

CÓCTELES



DALE AIRE
AZOTEA
GRUPO

AZOTEA
CÍRCULO
DE BELLAS ARTES

Picalagartos

AZOTEA
CIBELES

*Cornu
musa*
CIBELES

Café
cibeles
by AZOTEA

AZOTEA
BARCELÓ



CONDICIONES GENERALES

Se requiere un mínimo de 45 personas para la contratación de estos menús.

Estos menús están sujetos a cambios según temporada.

Todas las bebidas soft están incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refrescos, agua).

Se deberá realizar el pago del 50% por adelantado para confirmar la reserva; el 50% restante debe ser abonado diez días antes de la fecha del evento.

Fecha límite para confirmar nº de comensales diez días antes de la fecha del evento.



COPA DE BIENVENIDA

30 MINUTOS

Barra libre soft (refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto): 11€

Barra libre soft, tablas jamón y queso: 20€

Cava: 12€

Champagne: 16€

Soft y cava: 14€

Soft, cava y tablas jamón y queso: 23€

60 MINUTOS

Barra libre soft (refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto): 17€

Barra libre soft, tablas jamón y queso: 27€

Cava: 24€

Champagne: 28€

Soft y cava: 26€

Soft, cava y tablas jamón y queso: 35€

(Precio por persona)
(IVA no incluido)

AZOTEA



SNACKS DE BIENVENIDA

Patatas fritas

Aceitunas variadas



Almendras Marcona

SALADO

Gilda, la de toda la vida



Jamón ibérico D.O. Los Pedroches



Tosta de steak tartar y salsa bearnesa



Gazpacho de tomate asado y chipotle



Tartar de atún, vinagreta de Jerez y trufa



Croquetitas de jamón



Croustade de ensalada César



Hojaldre donostiarra y chutney de tomate



Tartar de remolacha ahumada



Bikini de calabacín y pesto



Salmón marinado y crema de finas hierbas



Ensaladilla rusa



Cono de mousse de royal de pitu y manzana



Pretzel de pastrami



Mollete de pularda en pepitoria



DULCE

Mini coulant de chocolate



Mini bombones de chocolate



Blancos:

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo, Viura)

D.O. Rías Baixas, Froiña do Casa do Sol (Albariño)

Tintos:

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

•62€•

(IVA no incluido)

Duración 90 min.

REINA



SNACKS DE BIENVENIDA

Patatas fritas

Aceitunas variadas



Almendras Marcona

SALADO

Gilda, la de toda la vida



Jamón ibérico D.O. Los Pedroches



Tosta de steak tartar y salsa bearnesa



Mi-cuit de foie y escabeche de zanahoria

Ostras afinadas



Gazpacho de tomate asado y chipotle



Tartar de atún, vinagreta de Jerez y trufa



Croustade de pastel de ensalada César



Bikini de calabacín y pesto



Hojaldre donostiarra y chutney de tomate



Salmón marinado y crema de finas hierbas



Croquetitas de jamón



Tartar de remolacha ahumada



Alcachofa con mojo picón



Ensaladilla rusa



Cono de mousse de royal de pitu y manzana



Pretzel de pastrami



Mollete de pularda en pepitoria



DULCE

Mini coulant de chocolate



Mini bombones de chocolate



Blancos:

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo, Viura)

D.O. Rías Baixas, Froiña do Casa do Sol (Albariño)

Tintos:

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

·72€·

(IVA no incluido)

Duración 120 min.

REFERENCIAS EXTRA

Mini burger de quinoa



Mini pan con pisto



Croqueta de no chorizo



Croquetas de boletus



Tartaleta de celery



Mini hojaldre con crema de tartar de pimienta



Canelón de setas



Crujientes de verduras



Babaganush



Guacamole



Humus



+2,5€/referencia
(IVA no incluido)



GLUTEN



FRUTOS
SECOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



SOJA



PESCADO



GRANOS
SÉSAMO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVOS



APIO



ALTRAMUCES



VEGETARIANO

BARRA LIBRE

Alcohol no Premium

1h 24€

2h 37€

3h 50€

Cada hora extra 12€/persona
(IVA no incluído)

Alcohol Premium

1h 31€

2h 48€

3h 65€

Cada hora extra 15€/persona
(IVA no incluído)

AZOTEA

DALE AIRE

GRUPO

COCKTAILS



DALE AIRE
AZOTEA
GRUPO

AZOTEA
CÍRCULO
DE BELLAS ARTES

Picalagartos

AZOTEA
CIBELES

*Cornu
musa*
CIBELES

Café
cibeles
by AZOTEA

AZOTEA
BARCELÓ

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

Minimum of 45 people required for booking these menus.

