



Menú de grupos 2023

LA
AZOTEA
DESDE 2009

La Azotea abrió sus puertas en 2009

Desde entonces, nuestro objetivo es ofrecer siempre el mejor producto con un servicio inmejorable, en un ambiente cómodo & personalizado.

La profesionalidad de nuestro equipo y el trato superior al cliente conforman quienes somos.

El ambiente de La Azotea es informal, pero siempre profesional y al mismo tiempo como si fuese tu propia casa



Sobre nosotros

Menú 1

48€/persona

A compartir

Tabla de chacinas ibéricas

Ensaladilla de ahumados

Croquetas caseras

Pan de la casa de langostinos y gulas salteados con gratén de alioli

Parrillada de verduras de nuestra huerta
con aceite de hierbas aromáticas y gratén de queso de cabra

Mini cheeseburger de ternera en pan brioche casero con patatas

Postre

Crisp, fruta de temporada caramelizada & helado

Bebida incluida

Agua, cerveza refrescos & vino de la casa blanco o tinto

Servicio de aceitunas, pan & picos



Menú 2

55€/persona

A compartir

Tabla de quesos nacionales

Sardina anchoada, berenjena ahumada con albahaca y ajo frito sobre tosta

Coquinas con mini alcachofas fritas

Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimchi cremosa

Churros de tortilla de camarones con mayonesa de piparras

Hummus, choco al ajillo y pimentón

Carrillada ibérica al vino tinto con gratén de queso de cabra y puré de patatas

Postre

Milhojas de fruta de temporada con crema de chocolate blanco y lima

Bebida incluida

Agua, cerveza refrescos & vino de la casa blanco o tinto

Servicio de aceitunas, pan & picos



Menú 3

65€/persona

A compartir

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan con tomate

Ensalada de ventresca con pimientos asados y alioli

Taco de maíz crujiente con atún rojo picante y guacamole

Steak tartar de solomillo de vaca frisona sobre pan brioche

Saquito brick con queso cremoso, puerros y langostinos

Navajas con habitas a la hierbabuena

Taquitos de pescado frito con mayonesa de oloroso

Solomillo de vaca frisona con su guarnición

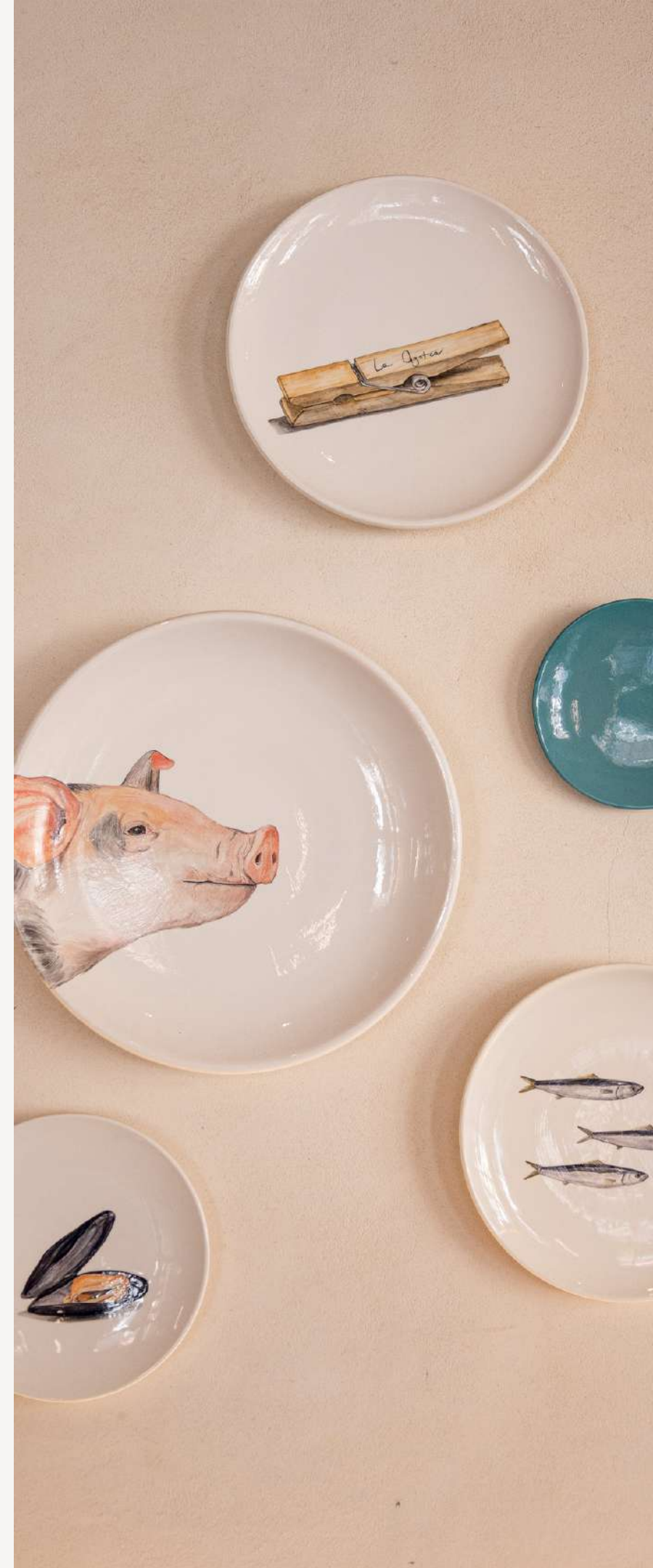
Postre

