

CARTA RESTAURANTE

DE 13:30H A 16:00H
DE 20:00H A 23:00H

En esta carta encontrarás mi sello más personal: bases de una cocina con fondo mediterráneo pero con toques internacionales. El equilibrio de sabores es esencial en la composición de cada plato.

Manu Berganza

AZOTEA
CÍRCULO DE BELLAS ARTES



SOLETE
Guía Repsol



PICOTEO / APPETIZERS

Nuestra Gilda con huevo de codorniz • 3,5/ud. |   
Our Gilda (traditional Basque pintxo) with quail egg

Brioche tostado, salmón ahumado y huevas • 5,5/ud. |  
Toasted brioche with smoked salmon and roe

Anchoas en salazón del Cantábrico • 17 |  
Salt-cured Cantabrian anchovies

Boquerones marinados en vinagre de Jerez • 11 |  
Fresh anchovies marinated in Sherry vinegar

Jamón ibérico D.O.P. Los Pedroches con regañadas • 30 |  
Iberico ham D.O.P. Los Pedroches with breadsticks

Ensaladilla rusa y pan sardo • 12 |     
Russian potato salad and Sardinian bread




Croquetas cremosas de jamón • 12 |    
Creamy ham croquetas

Torreznos de Soria crujientes y mojo cilantro • 12 |  
Crispy Soria pork belly with coriander mojo sauce

Gambones al ajillo • 15 |   
Garlic shrimp

Crudo de lubina y leche de tigre • 20 |   
Raw sea bass with tiger's milk

ENTRANTES SUCULENTOS / SUCCULENT STARTERS

Berenjena asada, queso feta y ensalada de anisados • 14 |   
Roasted eggplant, feta cheese, and aniseed salad






Ensalada de tomate, aceituna Kalamata y cebolleta fresca • 16 |  
Tomato, Kalamata olive, and fresh chive salad

Tataki de chuleta de vaca vieja con ensalada de berros y ajetes • 21 |     
Aged beef tataki served with a watercress-spring garlic salad

Alcachofas fritas acompañadas de salsa taramosalata • 16 |  
Fried artichokes with taramosalata sauce

Tartar de atún rojo, yema y vinagreta de Jerez • 28 |       
Red tuna tartare with yolk and Sherry vinaigrette

Mejillones al vapor con patatas fritas • 18 |      
Steamed mussels with potato chips

Calamar a la andaluza y alioli de tinta • 14 |     
Andalusian-style fried squid with squid ink aioli



PESCADOS / FISH

Arroz de filete de pargo y alioli de tinta • 32 | 🍷 🍷 🐟 🍷

Snapper fillet rice with squid ink alioli

Chicharrón de pulpo, faba de Santorini y alcaparra crujiente • 28 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Crispy octopus, Santorini fava beans and crispy capers

Corvina asada y panaché de verduras de temporada • 26 | 🐟 🍷

Roasted sea bass and seasonal vegetable medley

Virrey a la espalda con bulbo de hinojo y salsa de alcaparras • 36 | 🍷 🐟 🍷

Viceroy with fennel bulb and caper sauce

Rapito con patata panadera, bimi y salsa bilbaína (2 pax) • 45 | 🐟 🍷

Monkfish served with Boulangère potatoes, broccolini and bilbaína sauce (2 people)

CARNE / MEAT

Hamburguesa de Angus, queso de cabra, cebolleta caramelizada y patatas fritas • 18 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Angus burger, goat cheese, caramelized onion and fries

Lomo de vaca madurado con lechuga, patatas fritas y pimientos del padrón • 28 | 🍷 🍷

Grilled dry-aged beef sirloin with lettuce, fries, and Padrón peppers

Preso ibérica y purée de patata, jugo de carne y cebollitas • 28 | 🍷 🍷 🍷

Iberian pork shoulder and potato purée, meat juice and onions

Meloso de cordero glaseado, babaganoush, pan de pita y ensalada verde • 28 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Glazed lamb shanks, babaganoush, pita bread and green salad

POSTRES / DESSERTS

Melón, yuzu y helado de yogur • 9 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Melon, yuzu, and yogurt ice cream

Tarta de queso fundente • 10 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Creamy cheesecake

Torrija flameada y fresas en su jugo • 10 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Flambéed french toast with strawberries in their juice

Tarta tibia de chocolate y almendra • 10 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Warm chocolate and almond cake

Mix helados • 6 | 🍷 🍷 🍷 🍷

Assorted ice cream

Servicio de pan y aperitivo | 2,5/ud.

Bread and appetizer service



ALÉRGENOS / ALLERGENS



GLUTEN



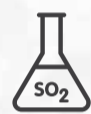
FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



CACAHUETES
PEANUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA
SOY



PESCADO
FISH



GRANOS SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
LUPINS



VEGETARIANO
VEGETARIAN