

AZOTEA

RESTAURANTE DE CÓCTELES

—
Gerente de bar Matteo Fornaro
Chef Alexander Robles

EL CONCEPTO

El Perú y Japón están a más de 15.000 km de distancia en línea recta. Dos mundos separados, diferentes, distantes, que hoy se encuentran entre las paredes de Azotea, en Turín.

Desde siempre, nuestro proyecto se centra en una idea muy precisa: exaltar el mundo nikkei, que está hecho de contaminaciones nipo-peruanas, en sus mil y más matices.

La cocina de Azotea es lo más emotivo y libre que se puede realizar entre los ilimitados límites del mundo nikkei. Hay muchos estímulos gastronómicos que derivan del encuentro entre Perú y Japón, y son muchos los sabores y aromas que forman parte de él.

Si las recetas peruanas se caracterizan por su intensidad gustativa, el arte culinario nipónico se distingue por su limpieza estilística. El perfecto equilibrio es lo que buscamos constantemente en nuestros platos y en las combinaciones con los cócteles.

Los cócteles son, de hecho, el acompañamiento perfecto para los platos del Chef Robles y con ellos comparten la exaltación de los ingredientes sudamericanos y asiáticos dentro de la misma receta.

LISTA DE COCTELES





VERMOUTH Y REFRESCO

Una versión aromática del clásico V&S.

Vermut Carpano Classico, Punt e Mes, agraz, menta



WATERLOO

Ligero, afrutado

Fusetti amargo, sandía, limón, fresa



BARBA

Vegetal, suave, umami

Mezcal Vida Del Maguey, Fórmula Antica, vino tinto cocido con remolacha, vinagre de remolacha, moscovado, mantequilla



FEO

Cítrico, suave, amargo

Temprano, Bitter Fusetti, soda al limone



CULTIVAR

Cítrico, fresco, sabroso

Ginebra Beefeater, aceituna Taggiasca, pomelo rosa



Gary Baldi

Refrescante, cítrico, con notas amargas.

Bitter Fusetti, Sorbole, pimentón ahumado, naranja, zanahoria



MARTINI DE OSTRAS

Notas sabrosas, marinas y vegetales, alto contenido alcohólico.

Ginebra Beefeater, Calypso, ostras redestiladas

cóctel 14 euros



ESTADOUNIDENSE CON

Yuzu

Un toque cítrico en el Americano

Bitter Fusetti, Vermut Carpano Classico, Punt e Mes, sake, yuzu



CÍTRICOS SALADOS

Final aromático e inolvidable

Carpano Dry Vermouth, Antica Formula, cítricos salados, manzana, amargo de chocolate



BARRENA DE MANO

Notas cítricas, florales y especiadas, seco.

Ginebra Beefeater, pimienta de Jamaica, cardamomo, flores comestibles variadas, limón.



ESPECIAL DE HEMINWAY

Fresco, cítrico, directo

Ron de La Habana, ron agrícola, marrasquin, lima, pomelo



TAMARINDO

Afrutado, picante

Fusetti amargo, kombucha con té blanco, pulpa de tamarindo.



SALMUERA Y PIEDRA

Gastronómico, sabroso,

Ginebra Beefeater, ciruelas pasas, vermut Antica Formula, sake añejo Edo Genshu, alcaparras fermentadas agridulces.





NADIE MALDITO

Gastronómico, no es un Bloody Mary.

Vermú Carpano Classico, ginebra Beefeater, vinagre de tomate, jengibre, limón, piel de pomelo



MANGO PICANTE

Afrutado, especiado, intenso

Licor Picante Azotea, Vermut Carpano, Bitter Fusetti, mango



CACTUS Y MANZANILLA

Floral, amargo, ligeramente especiado.

Fusetti México, licor picante Azotea, lichi, refresco de manzanilla



Cynara

Ahumado, cítrico, ligeramente especiado.

