

UN PICOTEO MUY TOP

Pan con tomate • 6 €

Jamón ibérico de bellota y pan inflado • 32 €

Degustación de quesos nacionales • 18 €

Ensalada de tomate aliñado • 14 €

Buñuelos de queso • 16 €

Anchoas en salazón del Cantábrico con pan tostado • 19 €

Ensaladilla rusa con encurtidos y pan sardo • 15 €

Croquetas de jamón ibérico • 14 €

Tartar de salchichón de ternera, yema cremosa y aliño de mostaza • 19 €

Sándwich de roastbeef, mahonesa y hojas verdes • 18 €

Tartar de atún, yema de huevo y vinagreta de ajetes • 28 €

Hamburguesa clásica de vaca madurada y patatas fritas • 18 €

DULCES

Buñuelos de anís rellenos de crema de caramelo • 10 €

Esponjoso de chocolate y garrapiñados de feria • 10 €



BESTSELLER

Descubre una inmensa sensación de frescor, un placentero y sabroso contraste con todo el gusto de la sandía en un cocktail realmente vibrante. Un sabor intenso y con una seductora textura. El resultado es increíblemente refrescante y agradable.

WATERMELON MOJITO • 13

Ron Havana Club 7 años
Sirope de azúcar de caña
Zummo de lima
Sandía
Hierbabuena
Red Bull Red Edition Sandía
Bitters Angostura

CLASSIC REVOLUTION

Revolucionamos los clásicos y contemporáneos con un estilo totalmente moderno y divertido. Una interpretación sorprendente y elegante de unos cocktails legendarios e inolvidables, con exquisitos sabores, intensos y equilibrados.

ESPRESSO MARTINI • 13

Vodka Absolut
Licor de café Kahlúa
Licor de cacao oscuro
Sirope de azúcar
Café espresso 100% Arábica

NEW YORK SOUR • 13

Whiskey Rye
Sirope de azúcar de caña
Zummo de limón
Vino tinto crianza

PALOMA • 12

Tequila Olmeca Blanco
Zummo de lima
Refresco de pomelo
Bitters de pomelo
Tajín clásico

MARGARITA CHINGONA • 13

Tequila Olmeca Reposado
Licor de chile chipotle
Sirope de agave ecológico
Zummo de lima
Tajín clásico

COSMOPOLITAN • 13

Vodka Absolut Citron
Licor de triple sec
Zummo de lima
Zummo de arándano

PASSION FRUIT & GINGER MOJITO • 13

Ron Havana Club 7
Sirope de jengibre
Zummo de lima
Fruta de la pasión
Hierbabuena
Soda
Bitters Angostura

SPICY MOSCOW MULE • 13

Vodka Absolut Vanilla
Licor de pimienta jamaicana
Sirope de vainilla bourbon casero
Zummo de lima
Ginger beer
Bitters de ruibarbo & Angostura

POLISH SPING PUNCH • 15

Vodka Belvedere Pure
Licor Chambord
Licor de crema de cassis
Sirope de vainilla
Zummo de limón
Frambuesas
Champagne Veuve Clicquot Yellow Label

VIEUX CARRÉ • 14

Whiskey Rye
Cognac Hennessy V.S.
Vermú italiano reserva
Licor Bénédictine
Bitters Angostura
Bitters Peychauds



SIGNATURE

Una exuberante coctelería de autor, con un espíritu libre y extravagante, fruto de una imaginación desinhibida, enigmática y vibrante, que dan lugar a unos delicados y refinados aromas que perduran en el paladar y en la mente. Unas creaciones únicas y deliciosas, con sugerentes matices.

ON THE WAY TO SARONNO • 13

Tequila Olmeca Reposado
Licor de amaretto
Amaro Cynar
Sirope de azúcar de caña
Fruta de la pasión

PORN STAR MARTINI • 14

Vodka Absolut Vanilla
Licor de Passoã
Sirope de vainilla casero
Zummo de lima
Fruta de la pasión
Vino espumoso

MACHU SOUR • 13

Pisco acholado
Sirope de vainilla casero
Zummo de lima
Fruta de la pasión
Bitters peruano

TIERRA DE AGAVES • 14

Tequila Volcán Blanco
Mezcal joven
Licor de chile chipotle
Sirope de agave ecológico
Zummo de lima
Zummo de piña
Sal con Chinicuil y especias

NON-ALCOHOLIC

Una mixología que está conquistando a quienes buscan opciones diferentes y atractivas. Deliciosos cocktails sin alcohol, con mucha chispa y creatividad atrevida. Unas combinaciones extremadamente armónicas, suaves y aterciopeladas con notas de especias dulces y frutas exóticas.

MUMBAI • 10

Crema de coco
Fruta de la pasión
Sirope de vainilla casero
Zummo de lima
Zummo de piña
Curry indio

BURNIN´ MANGO • 10

Mango
Fruta de la pasión
Sirope de especias
Zummo de lima
Tandoori masala
Ginger beer

LOVELY GARDEN • 10

Seedlip Garden
Sirope de pepino
Zummo de lima
Agua de rosas
Perfume de cardamomo
Hojas de limas kéfir
Soda floral
Bitters de ruibarbo

MOJIGATO • 10

Fruta de la pasión
Sirope de vainilla casero
Zummo de lima
Zummo de piña
Hierbabuena
Soda de limón
Bitters Angostura

ÁZOTEA
Cibeles

ESPUMOSOS

D.O. Cava Essential Xarello Brut (Xarel·lo)	10€	50€
D.O. Cava Essential Pinot Noir Brut rosado (Pinot Noir)	10€	50€
A.O.C. Champagne Veuve Clicquot Brut Yellow Label (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuniere)	18€	90€

