2,80€

Bombón

2,50€

Moka

2,80€

Ciocolata calda

3,50€

INFUSIONI & SUCCHI

Tea / Infusione

1,80€

“Linda” Succhi Naturali

Pomodoro & Wasabi / Mandarino & Rosmarino / Limone & Zenzero / Pera & Pepe di Sichuán / Limone & Fiore d'ibiscus
3,60€

BRIOCHES DOLCI, SALATE & TORTE

Croissant

2,00€

Croissant dolce

(Nutella o Marmellata)
2,60€

Croissant salato

(Prosciutto e formagio)
2,60€

Croissant vegetale

(Lattuga, uovo, pomodoro, tunno maionese)
4,50€

Pain au chocolat

2,50€

Torta di carote

Cheese Cake

Torta di cocco e dulce de leche

5,50€

COLAZIONE COMPLETA

Include a scelta un tipo de pane, caffè y spremuta d'arancia

PANE

“Mollete” / Cereali & Semi / Integrale / Ciabatta / Mini Bagel

INGREDIENTI

Burro & marmellata

Salmorejo con “carne mechada”

Soppresata & miele

Avocado, formaggio fresco e pomodoro

Pomodoro, rucola, parmiggiano, olio extravergine

Tacchino con formaggio cremoso & origano

Salmone affumicato & creme fraiche

Prosciutto ibérico, olio extravergine e pomodoro triturato

6,50€

Aggiungi a piacere ingredienti extra o caffè XL per (+0,60€)

COLAZIONI SPECIALI

Pancake con burro, noci, frutti di bosco & sciropp d'acero

7,50€

Yogurth al naturale con frutta di stagione e granola

6,50€

Bowl de açai con frutta, cocco, semi & chia

6,50€

Uovo Benedittino con salmone affumicato, salsa olandese & English Muffin

8,50€

Uovo Capital con patate arrosto e prociutto croccante su "mollete"

6,50€

UOVA AL GUSTO

Scegli come: Alla piastra / Pochée / Strapazzate

Scegli tra: Pane / Croissant / Bagel

6,50€

Aggiungi qualche extra se ti va:

Bacon

+1,50€

Pomodoro

+1,50€

Prosciutto cotto

+1,50€

Tacchino

+1,50€

Prosciutto iberico

+2,50€

Formaggio

+1,50€

Avocado

+1,50€

Frutta

+3,00€

GOURMET SANDWICHES & PANINI

Scegli con cosa accompagnarlo, insalata o chips

Grilled Cheese Trufado

Con petto di tacchino arrosto, tratufo, formaggio fuso servito in pane rustico con semi e cereali

10,00€

Classic Tuna Melt

Con insalata di tonno, formaggio fuso, pomodoro ecológico a fette servito in pane rustico

7,50€

Focaccia Vegetal

Con verdure di stagione sott'olio

9,00€

Aggiungi crema di formaggio di capra (+1,50€)

Panini Egeo

Con tomate ecológico a fette, rucola, mortadela e pesto di noci fatto in casa con pane all'origano e olive nere

8,50€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS OCAO 8

MENU

AFFETTATI & FORMAGGI

Piatto di formaggii naziionali con chutney di frutta

PLATO: 17,00 €

Piatto di affettati misti iberici (caña de lomo, salchichón & chorizo)

PLATO: 15,00 €

ANTIPASTI

Cesta di pane caldo

MEDIA: 2,00 € ENTERA: 4,00 €

Salmorejo con uovo & prosciutto

PLATO: 5,00 €

Gazpacho

VASO: 3,80 €

Ajoblanco con uvas

(Crema fredda di mandorle e aglio con uva)

PLATO: 5,50 €

Insalata di ventre di tonno

TAPA: 4,50 € PLATO: 8,50 €

“Papas arrugá” con salse piccanti

PLATO: 7,50€

Crocchette di mais con...

TAPA: 4,00 € PLATO: 8,00 €

Quesadilla semplice /di verdura / di pollo

UNIDAD: 5,50€/6,50€/7,00€

Foie con pane artigianale tostato rosso piccante e guacamole

PLATO: 12,50 €

Fagottini di pasta brick con formaggio cremoso, porri e scampi

UNIDAD: 3,50€

Risotto con fungí, mascarpone e zucca

PLATO: 7,50 €

VERDURE

Guacamole arrosto con burrata e vinagrette di pomodori secchi

PLATO: 12,50 €

Verdure al forno con formaggio di capra all’aroma di basilico

PLATO: 12,50 €

Carciofi confit con crema di zucca, prosciutto ibérico e cipolla caramellata

PLATO: 6,50€

INSALATE

Carpaccio di zucchine con sardine marínate e neve di formaggio di capra

PLATO: 12,50€

Capital (Picante suave)

pepperoni arrosto, avocado, basilico fresco, ventresca di tonno & alioli di chipotle

PLATO: 10,50€

Kale Blue Cesar

kale, croutons, scaglie di parmiggiano, pollo, cremosa vinagrette con acciughe e senape Dijon

PLATO: 12,50€

PESCE & FRUTTI DI MARE

Ostriche francesi Gillardeau n.3

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€

Gamberetti all'ajillo con parmentier

PLATO: 10,00€

Taco croccante di mais con tartar di tonno rosso piccante e guacamole

UNIDAD: 6,00 €.