Tequila Altos, Cynar, Mezcal Vida Del Maguey, Dry Curaçao Pierre Ferrand, lime, Pomelo rosa, sirope de agave, amargo de Azotea





TAMASHI

Afrutado, suave, aromático

Tequila Altos, jerez, frutos rojos, amargo de pimienta de Sichuan, yogur de fresa, limón



AZOTEA CALLING

Giro sobre London Calling, seco, aromático, cítrico

Ginebra Beefeater, jerez, naranja, grano de cacao, flores de lavanda.



AÚN NEGROS

Fiel a la nota amarga del Negroni, ahumado

Ruibarbo, Punt e Mes, Mezcal Vida Del Maguey, limón cocido, Vinagre Balsámico de Módena IGP



EFECTO MARIPOSA

Entrada suave, final amargo. Un giro inesperado en el Boulevardier.

Whisky Bourbon, amargo Fusetti, vermut Carpano Classico, fenogreco, caramelo salado.



CAFÉ DE OLLA

Aromático, intenso, cremoso

Tequila con nibs de cacao, crema, cafetera Paranubes, espresso



CAMINO DEL TABACO

Ahumado, intenso, con un alto contenido alcohólico, ideal después de la cena, lavado en granos de café Mezcal Vida Del Maguey, Cynar,

Sangre de Morlacco, Amargo de Peychaud

cóctel 14 euros



PISCO SOUR DE FRUTAS

Dulce, aterciopelado, aromático

Pisco Portón, té verde y jazmín, guayaba, fruta del dragón, limón, clara de huevo pasteurizada



WOWCATAY

Fresco, envolvente, cítrico

Ron de La Habana, azúcar moscovado, huacatay, manzana, mantequilla, limón



MARGARITA DE FRESA

Ácido, afrutado, aromático

Tequila Altos, Curaçao seco Pierre Ferrand, fresa, tomillo, limón



BLANCO

Afrutado, aterciopelado, tropical

Whisky Bourbon, melón, leche de coco, hojas de curry verde



María asiática

Twist sul bloody mary, umami

Vodka Absolut, sake, pomodoro, wasabi, soja, jengibre, miel, limón



IBO-SHIN

Fresco, cítrico, vegetal, ligero

Ginebra Beefeater, flor de saúco, extracto de manzana, refresco de shiso

CERO ALCOHOL



BEBIDAS SIN ALCOHOL



CÍTRICOS SALADOS

Fino, aromático e inolvidable

Vermut descolatado, frutas cítricas saladas, manzana, amargo de chocolate



Gary Baldi Zero

Refrescante, cítrico, con notas amargas.

Amargo cero, pimentón ahumado, naranja, zanahoria



TAMAÑO

Notas cítricas, frescas y fermentadas

kombucha de té blanco, refresco de pomelo



BLANCO CERO

Afrutado, aterciopelado, tropical

Melón, leche de coco, hojas de curry verde japonés



GIMLET CERO

Cítrico, seco

Ginebra Beefeater 0.0, limón, infusión de flores, cardamomo, pimienta de Jamaica.



TAMARINDO CERO

Afrutado, picante

Bitter zero, kombucha de té blanco, extracto de tamarindo

cero alcohol 12 euros

BEBIDAS SIN ALCOHOL



PODRÍA HABER SIDO ESTADOUNIDENSE

Agradablemente amargo, parecido a la vainilla,
Fiorini Mes dealcolato, Sanbitter rosso, lemon
bitters, angostura, Jefferson Bitters



CERO PAN

Afrutado, dulce, cítrico

Panela, lima, anís estrellado, maracuyá



CHICHA MORADA

Afrutado, especiado, dulce y fresco.

Maíz morado, manzana, piña, manzanilla,
maracuyá



KEIPA CERO

Notas sabrosas, secas y vegetales

Beefeater 0.0 con extracto de tomate,
maracuyá y alcaparra.



