



A Z O T E A C C I N A
A Z O T E A C C I N A
A Z O T E A C C I N A
A Z O T E A C C I N A





AZOTEA · COCINA · BAR

Solo hay que subir, para sentir las emociones.





PIQUEOS

CROQUETA DE HONGOS DE PORCÓN
Mayonesa de trufa blanca

PIZZA CROCANTE
Prosciutto y arúgula dulce

CRAKER DE BURRATA
Zucchini, orégano fresco y tomate

UMAMI SLIDERS
Hamburguesa angus, pecorino y shitake

PORK BUNS
Panceta, brioche vapor y encurtidos

JAMÓN DE BELLOTA
Pan con tomate y aceite de oliva

TABLA DE QUESOS PERUANOS

QUESO DE CABRA
Caramelo de miel y trufa blanca

CONCHAS A LA PARRILLA
Mantequilla de limón, ajo crocante y coulis de ají limo

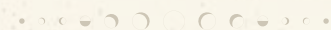
LANGOSTINOS PANKÓ
Salsa especiada de tamarindo

LANZAS DE ATÚN BRULÉ
Tapioca dashi y kiuri

MUFFIN DE SALMÓN AHUMADO
Queso crema y pepinillos encurtidos

DOCE PAPAS
Huayro crocante y mayonesa de estragón

FOIE GRAS AHUMADO
Brioche tostado y pimienta molle



(*) Servicio de Pan por persona 8



CRUDOS y SEMI CRUDOS

CARPACCIO DE LOMO CURADO
Encurtidos, maca y hierbas

SALMÓN AHUMADO AL CILINDRO
Satsiky de muña, chalotes y mezcal

SASHIMI DE ATÚN
Cremoso de palta fuerte y tapioca dashi

TIRADITO DE CONCHAS DE ABANICO
Vinagreta de wasabi y raspadilla de pepino

LANGOSTINOS JUMBO A LA PARRILLA
Panceta confitada y melaza de cerveza negra

CAUSA DE SALMÓN AUBURI
Acevichado, lactonesa y vinagreta de ajo tierno

CEVICHE DE LENGUADO
Leche de tigre de almendras

CEVICHE CARRETILLA
Pesca del día, ají amarillo y chicharrón de calamar

TIRADITO DE LENGUADO
Huacatay, palta y jalapeño



VERDURAS y VEGETALES

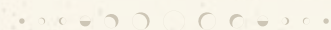
GAZPACHO DE BETERRAGA
Sandía osmotizada, vinagre manta, lavanda y arándanos

BERENJENA DULCE CROCANTE
Ensalada de hierbas y pimientos escalibados

ENSALADA DOCE
Verdes y vegetales orgánicos

BURRATA FRESCA
Tomatitos cherry y arrúgala

CEVICHE DEL HUERTO
Puré de camote y flores aromáticas



(*) Servicio de Pan por persona 8





ARROCES y PASTAS

RISOTTO DE HONGOS Y ALCACHOFA
Choclito tierno y queso de cabra

ARROZ MELOSO DE MARISCOS
Botarga de lenguado, erizos, camarones, calamares y aceite de camarones

GNOCCIS DE ARRACACHA
Leche de castañas, morillas y trufa

MALFATIS DE RICOTTA Y KALE
Tomate picoso, mantequilla de salvia y nueces macadamia

PAELLA RISSONI
Camarones flambeados, conchas y alioli de pimiento

QUINUA GUISADA
Vegetales ahumados y hierbas del huerto

PESCADOS, CARNES y AVES

PAICHE MARINADO EN MISO
Puré de pituca, shitakes y pok choy

FILETE DE CABRILLA CROCANTE
Arroz de loche, ají amarillo y erizos

SALMÓN A LA PARRILLA
Ensalada de quinua

CHITA ENTERA x Kg
A la sal . Crocante . Chifera

PATO EN DOS
Magret rosado y pierna melosa

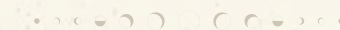
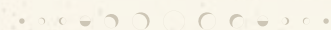
ENTRAÑA A LA PARRILLA
Vinagreta de frutos secos, ensalada verde y air bags de papa dulce

CARRILLERA DE VACA VIEJA
Puré de pallares, coliflor tempura y cacao

LOMO EN SALTADO
Steak de lomo a baja temperatura, salsa de lomo saltado y risotto blanco

PANCETA CROCANTE
Pepino amarillo, mandarina

(*) Servicio de Pan por persona 8





DULCES

CARAMELO SALADO

Helado de vainilla y pimienta de sechuan

CAPUCCINO DE LÚCUMA

Mousse de lúcuma

CACAO PERUANO

San Martín, Cuzco y Piura

TURRÓN DE CHOCOLATE Y PISTACHO

Frutos rojos y sal de maras

TARTA VEGANA

Frutos secos y vainilla

ENSALADA DE FRAMBUESAS

Ginger beer, miel de eucalipto y azúcar de violeta

PITAHAYA

Semillas de anís y sorbete de limón y chincho

CHEESECAKE

Higos especiados y cítricos confitados

CHOCLO HELADO

Semi-fredo de maíz, pastelera de choclo y pop corn caramelo

PICARONES DE MAÍZ MORADO

Miel de chancaca, helado de canela



