

THE ROOF

[MENU](#) | [CARTA](#)

ASIAN STREET FOOD

CRISPY YUCA	6
Fried yuca with lime zest and Southeast Asian green sauce	
EDAMAME	6
Soybeans with sweet and sour sesame dressing	
RED TUNA LETTUCE SSAM	9
Korean lettuce wrap with Mediterranean red tuna loin, avocado and kizami cream and gochujang spicy mayo	
PORK SAUSAGE BAO	8
Steamed bun with chistorra pork sausage, pickled red cabbage, Japanese kewpie mayo and spicy tonkatsu sauce	
BEEF SATAY	9
Southeast Asian grilled beef skewers	
KIMCHI GRILLED CHEESE SANDWICH	9
Sliced bread, homemade kimchi, gruyère cheese and pickles	
KOREAN FRIED CHICKEN	13
Free-range chicken with kimchi mayo	
VEGETARIAN CURRY	13
Pumpkin and chickpea curry with rice and toasted almonds	
JAPANESE SALAD	11
Young tender greens, pickled vegetables and yuzukosho dressing	
With prawns	15
SWEETS	
PASSION FRUIT TAPIOCA	6
Matcha icecream and lime zest	
THAI BABÁ	7
Brioche bread soaked in citronella syrup, kaffir lime and spices with coconut cream and fresh pineapple	
YUZU AND CARAMELISED WHITE CHOCOLATE ICE LOLLY	6

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

BRUNCH SPECIALS

Every Saturday & Sunday from 12 pm to 4 pm

OYSTERS #2 FROM MARENNES-OLÉRON

Natural	4
Week special	5

IBERIAN PORK BANH MI

Vietnamese sandwich with pulled pork, pickled veggies, fresh herbs and banh mi mayo	12
---	----

MARINATED SALMON AND AVOCADO SANDWICH

Brioche bread, marinated salmon, avocado, pickles, green leaves and yuzu mayo	13
---	----

JAPANESE PORRIDGE

Porridge oats, white miso, low temperature egg, mushrooms and shichimi togarashi spices	12
---	----

GRILLED BAO WITH DUCK AND FRIED EGG

Steamed bun stuffed with duck confit, Cantonese hoisin sauce and fried egg	14
--	----

PANCAKES WITH MATCHA MASCARPONE

Blueberries, strawberries and yuzu	12
------------------------------------	----

BRUNCH COCKTAILS

MARY PICKLES

Bay Leaf Infused Grey Goose Vodka, Bloody & Brine Mix, Lemon Juice & Tomato Juice	14
---	----

GARDEN OF ROSES

Pisco 1615, Rose Syrup, Lemon, Peychaud's, Mint & Cucumber	13
--	----

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.

SIGNATURE COCKTAILS

CLARA DE YUZU Yuzu Sake, Beer & Lemon Sherbet	11
MONKEY TIPPLER Lemongrass infused Belvedere Vodka, Spiced Pineapple Cordial & Lime	13
MUAY THAI KICK Bacardi Carta Blanca Rum, Kaffir Lime infused Sake, Raspberry Cordial, Aquafaba & Lemon	13
WASABI URESHI Wasabi infused Bombay Sapphire Gin, Umeshu Sake, Lemon & Syrup	13
TOKYO'S LEMONADE Modernessia Gin, St. Germain, Lemon, Sencha Tea Soda & Apple Shrub	14
ROSE MALLOW Yuzu, Lemon, Hibiscus Syrup & Celistia Red Wine	13
CORALLINE Patrón Tequila, Lime, Grapefruit Sherbet, Pear Liqueur, Agave Syrup & Hellfire	14
SUNSET IN SANTA CATERINA Maker's Mark Bourbon, Aperol, Rooibos Syrup, Lemon & Peychaud's	13

CLASSICS

If you prefer a traditional cocktail, ask our bartenders for your favorite classic.

MOCKTAILS

BUTTERFLY EFFECT Pineapple, Grapefruit, Lemon, Jasmine Syrup & Soda	8
MEDITERRANEAN RAMUNE Strawberry Tonka Syrup, Lemon Juice, Coconut Water, Cranberry & Mint	8

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

SPECIALTY COFFEE

Espresso 4
Macchiato 4
Cortado 4
Americano 4
Double espresso 6
Latte 6
Cappuccino 6
Flat white 6
Iced coffee 6
Cold brew 6
With milk, tonic or soda