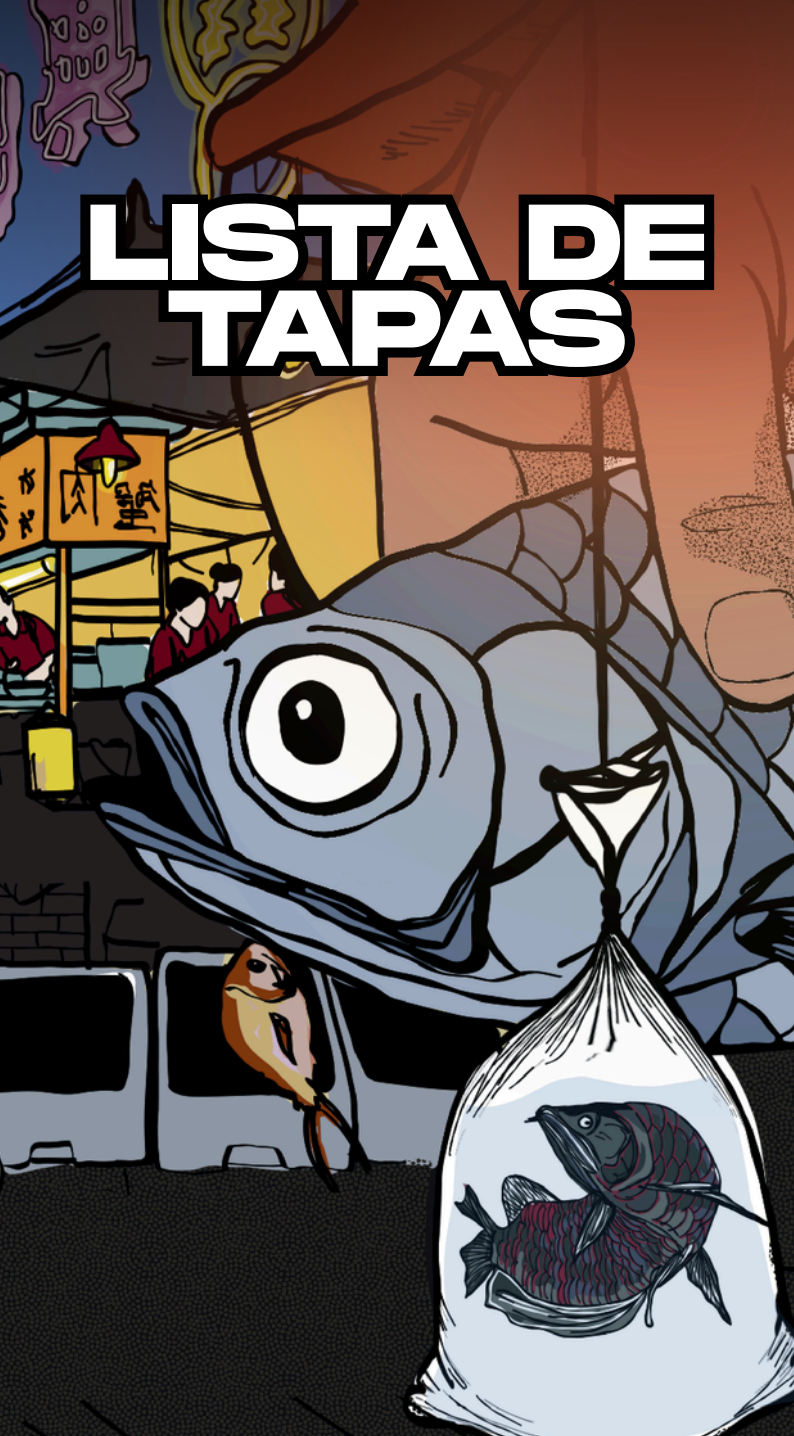
WOWCATAY CERO

Fresco, envolvente, cítrico

Sanbitter rojo, azúcar moscovado,
huacatay, manzana, mantequilla, limón

cero alcohol 12 euros

LISTA DE TAPAS



APERITIVO-TAPAS LIST



OSTRA DE ACEVICHADA

Ostras aliñadas con soja, lima, cebolla roja de Tropea y maracuyá, acompañadas de plátano macho crujiente.