Coulant de chocolate & helado

Bebida incluida

Agua, cerveza refrescos & vino de la casa blanco o tinto

Servicio de aceitunas, pan & picos



Menú Cóctel

75€/persona

A compartir

Ensaladilla de ahumados

Ajoblanco con mojama y uva

Sardina anchoada, berenjena ahumada con albahaca
y ajo frito sobre tosta

Croquetas caseras

Saquito brick con queso cremoso, puerros y langostinos

Atún mantecado con pimientos asados

Risotto del día

Cartucho de pescado frito variado

Cazuelita de carrillada ibérica con cremoso de patatas

Postre

Bocadito de tarta de queso

Bebida incluida

Agua, cerveza refrescos & vino de la casa blanco o tinto

Servicio de aceitunas, pan & picos



Servicios extras



Plato de jamón ibérico de
bellota con pan tumaca

28€

Plato de gambas blancas
cocidas de Huelva

26€/250gr

Tabla de quesos nacionales

25€

Ostras francesas

26€/ media docena

El evento dará comienzo a las 15 minutos de cortesía desde la hora fijada para la reserva.

Las bebidas incluidas en el menú, se servirán una vez empezado el evento y se terminarán de servir con la llegada del postre. Toda otra consumición antes o después, se abonarán aparte.

El menú cóctel al ser un menú servido de pie, incluye la exclusividad de nuestro salón privado "minibar".

Todas las comunicaciones se harán de lunes a viernes de 08:00h a 16:00h a través de nuestro correo electrónico: reservas@laazoteasevilla.com

Para confirmar la reserva, una vez consultada disponibilidad y seleccionado el menú, será necesario abonar el 20% del importe total mediante transferencia bancaria.

No comisionamos a agencias.

Condiciones de contratación





Condiciones de cancelación

Las modificaciones de números de comensales o cancelación del evento por parte del cliente con 5 ó menos días de antelación a la fecha del evento, no procederá a la devolución del depósito inicial.

LA AZOTEA

DESDE 2009

La Tienda de La Azotea

C/Conde de Barajas, 12
CP. 41002, Sevilla
955 116 748

La Azotea

C/Conde de Barajas, 13
CP. 41002, Sevilla
955 116 748

La Azotea Vinos & Tapas

C/Mateos Gago, 8
CP. 41004, Sevilla
955 697 888