

# Carta del restaurante La Azotea

LA  
AZOTEA

## DESAYUNOS / BREAKFASTS

### ESPECIALIDADES / ESPECIALITIES

De todo un poco <i>Chilaquiles, huevo y puntas de filete</i> <i>Chilaquiles, scrambled egg and beef</i>	\$240.00
Crepas de flor de calabaza, champiñones, jamón y queso en salsa de elote <i>Crepes with pumpkin flower, mushrooms and ham and cheese, with corn sauce</i>	\$ 185.00
Aporreadillo <i>Huevos revueltos con carne seca en salsa de tomate</i> <i>Scrambled eggs with beef jerky and tomato sauce</i>	\$ 205.00
Uchepos con costilla de cerdo en salsa <i>Uchepos with pork in tomato sauce</i>	\$ 195.00
Enchiladas Morelianas <i>Rellenas de queso, acompañadas de huevo revuelto y frijol</i> <i>Cheese stuffed tortillas with scrambled egg and beans</i>	\$ 198.00
Enchiladas verdes rellenas de pollo <i>Tortilla stuffed with chicken in green tomato sauce</i>	\$ 195.00
Enchiladas verdes con lengua de res <i>Tortilla stuffed with beef tongue in green sauce</i>	\$240.00
Chilaquiles ahogados con carnitas <i>Chilaquiles with carnitas and red chili sauce</i>	\$ 218.00
Chilaquiles con chicharrón en salsa verde <i>Chilaquiles with pork crackling in green chili sauce</i>	\$ 195.00
Chilaquiles divorciados con pollo o huevo frito <i>Chilaquiles with fried egg or chicken in green and red sauce</i>	\$ 185.00

## BOTANAS / SNACKS

### ESPECIALIDADES / ESPECIALITIES

Escamoles <i>Escamoles (pre-hispanic delicacy)</i>	\$478.00
Carpacho de res <i>Beef carpaccio</i>	\$258.00
Carpacho de trucha salmonada <i>Salmon trout carpaccio</i>	\$265.00
Chistorra a la Mexicana <i>Mexican style chistorra</i>	\$180.00
Botana mexicana: puntas de filete, quesadillas fritas, tacos de pollo, sopecitos y guacamole <i>Assorted mexican snacks: beef tenderloin strip, quesadillas, chicken tacos, sopecitos and guacamole</i>	\$285.00
Tacos de requeson tortilla en salsa de aguacate <i>Tacos of white cheese with tortilla in avocado sauce</i>	\$178.00
Champiñones con camarones al ajillo <i>Mushrooms with garlic sauteed shrimp</i>	\$248.00
Queso adobera al cilantro <i>Adobera cheese with coriander sauce</i>	\$165.00
Tacos de arrachera con chicharrón y chorizo <i>Beef skirt steak taco with pork crackling and pork sausage</i>	\$288.00
Trilogía de tacos: cochinita pibil, chicharrón en salsa, chamorro o lengua <i>Tacos of cochinita pibil, pork crackling, pork leg or beef tongue</i>	\$278.00
Queso fundido con champiñón, rajas de poblano o chistorra <i>Grilled cheese with mushrooms, poblano chili or chistorra</i>	\$228.00
Tabla de quesos y carnes frías <i>Camembert, manchego, gouda, queso de cabra, salami, jamón de pavo, serrano y chorizo de Pamplona</i> <i>Charcuterie platter with assorted cheeses</i>	\$360.00
Pizza pepperoni <i>Pepperoni pizza</i>	\$210.00
Aceitunas preparadas <i>Green olives</i>	\$175.00

## COMIDAS Y CENAS / LUNCH AND DINNER

### ENTRADAS / APPETIZERS

Escamoles <i>Escamoles (pre-hispanic delicacy)</i>	\$478.00
Carpacho de res <i>Beef carpaccio</i>	\$258.00
Carpacho de trucha salmonada <i>Salmon trout carpaccio</i>	\$258.00
Champiñones con camarones al ajillo <i>Mushrooms with garlic sauteed shrimp</i>	\$248.00
Queso adobera al cilantro <i>Adobera cheese with coriander sauce</i>	\$165.00
Tacos de requesón con tortilla de harina en salsa de aguacate <i>Tacos of white cheese with flour tortilla in avocado sauce</i>	\$178.00
Queso fundido con champiñón, rajas de poblano o chistorra <i>Grilled cheese with mushrooms, poblano chili or chistorra</i>	\$228.00
Trilogía de tacos a elección: de cochinita pibil, chicharrón en salsa, chamorro o lengua <i>Tacos of cochinita pibil, pork crackling, pork leg or beef tongue</i>	\$278.00