LOOSE LEAF TEA BY RONNEFELDT

EARL GREY	6
A delicate flowery autumn plucking blended with the refreshing citrus aroma of bergamot	
GREEN LEAF	6
A delicate flowery green tea from the Indian highlands	
FANCY SENCHA	6
A premium large-leafed Sencha from China, refined tartness with a breath of sweetness	
JASMINE GOLD	6
Delicate jasmine blossoms diffuse their gentle fragrance over a Chinese summer green tea	

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

COLD PRESSED JUICES

GREEN 7

Spinach, Apple, Ginger, Celery & Lime

YELLOW 7

Mango & Orange

RED 7

Beetroot, Apple, Carrot, Pomegranate,
Ginger & Lemon

ORANGE 6

GRAPEFRUIT 6

KOMBUCHA OF THE DAY 7

SOFT DRINKS

Veri still water 0.5L 5

Pirinea sparkling water 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Lemon / Orange 5

Tonic Water 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

BEER

DRAFT

Estrella Damm 6

BOTTLED

EDITION IPA Craft Beer 08 7

Espiga Blonde Ale (Gluten free) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

VERMOUTH

Padrós Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

APERITIF

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Non Alcoholic) 6

Martini Vibrante (Non Alcoholic) 6

Fernet Branca 10

SHERRY

MANZANILLA

Lustau 10

AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

OLOROSO

Fernando de Castilla 10

PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

PORT

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

WINE

SPARKLING

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel·lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay & Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay & Pinot Noir	260

WHITE

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

ROSÉ

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache & Rolle	45

RED

Celestia Crianza, Costers del Sió, Garnacha & Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha & Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

SAKE

Kumazawa Tensei Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
----------------------------------	----------------------------------

PLUM

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

SPIRITS

VODKA

Belvedere 13
Ketel One 13
Tito's 14
Grey Goose 16
Absolut Elyx 16
Crystal Head 26
Beluga Gold Line 26

GIN

Bombay Sapphire 13
Bombay Bramble 13
Beefeater 24 14
Botanist Gin 14
Caorunn 13
Fords Gin 14
Plymouth Gin 14
Portobello Road 14
Sipsmith Gin 13
Modernessia 14
Tanqueray 13
Tanqueray 10 14
Tanqueray Old Tom 15
Gin Mare 14
Ginraw 14
Hendrick's 14
Oxley 16
Monkey 47 16
Roku 13

RUM

Bacardi Carta Blanca 13
Bacardi 8yo 13
Bacardi Heritage 14
Diplomático Reserva Exclusiva 14
Mount Gay Black Barrel 13
Plantation 3 Stars 13
Plantation Pineapple Rum 14
Trois Rivières Blanco 13
Wray & Nephew 13
Santa Teresa 1796 16
Ron Zacapa 23 16
Brugal 1888 16

BLENDED

Dewar's 15yo 14
Dewar's 8yo 13
Chivas 12yo 13
Chivas 18yo 18
Johnnie Walker Black Label 14
Johnnie Walker Blue Label 40
Compass Box Oak Cross 14
Compass Box Peat Monster 14

HIGHLAND

Oban 14yo 16
Dalmore 18yo 40

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18
Macallan 12yo 18
Macallan Cask Strength 40
Macallan 18yo Fine Oak 75

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16
Lagavulin 16yo 16
Ardbeg Uigeadail 19
Caol Ila 18yo 45

SKYE

Talisker 57 North 25

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

IRISH

Jameson 13
Redbreast 15yo 21

JAPANESE

Nikka From the Barrel 14
Nikka Coffey 19
Nikka Taketsuru 19
Yamazaki Distillers Reserve 30
Suntory Hibiki Harmony 35
Suntory Hakushu 12yo 40
Suntory Hibiki 17yo 65

CANADIAN

Crown Royal 14

AMERICAN

Woodford Reserve 14
Woodford Reserve Rye 16
Rittenhouse Rye 50% 14
Maker's Mark 14
Blanton's Gold 18
Jack Daniel's Single Barrel 16
Eagle Rare 10yo 16
Blanton's Barrel 35

TEQUILA

Patrón Blanco 14
Gran Patrón Platinum 65
Ocho Blanco 13
Ocho Reposado 15
Ocho Curado 15
Tequila Calle 23 Blanco 14
Tequila Calle 23 Reposado 15
Don Julio Reposado 17
Casamigos Blanco 18
Fortaleza Blanco 18
Fortaleza Reposado 20
Fortaleza Añejo 22

RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

SOTOL

Sotol Reposado 14

MEZCAL

Del Maguey Vida 14
Del Maguey Tobala 35
Del Maguey Iberico 59
Alipús San Baltazar 16
Alipús Santa Ana 16
Gem & Bolt 18