Carabinero al forno con palo cortado

100gr: 15,00 €

Tartar di salmone marinato con vinagrette di senape

TAPA: 6,50 € PLATO: 12,00 €

Baccalá in papillote con verdure infusionate all'olio di limone

PLATO: 12,00€

Pesce bianco al forno accompagnato di patate o verdure di stagione

60,00€/kg

CARNES

Mini hamburger di roast beef in pane brioche con patate

UNIDAD: 7,50 €

Cannellone di carne con bechamel tartufata

TAPA: 5,50 € PLATO: 10,00 €

Spezzatino di maiale al Pedro Ximénez con cremoso di patate

PLATO: 12,00 €

Filet mignon

PLATO: 18,00 €

DOLCI

Coulant di cioccolato con gelato alla vaniglia

UNIDAD: 6,50 €

Torta di carote

PORCIÓN: 5,50 €

Torta di cocco & dulce de leche

PORCIÓN: 5,50 €

Cheesecake

PORCIÓN: 5,50 €

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

BIBITE

Acqua minerale / Gassata

1,75€ / 2,00€

Bibite sodate

2,50€

Acqua Tonica

2,00€

Kombucha

Originale / Rooibos

3,80€

Cruzcampo

Piccola/Grande

2,80€ / 5,00€

Águila Non filtrata

Piccola/Grande

2,80€ / 5,00€

Heineken 00

2,50€

Tinto de Verano

Bicchiera

2,50€

COCKTAILS

Sangria fatta in casa

Rossa/ Bianca

Bicchiera: 5,50€ /Caraffa: 15,00€

Spritz

Aperol / Campari

6,50€

Paloma

Mezcal & Succo di pompelmo

8,00€

Mojito

8,00€

Caipirinha

7,00€

Daikiri de fresa

8,00€

Margarita

8,00€

Bloody Mary

8,00€

Negroni

6,50€

Bramble

8,00€

Coco Loco

8,00€

Mai Tai

8,00€

Expreso Martini

8,00€

Manhattan Bourbon

8,00€

Long Drinks

Chiedi al cameriere

8,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS CACAO 8

TINTOS

D.O.Ca.Rioja

Vallobero Malarina
(Tempranillo)

3,50€ 17,50€

D.O.Ca.Ribera del Duero

San Cobate
(Tinta fina)

5,50€ 27,00€

D.O.Bierzo

Brezo
(Mencia)

3,80€ 19,00€

D.O.Sierra de Málaga

El Niño León
(Cab Sauvignon, Cab Franc, Tempranillo)

4,30€ 22,00€

I.G.P.Sevilla

Zaranda El Viejo Francés
(Tempranillo)

5,00€ 25,00€

BLANCOS

D.O.Rueda

Balandro
(Verdejo)

3,50€ 17,50€

Balandro Semidulce
(Sauvignon blanc)

3,20€ 16,00€

D.O.Valdeorras

Gabo do Xil
(Godello)

4,00€ 20,00€

Vino de la Tierra de Cádiz

Matalian
(Palomino Fino)

3,50€ 17,50€

I.G.P.Sevilla

Mirlo
(Viognier)

3,80€ 19,00€

ESPUMOSO & ROSADO

I.G.P.Pays d'Oc

Rose des Plages
(Cinault, Garnacha, Cariñena)

3,60€ 18,00€

D.O.Cava

Mont Ferrant "La Senyora" Brut Nature
(Xarel.Lo)

3,50€ 17,50€

Titiana Brut Rosé
(Pinot Noir)

5,00€ 25,00€

VINOS GENEROSOS

D.O.Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado

3,00€

Oloroso

3,00€

Pedro Ximénez

3,00€

Palo Cortado

3,00€

Manzanilla

3,00€

Tío Pepe

3,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8

RED

D.O.Ca.Rioja

Vallobero Malarina
(Tempranillo)

3,50€ 17,50€

D.O.Ca.Ribera del Duero

San Cobate
(Tinta fina)

5,50€ 27,00€

D.O.Bierzo

Brezo
(Mencia)