These menus are subject to change depending on the season.

All soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drinks, water).

A 50% advance payment is required to confirm the reservation;
the remaining 50% must be paid ten days before the event date.

Deadline to confirm the number of guests is ten days before the event date.



WELCOME DRINK

30 MINUTES

Soft open bar (soft drinks, beer, white wine, red wine): 11€

Soft open bar, ham and cheese boards: 20€

Cava: 12€

Champagne: 16€

Soft and cava: 14€

Soft, cava and ham and cheese boards: 23€

60 MINUTES

Soft open bar (soft drinks, beer, white wine, red wine): 17€

Soft open bar, ham and cheese boards: 27€

Cava: 24€

Champagne: 28€

Soft and cava: 26€

Soft, cava and ham and cheese boards: 35€

(Price per person)
(VAT not included)

AZOTEA



WELCOME SNAKS

Chips

Assorted olives



Marcona almonds

SAVORY

Gilda (traditional Basque pintxo)



Jamón ibérico D.O. Los Pedroches



Toast with steak tartare and Béarnaise sauce



Roasted tomato and chipotle gazpacho

Tuna tartare with Sherry vinaigrette and truffle



Ham croquettes



Caesar salad croustade



Donostiarra puff pastry and tomato chutney



Smoked beetroot tartar



Zucchini and pesto bikini



Marinated salmon and fine herbs cream



Russian salad



Mousse cone of royal de pitu and apple



Pastrami pretzel



Pularda in pepitoria sauce



SWEET

Mini chocolate coulant



Mini chocolate bonbon



White:

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo, Viura)

D.O. Rías Baixas, Froiña do Casa do Sol (Albariño)

Red:

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

·62€·

(VAT not included)

Duration 90 min.

REINA



WELCOME SNAKS

Chips

Assorted olives

Marcona almonds

SAVORY

Gilda (traditional Basque pintxo)

Jamón ibérico D.O. Los Pedroches

Toast with steak tartare and Béarnaise sauce

Foie gras mi-cuit with pickled carrot

Fine oysters

Roasted tomato and chipotle gazpacho

Tuna tartare with Sherry vinaigrette and truffle

Caesar salad cake croustade

Zucchini and pesto bikini

Donostriarra puff pastry with tomato chutney

Marinated salmon and fine herbs cream

Ham croquettes

Smoked beetroot tartar

Artichoke with mojo picon

Russian salad

Mousse cone of royal de pitu and apple

Pastrami pretzel

Pularda in pepitoria sauce

SWEET

Mini chocolate coulant

Mini chocolate bonbon

White:

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo, Viura)
D.O. Rías Baixas, Froiña do Casa do Sol (Albariño)

Red:

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)
D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

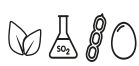
·72€·

(VAT not included)

Duration 120 min.

EXTRA REFERENCES

Mini quinoa burger



Mini bread with ratatouille



Croquette of chorizo



Boletus croquettes



Celery tartarete



Mini puff pastry with creamy bell pepper tartar



Mushroom cannelloni



Crunchy vegetables



Babaganush



Guacamole



Hummus



+2,5€/reference
(VAT not included)



GLUTEN



NUTS



CRUSTACEANS



PEANUTS



SULPHITES



SOY



FISH



SESAME



MUSTARD



MOLLUSKS



DAIRY



EGGS



CELERY



LUPINE



VEGETARIAN

OPEN BAR

No Premium Alcohol

1h 24€

2h 37€

3h 50€

Every extra hour 12€/person
(VAT not included)

Premium Alcohol

1h 31€

2h 48€

3h 65€

Every extra hour 15€/person
(VAT not included)

AZOTEA

DALE AIRE

GRUPO