COGNAC

Hennessy VS 13
Hennessy XO 40
Remy Martin VSOP 13

CALVADOS

Père Magloire XO 18

ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

GRAPPA

Poli Cleopatra 14

ABSINTHE

Pernod Pastis 13
Pernod Absinthe 13

STREET FOOD ASIÁTICO

YUCA CRUJIENTE	6
Yuca frita con ralladura de lima y salsa verde del sureste asiático	
EDAMAME	6
Vainas de soja con aderezo agrdulce de sésamo	
SSAM DE LECHUGA CON ATÚN ROJO	9
Wrap de lechuga coreano con lomo de atún rojo del Mediterráneo, crema de aguacate y kizami y mayonesa picante gochujang	
BAO DE CHISTORRA	8
Bun al vapor con chistorra, encurtido de col lombarda, mayonesa japonesa kewpie y salsa tonkatsu especiada	
SATAY DE TERNERA	9
Brochetas del sureste asiático de ternera a la plancha	
BIKINI DE KIMCHI Y QUESO	9
Pan de molde, kimchi casero, queso gruyère y pepinillos	
POLLO FRITO AL ESTILO COREANO	13
Pollo de corral con mayonesa de kimchi	
CURRY VEGETARIANO	13
Curry de calabaza y garbanzos con arroz y almendras tostadas	
ENSALADA JAPONESA	11
Brotos tiernos, verduras encurtidas y aliño con yuzukosho	
Con gambas	15
DULCES	
TAPIOCA DE FRUTA DE LA PASIÓN	6
Helado de matcha y ralladura de lima	
BABÁ THAI	7
Pan brioche bañado en almíbar de citronela, lima kaffir y especias con crema de coco y piña fresca	
POLO DE YUZU Y CHOCOLATE BLANCO CARMELIZADO	6

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

BRUNCH

Cada sábado y domingo de 12h a 16h

OSTRAS #2 DE MARENNES-OLÉRON

Al natural	4
Especial de la semana	5

BANH MI DE CERDO IBÉRICO

Sandwich vietnamita con pulled pork, verduras encurtidas, hierbas frescas y mayonesa de banh mi	12
---	----

SANDWICH DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE

Pan brioche, salmón marinado, aguacate, pepinillos, hojas verdes y mayonesa de yuzu	13
---	----

PORRIDGE JAPONÉS

Avena, miso blanco, huevo a baja temperatura, setas y especias shichimi togarashi	12
---	----

BAO PLANCHADO DE PATO CON HUEVO FRITO

Bun al vapor relleno de pato confitado, salsa cantonesa hoisin y huevo frito	14
--	----

PANCAKES CON MASCARPONE DE MATCHA

Arándanos, fresas y yuzu	12
--------------------------	----

CÓCTELES DE BRUNCH

MARY PICKLES

Vodka Grey Goose infusionado en Laurel, Bloody & Brine Mix, Zumo de Limón y Zumo de Tomate	14
--	----

ROSE GARDEN

Pisco 1615, Sirope de Rosa, Limón, Peychaud's, Cava, Menta y Pepino	13
---	----

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

CÓCTELES DE AUTOR

CLARA DE YUZU	11
Sake de Yuzu, Cerveza y Sherbet de Limón	
MONKEY TIPPLER	13
Vodka Belvedere infusionado con Citronela, Cordial de Piña Especiada y Lima	
MUAY THAI KICK	13
Ron Bacardi Carta Blanca, Sake infusionado con Lima Kaffir, Cordial de Frambuesa, Aquafaba y Limón	
WASABI URESHI	13
Gin Bombay Sapphire infusionado con Wasabi, Sake Umeshu, Limón y Sirope	
TOKYO'S LEMONADE	14
Gin Modernessia, St. Germain, Limón, Gaseosa de Té Sencha y Shrub de Manzana	
ROSE MALLOW	14
Yuzu, Limón, Sirope de Hibiscus y vino tinto Celistia	
CORALLINE	14
Tequila Patrón, Lima, Sherbet de Pomelo, Licor de Pera, Sirope de Agave y Hellfire	
SUNSET IN SANTA CATERINA	13
Bourbon Maker's Mark, Aperol, Sirope de Rooibos, Limón y Peychaud's	

CLÁSICOS

Si prefieres un cóctel tradicional, pregunta a nuestros bartenders por tu clásico favorito.

