

39°33'56" N 2°37'14" E

AZOTEA

CLUB DE MAR

MALLORCA

El mar inspira nuestra cocina.

En nuestro restaurante seleccionamos
el mejor producto de temporada,
lo tratamos con respeto
y lo llevamos a su mejor versión

Bienvenido a Azotea Club de Mar.

AZOTEA
CLUB DE MAR
MALLORCA

La propuesta gastronómica nace de una idea muy clara: ser tan mediterránea como el entorno que la rodea y tan Club como la institución que la inspira.

El mar marca el ritmo de la cocina y el producto ocupa siempre el lugar protagonista, en una propuesta concebida para disfrutar sin artificios y compartir grandes momentos alrededor de la mesa.

Manuel Berganza
Chef ejecutivo de Azotea Grupo

A handwritten signature in black ink, reading "Manu Berganza". The script is fluid and cursive, with the first name "Manu" and the last name "Berganza" clearly distinguishable.

DE NUESTRO CRUDO BAR

Ostras naturales o aliñadas (14) · **6€/und.**

Tartar de atún con agua de tomate y aceituna (7, 11) · **28€**

Semisalazón de pez limón con almendras fritas (5, 7) · **22€**

Carpaccio de gamba roja , caviar y limón (2, 7, 11) · **26€**

Anchoa 00 con mantequilla ahumada y pan tostado (1, 3, 7) · **5€/und.**

Tosta crujiente de maíz, dorada y pepino encurtido (1, 3, 7) · **10€/und.**

Brioche de steak tartar cortado a cuchillo (1, 3, 4) · **7€/und.**

Ensaladilla de gamba roja (2, 4, 11) · **16€**

PARA EMPEZAR

Tomate de temporada con AOVE y sal (11) · **16€**

Cogollos aliñados, queso de oveja roja y anchoas (1, 7, 11) · **10€**

Croquetas de jamón ibérico (6 uds.) (1, 3, 4) · **12€**

Bikini ibérico con comté y bechamel ligera (1, 3) · **16€**

Cigalas Robuchon (100gr) (1, 2) · **32€**



Servicio de pan: 2,5€.

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

MIRANDO AL MEDITERRÁNEO

*Producto de nuestro mar
Nosotros lo elegimos, tu decides como disfrutarlo*



Marisco



Pescados

Cocido

Gamba roja —————
y salsa cocktail (100gr) (2) · **20€**

Berberechos —————
al natural con limón (11, 14) · **20€**

Mejillones —————
al vapor (1, 14) · **16€**

Frito

Calamar —————
con mahonesa cítrica · **22€**

Raya —————
con adobo y albahaca (3, 7) · **24€**

Brasa

Gamba roja —————
con grasa de txuleta (2) · **20€**

Berberechos —————
a la marinera (11, 14) · **20€**

Mejillones —————
con pimienta negra (1, 14) · **16€**

Pargo —————
con suquet y alioli (1, 5) · **32€**

Langosta —————
con beurre blanc · **110€**

Raya —————
con sobrasada
y limón (3, 7) · **24€**

Cigalas —————
con salsa holandesa (100gr)(1, 2) · **24€**

PLATOS DEL CLUB DE MAR

Pasta fresca con langosta (1, 2, 3, 11)

110€/2 pax

Pescado salvaje en 2 cocciones: sashimi a la mallorquina y frito (1, 3, 4, 11)

90€/kg

Arroz de carabineros (2, 7, 11)

56€/2 pax

CARNES

Presa ibérica "Joselito" y ensalada de manzana (1)

29€

Solomillo de vaca madurada, salsa tártara y patatas Puente nuevo (2, 7, 11)

34€

Lomo alto de vaca madurada

110€/kg



Servicio de pan: 2,5€.

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

DULCES

Mousse de chocolate, caramelo salado y naranja fresca de Soller (1, 4)

10€

Profiteroles helado de vainilla y salsa de chocolate caliente (1, 3, 4)

10€

Pannacotta de almedra amarga y frutos rojos (5)

11€

Tartaleta de limón merengada (1, 3, 4)

10€

Helado y sorbete con fruta fresca de temporada (1, 4, 5)

7€



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

39°33'56" N 2°37'14" E

AZOTEA

CLUB DE MAR

MALLORCA

The sea inspires our cuisine.