### PASTAS / PASTA

Ravioles a la poblana <i>Pablana style ravioli</i>	\$243.00
Spaguetti con camarones al ajillo y queso cotija <i>Spaguetti with garlic sauteed shrimp and cotija cheese</i>	\$268.00
Fetuccini al perejil <i>Parsley fetuccini</i>	\$215.00

### ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Enchiladas rellenas de champiñones en salsa de chile morita <i>Tortillas stuffed with mushrooms in morita chili sauce</i>	\$228.00
Lengua a la Veracruzana <i>Veracruz style beef tongue</i>	\$325.00
Chamorro al vino blanco, sobre cama de tallarines <i>Pork leg in white wine sauce accompanied with tagliatelle</i>	\$340.00
Chamorro en adobo <i>Marinated pork leg</i>	\$340.00
Lechón en salsa de tamarindo al chipotle <i>Suckling pig in chipotle tamarind sauce</i>	\$358.00

### ENSALADAS / SALADS

Ensalada de berros, lechugas finas y espinaca, con queso de cabra, huevo duro, aguacate, tocino, crutones y ajonjolí <i>Watercress, fine lettuce and spinach salad with goat cheese, egg, avocado, bacon, croutons and sesame</i>	\$175.00
Ensalada verde con pera, queso cotija y cacahuete garapiñado <i>Green salad with pear, cotija cheese and sugared peanuts</i>	\$160.00
Ensalada de espinaca con manzana, panela, tocino y ajonjolí <i>Spinach salad with apple, panela cheese, bacon and sesame</i>	\$165.00
Ensalada César <i>Caesar salad</i>	\$175.00
Con Pollo <i>with chicken</i>	\$235.00

### SOPAS / SOUPS

Caldillo Michoacano con guarnición de tortilla, chicharrón, aguacate, queso y chile negro <i>Michoacán broth with tortilla, pork crackling, avocado, cheese and chili</i>	\$145.00
Crema de elote y poblano <i>Poblano and corn cream soup</i>	\$145.00
Sopa Tarasca <i>Tarasca soup, bean broth with tortilla strips, cream and cheese</i>	\$138.00
Sopa mestiza <i>Mestiza soup with assorted vegetables</i>	\$138.00
Jugo de carne <i>Meat juice</i>	\$138.00
Sopa de fideos secos a los tres chiles, queso fresco y crema <i>Dry fideos with three types of chili, fresh cheese and cream</i>	\$125.00

### CARNES / MEAT

Filete en salsa de tuétano <i>Beef fillet tournedos in marrow sauce</i>	\$348.00
Medallones de Filete en salsa de pimienta <i>Beef tournedos in pepper sauce</i>	\$340.00
Corazón de Filete con champiñones en su jugo <i>Grilled fillet tenderloin with mushrooms sauce</i>	\$340.00
Plato Ranchero: arrachera acompañada de guacamole, cebollitas, frijoles charros y enchiladas <i>Beef skirt steak with guacamole, onions, beans, and enchiladas</i>	\$348.00
New York <i>New York steak</i>	\$348.00

### AVES / POULTRY

Pato en salsa de zarzamora o cereza negra <i>Duck in black cherry sauce</i>	\$348.00
Enchiladas Morelianas con pollo <i>Tortillas stuffed with chicken in red chili sauce</i>	\$238.00
Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza, elote, rajas y queso mozzarella, en salsa de cilantro <i>Chicken breast stuffed with vegetables in coriander sauce</i>	\$248.00
Pechuga rellena de jamón serrano y queso en salsa de mostaza <i>Breaded chicken breast stuffed with serrano ham and cheese in mustard sauce</i>	\$298.00

### PESCADOS Y MARISCOS / SEAFOOD & FISH

Atún en salsa de maracuyá <i>Tuna in passion fruit sauce</i>	\$295.00
Salmón a la parrilla en base de hojaldre a las finas hierbas <i>Grilled salmon with fine herbs</i>	\$348.00
Filete de pescado en salsa cremosa de vino blanco y uvas <i>Fish fillet in creamy white wine and grape sauce</i>	\$330.00
Camarones al coco en salsa de fruta de la pasión <i>Coconut crumbed parwns in passion fruit sauce</i>	\$425.00

LA  
AZOTEA

TESOROS  
MEXICO  
HOTELS & RESTAURANTS

Nuestros precios incluyen impuestos (IVA).  
*Our prices include taxes.*

Alimentos no procesados servidos bajo su autorización.  
*Unprocessed food served only with your authorization.*

Empresa comprometida con productores michoacanos, la mayoría de nuestros platillos están elaborados insumos de nuestro estado.  
*Michoacán producers committed company, most of our dishes are prepared with inputs from our state*

Disfrute la experiencia única de La Azotea, una de las vistas más hermosas del mundo.  
¡Bienvenido!