5 euros



PEQUEÑO PLATO DE OSTRAS

5 ostras naturales

5 pz/22 euro



FISH ROLL



Pan semidulce delicado con mantequilla, lubina y langostinos, apio, salsa Azotea, huevas de lumpo, gel de maracuyá

13 euros



YAKITORI



Albóndigas de ternera a la parrilla al estilo japonés, salsa ocopa, cebolla crujiente, cebollino

3 piezas/14 euros



PATATAS FRITAS DE PLATINO



Chips de plátano frito, servidos con salsa de mostaza, chile y miel.

5 euros

APERITIVO-TAPAS LIST



CROQUETAS

Croquetas de bacalao y yuca, rebozadas con panko y coco rallado, mayonesa de chipotle.
5 piezas/10 euros



EMPANADAS

Típico de la comida callejera sudamericana, relleno de pollo salteado, tomates cherry, cebolleta y salsa de ostras.
3 piezas/10 euros



KATSU SANDO

Sándwich japonés relleno de lengua de ternera, mayonesa de chipotle y huacatay.
10 euros



TACOS DE KIMCHI

Tacos de harina de maíz, kimchi de remolacha, col morada, espinacas, daikon, bok choy, rábanos, coliflor, zanahorias, crumble de avellanas, mayonesa de miso
2 piezas/10 euros



TACOS DE CARNE

Costillas de res estofadas marinadas con chipotle, aji mirasol y guacamole.
2 piezas/10 euros



A LA CARTA



ANTIPASTI

CEVICHE DE VERDURAS



Espárragos asados, rábano, daikon, malanga, jengibre marinado, masato leche de tigre amazónico

20 euros

CAUSA



Papas y ají amarillo, maíz cancha, habas, ajo silvestre, hierbas silvestres, salsa a lo Macho hecha con ají charapita, chicha de jora, tomates amarillos

20 euros

WONTON



Rollitos rellenos de tofu ahumado, garbanzos, guisantes, bok choy, coliflor y remolacha.

20 euros

SOMBRA DIBUJADA



Umbrina, leche de guanábana, daikon, alga kombu

22 euros

TIRADITO DE TRUCHA



Trucha arcoíris, arroz y vinagre de soja, leche de miso y achiote ligera, brotes de bambú, maíz tierno.

22 euros

CEVICHE



Atún, lubina, calamares fritos, leche^{*} de tigre, choclo de maíz, cilantro, pimientos dulces marinados

22 euros

MAR FRÍO



Calamares^{*} marinados en sake, Lechuga romana, pasas, alga wakame, salsa ocopa.

22 euros - también disponible en versión vegetariana

PRIMEROS PLATOS

DUMPLING DI GAMBERI



Ravioles rellenos de camarones*, repollo y piña a la parrilla, queso fresco y espinacas salteadas.

22 euros

DIVORCIOS DE TAGLIOLINO



Tagliolini de trigo sarraceno, curry verde, flores de calabacín crujientes, nueces de Brasil, salchicha huachana

SOPA TOM KHA



Fideos, emulsión de caldo de pescado, leche de coco, galanga, camarones y mejillones* salteados, huevo duro, espinacas, cebolleta y cilantro fresco.

24 euros

SEGUNDOS PLATOS

DIAFRAGMA



Diafragma, salsa anticuchera, patatas crujientes, tomates y pétalos de cebolla, arroz blanco al vapor.

26 euros

ANIMELLE



Mollejitas glaseadas en salsa mole, habas pallares, rúcula silvestre y chimichurri.

26 euros

PULPO



Tentáculo* a la parrilla, crema de lúcuma, quinoa crujiente, gel de yuzu

26 euros

MOQUECA



Inspirado en la moqueca bahiana. Pescado blanco, camarones, yuca y una cremosa salsa de leche de coco, tomate y chile.

26 euros - también disponible en versión vegetariana