

CARTA ALL DAY

Ostras naturales o aliñadas · 6 €/und.

(14)

Ensaladilla de gamba roja · 22€

(2, 4, 11)

Brioche de steak tartar cortado a cuchillo · 7,5€ /und.

(1, 3, 4)

Croquetas de jamón ibérico (4 uds) · 12€

(1, 3, 4)

Ensalada de tomate y alcaparrón · 16€

(11)

Bikini ibérico con comté y bechamel ligera · 18€

(1, 3)

Cogollos aliñados, queso de oveja roja y anchoas · 16€

(1, 7, 11)

Sandwich Azotea Club de Mar · 16€

(1, 3, 4, 13)

Tosta crujiente de maíz, dorada y pepino encurtido · 9€/und.

(1, 3, 7)

Cigalas Robuchon (100gr) · 32€

(1, 2)

POSTRES

Helados y sorbetes con fruta fresca de temporada · 10€

(1, 4, 5)

1. Lácteos / 2. Crustáceos / 3. Gluten / 4. Huevos / 5. Frutos de cáscara /
6. Soja / 7. Pescado / 8. Cacahuets / 9. Sésamo / 10. Altramuces /
11. Sulfitos / 12. Apio / 13. Mostaza / 14. Moluscos / 15. Vegetariano

ALL DAY MENU

Natural or dressed oysters · 6€/each

(14)

Red prawn Russian salad · 22€

(2, 4, 11)

Brioche with hand-cut steak tartare · 7,5€/each

(1, 3, 4)

Iberian ham croquettes (4 pieces) · 12€

(1, 3, 4)

Tomato and caperberry salad · 16€

(11)

**Iberian ham and Comté cheese bikini sandwich
with light béchamel · 18€**

(1, 3)

**Dressed baby gem lettuce with red sheep's
cheese and anchovies · 16€**

(1, 7, 11)

Sandwich Azotea Club de Mar · 16€

(1, 3, 4, 13)

Crispy corn toast with sea bream and pickled cucumber · 9€/each

(1, 3, 7)

Robuchon-style langoustines (100g) · 32€

(1, 2)

DESSERTS

Ice creams and sorbets with seasonal fresh fruit · 10€

(1, 4, 5)

1. Dairy / 2. Crustaceans / 3. Gluten / 4. Eggs / 5. Tree Nuts /
6. Soy / 7. Fish / 8. Peanuts / 9. Sesame / 10. Lupin /
11. Sulphites / 12. Celery / 13. Mustard / 14. Molluscs / 15. Vegetarian