



AZOTEA

FORUS BARCELÓ

Reservas:

91 530 17 61

info@azoteaforus.com

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Aguacate a la parrilla con pico de gallo trufado

Dumplings de pato a la plancha

Langostinos al ajillo Thai

Empanadas rellenas de ají de gallina

Ceviche peruano con leche de tigre

A elegir

Curry verde de salmón y arroz jazmín

o

Carrillera guisada en un ligero mole poblano

Postre (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 45€ ~

Por persona
(+IVA)

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Christmas Menu

To share

Chagrilled avocado with truffled pico de gallo

Grilled duck dumplings

Thai-style garlic king prawns

“Aji de gallina” turnover pie

Peruvian ceviche with “leche de tigre” (citrus-based marinade)

To choose

Green curry with salmon and Jasmine rice

or

Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce

Dessert (individual)

Lemon and yuzu cake

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 45€ ~

Per person
(+VAT)

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Menú Navidad Celiaco

Entrantes (individual)

Causa limeña

Tamales de cochinita

Segundo (individual)

Curry de salmón

o

Carrillera guisada en mole

Postre (individual)

Coulant de chocolate sin gluten y helado

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 45€ ~

Por persona
(+IVA)



AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Christmas Menu Celiac

Starters (individual)

Causa limeña

Anato seed pork loin marinade in corn tamale

To choose

Curry with salmon

or

Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce

Dessert (individual)

Chocolate coulant gluten-free and ice cream

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 45€ ~

Per person
(+VAT)

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Menú Navidad Vegetariano

Entrantes (individual)

Boniato asado con crema de yogur

Tofu crujiente y vinagreta de albahaca

Segundo (individual)

Curry amarillo de verduras con arroz jazmín

Postre (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 45€ ~

Por persona
(+IVA)

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Christmas Menu Vegetarian

Starters (individual)

Roasted sweet potato with yogurt cream

Crispy toffu and basil vinagrette

Second course (individual)

Yellow curry with vegetables and Jasmine rice

Dessert (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 45€ ~

Per person
(+VAT)