3,80€ 19,00€

D.O.Sierra de Málaga

El Niño León
(Cab Sauvignon, Cab Franc, Tempranillo)

4,30€ 22,00€

I.G.P.Sevilla

Zaranda El Viejo Francés
(Tempranillo)

5,00€ 25,00€

WHITE

D.O.Rueda

Balandro
(Verdejo)

3,50€ 17,50€

Balandro Semidulce
(Sauvignon blanc)

3,20€ 16,00€

D.O.Valdeorras

Gabo do Xil
(Godello)

4,00€ 20,00€

Vino de la Tierra de Cádiz

Matalian
(Palomino Fino)

3,50€ 17,50€

I.G.P.Sevilla

Mirlo
(Viognier)

3,80€ 19,00€

SPARKLING AND ROSÉE

I.G.P.Pays d'Oc

Rose des Plages
(Cinault, Garnacha, Cariñena)

3,60€ 18,00€

D.O.Cava

Mont Ferrant "La Senyora" Brut Nature
(Xarel.Lo)

3,50€ 17,50€

Titiana Brut Rosé
(Pinot Noir)

5,00€ 25,00€

SHERRY WINE

D.O.Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado

3,00€

Oloroso

3,00€

Pedro Ximénez

3,00€

Palo Cortado

3,00€

Manzanilla

3,00€

Tío Pepe

3,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS CAGO 8

ROUGES

D.O.Ca.Rioja

Vallobero Malarina
(Tempranillo)

3,50€ 17,50€

D.O.Ca.Ribera del Duero

San Cobate
(Tinta fina)

5,50€ 27,00€

D.O.Bierzo

Brezo
(Mencia)

3,80€ 19,00€

D.O.Sierra de Málaga

El Niño León
(Cab Sauvignon, Cab Franc, Tempranillo)

4,30€ 22,00€

I.G.P.Sevilla

Zaranda El Viejo Francés
(Tempranillo)

5,00€ 25,00€

BLANC

D.O.Rueda

Balandro
(Verdejo)

3,50€ 17,50€

Balandro Semidulce
(Sauvignon blanc)

3,20€ 16,00€

D.O.Valdeorras

Gabo do Xil
(Godello)

4,00€ 20,00€

Vino de la Tierra de Cádiz

Matalian
(Palomino Fino)

3,50€ 17,50€

I.G.P.Sevilla

Mirlo
(Viognier)

3,80€ 19,00€

MOUSSEUX & ROSÉ

I.G.P.Pays d'Oc

Rose des Plages
(Cinault, Garnacha, Cariñena)

3,60€ 18,00€

D.O.Cava

Mont Ferrant "La Senyora" Brut Nature
(Xarel.Lo)

3,50€ 17,50€

Titiana Brut Rosé
(Pinot Noir)

5,00€ 25,00€

SHERRY

D.O.Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado

3,00€

Oloroso

3,00€

Pedro Ximénez

3,00€

Palo Cortado

3,00€

Manzanilla

3,00€

Tío Pepe

3,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ
MATEOS GAGO 8

ROSSO

D.O.Ca.Rioja

Vallobero Malarina
(Tempranillo)

3,50€ 17,50€

D.O.Ca.Ribera del Duero

San Cobate
(Tinta fina)

5,50€ 27,00€

D.O.Bierzo

Brezo
(Mencia)

3,80€ 19,00€

D.O.Sierra de Málaga

El Niño León
(Cab Sauvignon, Cab Franc, Tempranillo)

4,30€ 22,00€

I.G.P.Sevilla

Zaranda El Viejo Francés
(Tempranillo)

5,00€ 25,00€

BIANCO

D.O.Rueda

Balandro
(Verdejo)

3,50€ 17,50€

Balandro Semidulce
(Sauvignon blanc)

3,20€ 16,00€

D.O.Valdeorras

Gabo do Xil
(Godello)

4,00€ 20,00€

Vino de la Tierra de Cádiz

Matalian
(Palomino Fino)

3,50€ 17,50€

I.G.P.Sevilla

Mirlo
(Viognier)

3,80€ 19,00€

FRIZZANTE E ROSÉ

I.G.P.Pays d'Oc

Rose des Plages
(Cinault, Garnacha, Cariñena)

3,60€ 18,00€

D.O.Cava

Mont Ferrant "La Senyora" Brut Nature
(Xarel.Lo)

3,50€ 17,50€

Titiana Brut Rosé
(Pinot Noir)

5,00€ 25,00€

SHERRY

D.O.Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado

3,00€

Oloroso

3,00€

Pedro Ximénez

3,00€

Palo Cortado

3,00€

Manzanilla

3,00€

Tío Pepe

3,00€

La Azotea
DELI

BARRIO SANTA CRUZ

MATEOS GAGO 8