

Menú de grupos 2024

LA AZOTEA
DESDE 2009

Sobre nosotros

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



Nuestros espacios

Gracias a la versatilidad de nuestros espacios, La Azotea es el lugar perfecto para disfrutar de cualquier celebración.

Disponemos de la posibilidad de disfrutar de cualquiera de nuestras salas en exclusividad.

Para ello, el precio del menú se incrementará un 15%



Nuestro Minibar es un lugar único y acogedor para reunirte con un grupo de amigos o familia, la opción perfecta para un evento privado.

EL MINIBAR



Perfecto para disfrutar de una comida en grupo en un ambiente relajado y agradable donde la atención al cliente es excelente

LA CORSETERÍA



El lugar ideal donde disfrutar de una comida con tu gente en un ambiente informal y atesorar una experiencia culinaria deliciosa en nuestras mesitas altas

LA TIENDA

Menú 1

48€/persona

A compartir

Chupito de gazpacho

Tabla de chacinas variadas

Tosta de anchoas del Cantábrico, tartar de tomate y albahaca y mayonesa de wasabi

Ajoblanco

Pavía de merluza con salsa tártara

Mini cheeseburguer de ternera en pan brioche casero con patatas (individual)

Postre

Crisp de 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

Chupito de puchero

Tabla de quesos nacionales

Ensaladilla de ahumados

Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimchi cremosa

Croquetas caseras de...

Guiso del día

Individual

A ELEGIR UNO

Cartucho de pescaíto salvaje frito con mayonesa de oloroso

Carrillada ibérica al vino tinto con gratén de queso de cabra

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

60€/persona

A compartir

Chupito de crema de verduras

Lomito Ibérico de bellota acompañado de pan con tomate

Churros de tortilla de camarones con mayonesa de piparras

Atún mantecado con pimientos asados

Parrillada de verduras de nuestra huerta
con aceite de hierbas aromáticas

Individual

Lomo de pescado salvaje asado con escalivada

Corte de carne ibérica con patatas fritas caseras, pimientos
del padrón y tomates cherrys.

Postre

Coulant de chocolate & helado

Bebida incluida

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

Servicio de aceitunas, pan & picos







Menú Cóctel

58€/persona

A compartir

Chupito de ajoblanco

Papas aliñás con puntillitas fritas

Saquito brick con queso cremoso, puerros y langostinos

Croquetas caseras de...

Pavía de merluza con salsa tártara

Hummus con chocos a la gallega

Cazuelita de guiso del día

Brocheta de solomillo ibérico de bellota con verduritas

Arroz meloso de ibéricos

Postre

Surtido de mini pastelitos

Bebida incluida

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

Servicio de aceitunas, pan & picos





Te lo ponemos fácil



Lo que acabas de ver son algunas de nuestras propuestas.

Si no encuentras lo que estás buscando, no dudes en contactar con nosotros para poder personalizar tu evento

reservas@laazoteasevilla.com
640 118 092 (whasapp)

Servicios extras





Plato de jamón ibérico de bellota con pan con tomate

30€/100gr

Tabla de quesos nacionales

28€

Ostras francesas

28€/ media docena

Plato de gambas blancas cocidas de Huelva

35€/250gr

Arroces secos en paella

precio y variedades a consultar

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

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 es una propuesta que será servida de pie con mesas y puntos de apoyo, mientras que el resto de menús están pensados para ser servidos sentados.

Todas las comunicaciones se harán de lunes a viernes de 08:00h a 16:00h a través de nuestro correo electrónico reservas@laazoteasevilla.com o mediante whatsapp (640 118 092).

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

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 Chiringuito

Crta. de la playa, sn
CP. 11159, El Palmar, Vejer de la Frontera
665 464 763

La Azotea Vinos & Tapas

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