At our restaurant, we select the finest seasonal ingredients, treat them with respect, and bring out the very best in them.

Welcome to Azotea Club de Mar.

AZOTEA
CLUB DE MAR
MALLORCA

The gastronomic concept is built around a very clear idea: to be as Mediterranean as the surroundings that embrace it, and as Club as the institution that inspires it.

The sea sets the rhythm of the kitchen, while exceptional produce always takes centre stage in a proposal designed to be enjoyed without artifice and shared through memorable moments around the table.

Manuel Berganza
Executive Chef of Azotea Grupo

A handwritten signature in black ink, reading "Manu Berganza". The script is fluid and cursive, with the first name "Manu" and last name "Berganza" clearly distinguishable.

AZOTEA
CLUB DE MAR
MALLORCA

FROM OUR RAW BAR

Natural or dressed oysters (14) • **6€/each**

Tuna tartare with tomato water and olive (7, 11) • **28€**

Lightly cured amberjack with fried almonds (5, 7) • **22€**

Red prawn carpaccio with caviar and lemon (2, 7, 11) • **26€**

Double-zero anchovy with smoked butter and toasted bread (1, 3, 7) • **5€/each**

Crispy corn toast with sea bream and pickled cucumber (1, 3, 7) • **10€/each**

Brioche with hand-cut steak tartare (1, 3, 4) • **7€/each**

Red prawn Russian salad (2, 4, 11) • **16€**

TO START

Seasonal tomato with extra virgin olive oil and sea salt (11) • **16€**

Dressed baby gem lettuce with red sheep's cheese and anchovies (1, 7, 11) • **10€**

Iberian ham croquettes (6 pieces) (1, 3, 4) • **12€**

Iberian ham and Comté cheese bikini sandwich with light béchamel (1, 3) • **16€**

Robuchon-style langoustines (100g) (1, 2) • **32€**



Bread service: €2.50.

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

LOOKING OUT TO THE MEDITERRANEAN

We select it, you decide how to enjoy it.



Shellfish



Fish

Boiled

Red Prawn

with cocktail sauce (100g) (2) • 20€

Cockles

served naturally with lemon (11, 14) • 20€

Mussels

gently steamed (1, 14) • 18€

Fried

Squid

with citrus mayonnaise • 22€

Skate

with marinade and basil (3, 7) • 24€

Grilled

Red prawns

with dry-aged beef fat (100g) (2) • 20€

Cockles

in marinara sauce (11, 14) • 20€

Mussels

with black pepper (1, 14) • 16€

Red snapper

with suquet and aioli (1, 5) • 32€

Skate

with sobrassada
and lemon (3, 7) • 24€

Lobster

with beurre blanc • 110€

Langoustines

with hollandaise sauce (100g)(1, 2) • 24€

AZOTEA
CLUB DE MAR
MALLORCA

CLUB DE MAR SIGNATURE DISHES

Fresh pasta with lobster (1, 2, 3, 11)

110€/2 people

Wild fish prepared in two ways: Mallorcan-style sashimi and fried (1, 3, 4, 11)

90€/Kg

Scarlet prawn rice (2, 7, 11)

56€/2 people

MEATS

“Joselito” Iberian pork shoulder with apple salad (1)

29€

Dry-aged beef tenderloin with tartare sauce and Puente Nuevo potatoes (2, 7, 11)

34€

Dry-aged beef ribeye

110€/Kg



Bread service: €2.50

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

DESSERTS

Chocolate mousse with salted caramel and fresh Sóller orange (1, 4)

10€

Vanilla ice cream profiteroles with hot chocolate sauce (1, 3, 4)

10€

Bitter almond panna cotta with red berries (5)

11€

Lemon meringue tartlet (1, 3, 4)

10€

Ice cream and sorbet with fresh seasonal fruit (1, 4, 5)

7€