BLANCOS

D.O. Rías Baixas Froiña de Casa do Sol 2022 (Albariño)	8€	40€
D.O. Rueda Caballero de Olmedo 2023 (Verdejo)	6€	30€
D.O. Vinos de Madrid Navaherreros Blanco 2022 (Albillo, Macabeo)	7€	35€

ROSADOS

Francia A.O.C. Côtes de Provence Le Pas du Moine 2022 (Grenache, Rolle, Cinsault)	9€	45€
--	----	-----

TINTOS

D.O. Vinos de Madrid Camino de Navaherreros 2022 (Garnacha)	8€	40€
D.O. Ribera del Duero Áster (Tempranillo)	8€	40€
D.O. Ca Rioja Marqués de Murrieta Reserva 2019 (Tempranillo, Graciano, Mazuelo...)	8€	40€

Cervezas

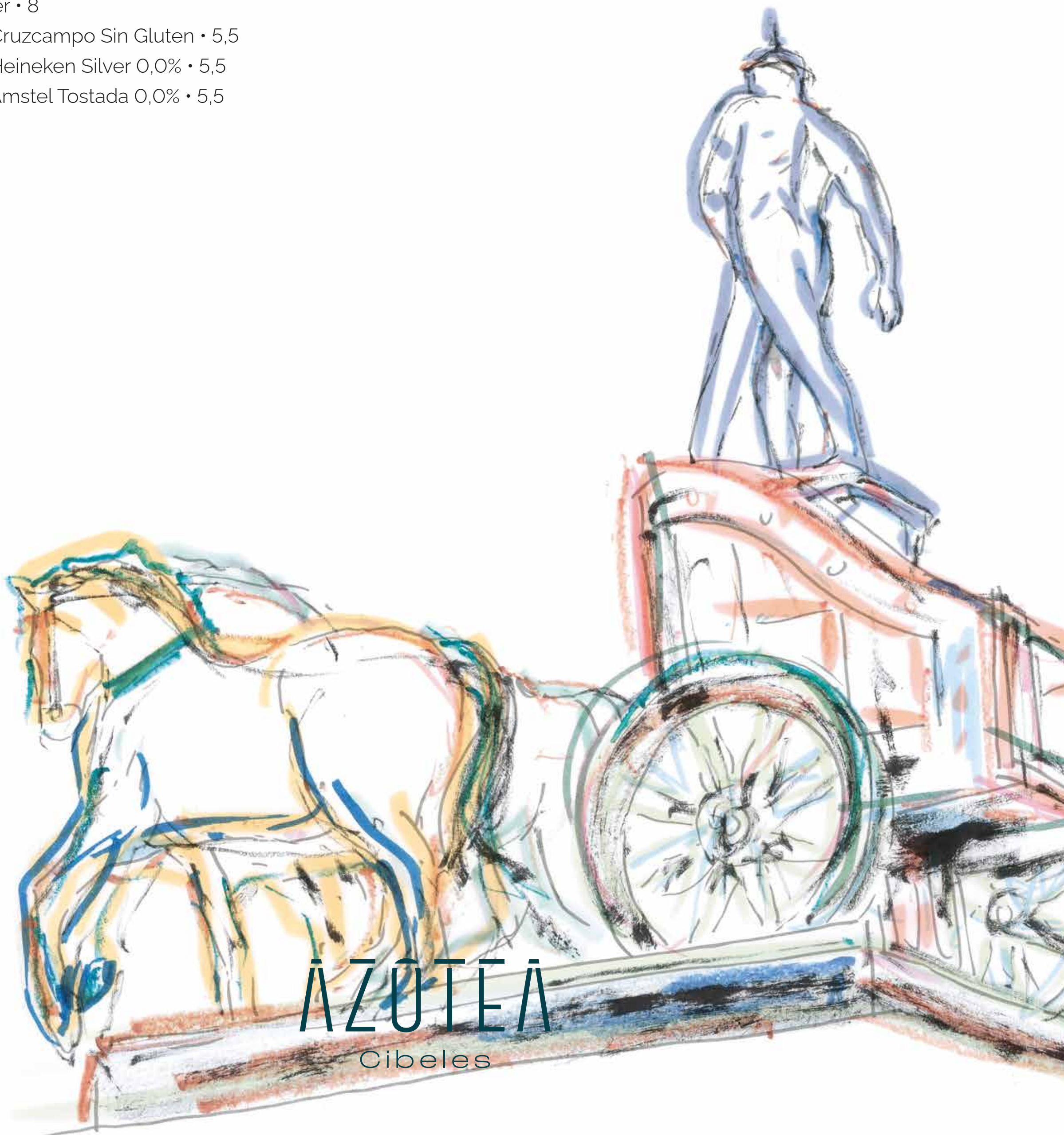
Heineken Silver Doble • 5,5
Pinta Heineken Silver • 8
Pinta Paulaner Trigo • 8
Botella Tercio Águila Dorada • 5,5
Botella Tercio Águila Sin Filtrar • 5,5
Botella Tercio 1870 • 5,5
Botella Tercio Radler • 5,5
Botella Tercio Desperados • 5,5
Botella Ladrón de Manzanas • 5,5
Botella Paulaner • 8
Botella Tercio Cruzcampo Sin Gluten • 5,5
Botella Tercio Heineken Silver 0,0% • 5,5
Botella Tercio Amstel Tostada 0,0% • 5,5

Soft Drinks

Agua 0,5 • 5
Agua con gas 0,5 • 5
Refrescos • 5
Zumos • 5
Red Bull • 6
Red Bull Sugar Free • 6
Kombucha Ginger & Lemon • 6
Kombucha Wild berries • 6
Three Cents Ginger Beer • 5

Otros

Tinto de verano • 8
Sangría • 12
St. Petroni Spritz • 12



AZOTEA
Cibeles