

UN PICOTEO MUY TOP

Gilda • 4,5€/ud.

Bikini de salmón ahumado, aguacate y huevas • 16 €

Pan con tomate • 6 €

Anchoas en salazón del Cantábrico en pan de cristal y pimentón • 16 €

Boquerones marinados en vinagre de Jerez y chips de patata • 12 €

Jamón ibérico de bellota con regañadas • 32 €

Tabla de quesos nacionales • 21 €

Ensalada de tomate raff y mojama • 16€

Ensaladilla rusa con encurtidos y pan sardo • 14 €

Steak tartar de vaca madurada • 21 €

Tartar de atún rojo, yema de huevo, vinagreta de Jerez y trufa • 26 €

Mollete de cabeza de lomo y queso Arzúa • 16 €

Focaccia con papada ibérica y cebolla caramelizada • 18 €

Mini burger con queso havarti (3 uds) • 16 €

DULCES

Tiramisú • 10 €

Mousse de chocolate negro y crujiente de avellanas • 10 €

Financier de pistacho y frutos rojos • 10 €

Surtido de bombones helados • 10 €



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 • 12

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

NEW YORK SOUR • 12

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

PALOMA • 12

Tequila Olmeca Blanco
Solución cítrica
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 • 12

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 Vanilia
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
Solución cítrica
Zummo de piña

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
Solución cítrica
Zummo de piña
Curry indio

BURNIN´ MANGO • 10

Mango
Fruta de la pasión
Sirope de especias
Solución cítrica
Tandoori masala
Ginger beer

LOVELY GARDEN • 10

Seedlip Garden
Sirope de pepino
Solución cítrica
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)	8€	40€
D.O. Vinos de Madrid Navaherreros Blanco 2022 (Albillo, Macabeo)	8€	40€

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 Vera Vides 2022 (Tinto fino, Garnacha, Albillo)	8€	40€
D.O.Ca Rioja Marqués de Murrieta Reserva 2019 (Tempranillo, Graciano, Mazuelo...)	8€	40€

Cervezas

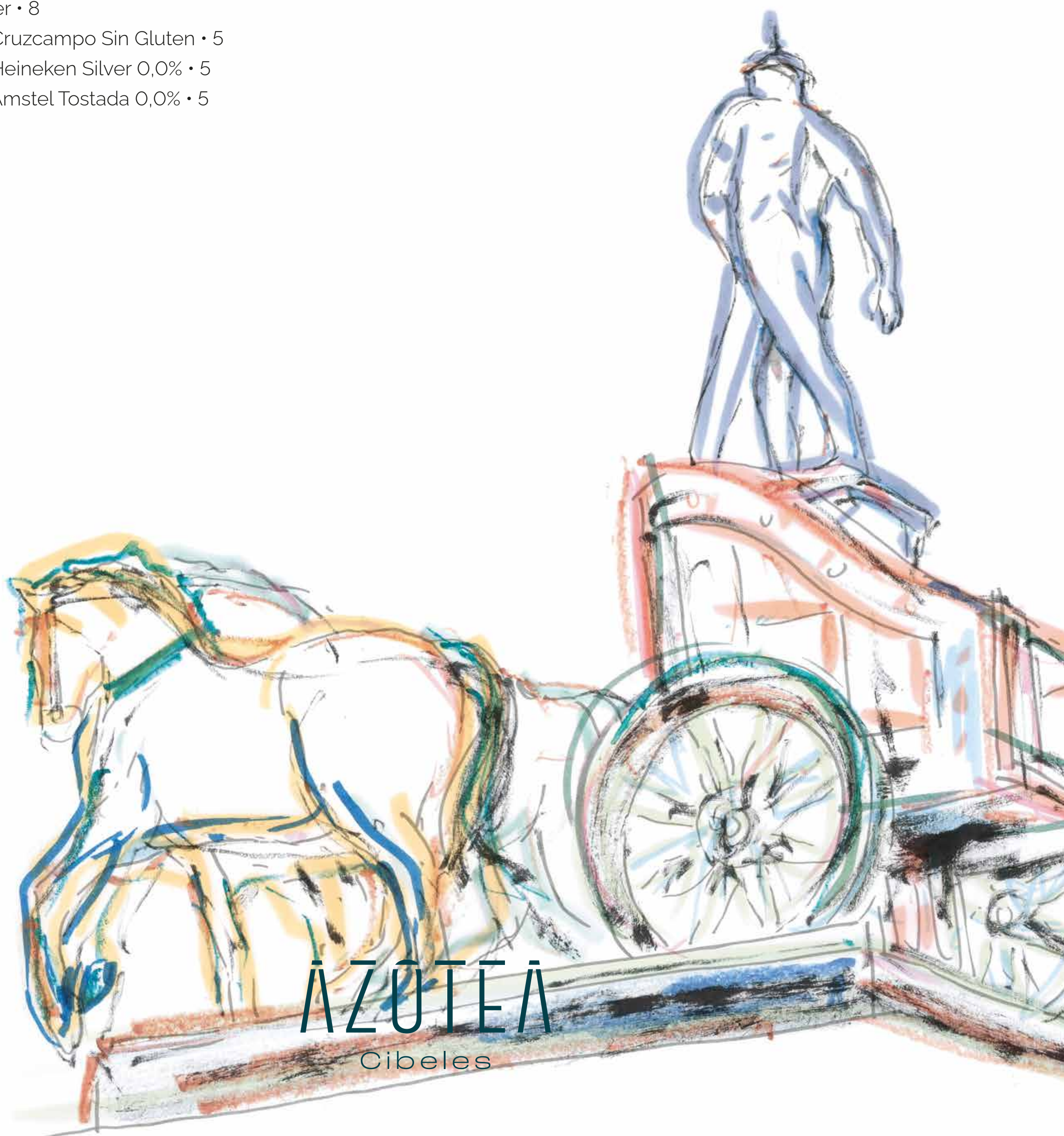
- Heineken Silver Doble • 5
- Pinta Heineken Silver • 8
- Pinta Paulaner Trigo • 8
- Botella Tercio Águila Dorada • 5
- Botella Tercio Águila Sin Filtrar • 5
- Botella Tercio 1870 • 5
- Botella Tercio Radler • 5
- Botella Tercio Desperados • 5
- Botella Ladrón de Manzanas • 5
- Botella Paulaner • 8
-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