CÓCTELES SIN ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	8
Piña, Pomelo, Limón, Sirope de Jazmín y Soda	
MEDITERRANEAN RAMUNE	8
Sirope de Fresa y Tonka, Limón, Agua de Coco, Arándanos y Menta	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso 4
Macchiato 4
Cortado 4
Americano 4
Espresso doble 6
Latte 6
Cappuccino 6
Flat white 6
Café helado 6
Café prensado en frío 6
Con leche, tónica o soda

TÉ EN HOJAS RONNEFELDT

EARL GREY	6
Té negro Darjeeling que trae el aroma del otoño a los sentidos, mezclado con el toque cítrico de la bergamota	
GREEN LEAF	6
Té verde floral y delicado cultivado cuidadosamente en jardines de las zonas altas de la India	
FANCY SENCHA	6
Té verde de largas hojas Sencha proveniente de China, que mantiene una acidez dulce y refinada	
JASMINE GOLD	6
Delicadas flores de jazmín infusionan su delicada fragancia en un té verde de verano proveniente de China	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

ZUMOS PENSADOS EN FRÍO

VERDE 7

Espinacas, Manzana, Jengibre,
Apio y Lima

AMARILLO 7

Mango y Naranja

ROJO 7

Remolacha, Manzana, Zanahoria,
Granada, Jengibre y Limón

NARANJA 6

POMELO 6

KOMBUCHA DEL DÍA 7

REFRESCOS

Veri 0.5L 5

Pirinea con gas 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Limón / Naranja 5

Tónica 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

CERVEZA

BARRIL

Estrella Damm 6

BOTELLA

EDITION IPA Artesana 08 7

Espiga Blonde Ale (Sin gluten) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

VERMUT

Padró Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

APERITIVO

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Sin Alcohol) 6

Martini Vibrante (Sin Alcohol) 6

Fernet Branca 10

JEREZ

MANZANILLA

Lustau 10

AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

OLOROSO

Fernando de Castilla 10

PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

PORTO

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

VINO

ESPUMOSO

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel·lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay y Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay y Pinot Noir	260

BLANCO

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

ROSADO

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache y Rolle	45

TINTO

Celistia Crianza, Costers del Sió, Garnacha y Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
---	----------------------------------

CIRUELA

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

DESTILADOS

VODKA

Belvedere 13
Ketel One 13
Tito's 14
Grey Goose 16
Absolut Elyx 16
Crystal Head 26
Beluga Gold Line 26

GIN

Bombay Sapphire 13
Bombay Bramble 13
Beefeater 24 14
Botanist Gin 14
Caorunn 13
Fords Gin 14
Plymouth Gin 14
Portobello Road 14
Sipsmith Gin 13
Modernessia 14
Tanqueray 13
Tanqueray 10 14
Tanqueray Old Tom 15
Gin Mare 14
Ginraw 14
Hendrick's 14
Oxley 16
Monkey 47 16
Roku 13

RON

Bacardi Carta Blanca 13
Bacardi 8yo 13
Bacardi Heritage 14
Diplomático Reserva Exclusiva 14
Mount Gay Black Barrel 13
Plantation 3 Stars 13
Plantation Pineapple Rum 14
Trois Rivières Blanco 13
Wray & Nephew 13
Santa Teresa 1796 16
Ron Zacapa 23 16
Brugal 1888 14

BLENDED

Dewar's 15yo 14
Dewar's 8yo 13
Chivas 12yo 13
Chivas 18yo 18
Johnnie Walker Black Label 14
Johnnie Walker Blue Label 40
Compass Box Oak Cross 14
Compass Box Peat Monster 14

HIGHLAND

Oban 14yo 16
Dalmore 18yo 40

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18
Macallan 12yo 18
Macallan Cask Strength 40
Macallan 18yo Fine Oak 75

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16
Lagavulin 16yo 16
Ardbeg Uigeadail 19
Caol Ila 18yo 45

SKYE

Talisker 57 North 25

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

IRLANDA

Jameson 13
Redbreast 15yo 21

JAPÓN

Nikka From the Barrel 14
Nikka Coffey Grain 19
Nikka Taketsuru 19
Yamazaki Distillers Reserve 30
Suntory Hibiki Harmony 35
Suntory Hakushu 12yo 40
Suntory Hibiki 17yo 65

CANADÁ

Crown Royal 14

EUA

Woodford Reserve 14
Woodford Reserve Rye 16
Rittenhouse Rye 50% 14
Maker's Mark 14
Blanton's Gold 18
Jack Daniel's Single Barrel 16
Eagle Rare 10yo 16
Blanton's Barrel 35

TEQUILA

Patrón Blanco 14
Gran Patrón Platinum 65
Ocho Blanco 13
Ocho Reposado 15
Ocho Curado 15
Tequila Calle 23 Blanco 14
Tequila Calle 23 Reposado 15
Don Julio Reposado 17
Casamigos Blanco 18
Fortaleza Blanco 18
Fortaleza Reposado 20
Fortaleza Añejo 22

RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

SOTOL

Sotol Reposado 14

MEZCAL

Del Maguey Vida 14
Del Maguey Tobala 35
Del Maguey Iberico 59
Alipús San Baltazar 16
Alipús Santa Ana 16
Gem & Bolt 18

COGNAC

Hennessy VS 13
Hennessy XO 40
Remy Martin VSOP 13

CALVADOS

Père Magloire XO 18

ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

GRAPPA

Poli Cleopatra 14

ABSENTA

Pernod Pastis 13
Pernod Absinthe 13

STREET FOOD ASIÀTIC

IUCA CRUIXENT	6
luca fregida amb ralladura de llima i salsa verda del sud-est asiàtic	
EDAMAME	6
Beines de soia amb adreç agredolç de sèsam	
SSAM D'ENCIAM AMB TONYINA VERMELLA	9
Wrap d'enciam coreà amb llom de tonyina vermella del Mediterrani, crema d'alvocat i kizami i maionesa picant gochujang	
BAO DE XISTORRA	8
Bun al vapor amb xistorra, adobat de col llombarda, maionesa japonesa kewpie i salsa tonkatsu especiada	
SATAY DE VEDELLA	9
Broquetes del sud-est asiàtic amb vedella a la planxa	
BIKINI DE KIMCHI I FORMATGE	9
Pa de motlle, kimchi casolà, formatge gruyère i cogombrets	
POLLASTRE FREGIT A L'ESTIL COREÀ	13
Pollastre de corral amb maionesa de kimchi	
CURRI VEGETARIÀ	13
Curri de carabassa i cigrons amb arròs i ametlles torrades	
AMANIDA JAPONESA	11
Brots tendres, verdures encurtides i amaniment amb yuzukosho	
Amb gambes	15
DOLÇOS	
TAPIOCA DE FRUITA DE LA PASSIÓ	6
Gelat de matxa i ralladura de llima	
BABÀ THAI	7
Pa brioix banyat en almívar de citronel·la, llima kaffir i espècies amb crema de coco i pinya fresca	
POLO DE YUZU I XOCOLATE BLANC CAMEL·LITZAT	6

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

BRUNCH

Cada dissabte i diumenge de 12h a 16h

OSTRES #2 DE MARENNES-OLÉRON

Al natural

4

Especial de la setmana

5

BANH MI DE PORC IBÈRIC

12

Sandwich vietnamita amb pulled pork, verdures encurtides, herbes fresques i maionesa de banh mi

SANDWICH DE SALMÓ MARINAT I ALVOCAT

13

Pa brioix, salmó marinat, avocat, cogombrets, fulles verdes i maionesa de yuzu

PORRIDGE JAPONÈS

12

Civada, miso blanc, ou a baixa temperatura, bolets i shichimi togarashi espècies

BAO PLANXAT D'ÀNEC AMB OU FERRAT

14

Bun al vapor farcit d'ànec confitat, salsa cantonesa hoisin i ou ferrat

PANCAKES AMB MASCARPONE DE MATCHA

12

Nabius, maduixes i yuzu

CÒCTELS DE BRUNCH

MARY PICKLES

14

Vodka Grey Goose infusionat en Llorer, Bloody & Brine Mix, Suc de Llimona i Suc de Tomàquet

ROSE GARDEN

13

Pisco 1615, Xarop de Rosa, Llimona, Peychaud's, Cava, Menta i Cogombre

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries, demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

CÒCTELS D'AUTOR

CLARA DE YUZU	11
Sake de Yuzu, Cervesa i Sherbet de Llimona	
MONKEY TIPPLER	13
Vodka Belvedere infusionado amb Citronel·la, Cordial de Pinya i Lima	
MUAY THAI KICK	13
Ron Bacardi Carta Blanca, Sake infusionado amb Lima Kaffir, Cordial de Gerd, Aquafaba i Limón	
WASABI URESHI	13
Gin Bombai Sapphire infusionado amb Wasabi, Sake Umeshu, Llimona i Xarop	
TOKYO'S LEMONADE	14
Gin Modernessia, St. Germain, Llimona, Gasosa de Te Sencha i Shrub de Poma	
ROSE MALLOW	14
Yuzu, Llimona, Xarop de Hibiscus i Vi Negre Celistia	
CORALLINE	14
Tequila Patrón, Lima, Sherbet d'Aranja, Licor de Pera, Xarop d'Atzavara i Hellfire	
SUNSET IN SANTA CATERINA	13
Bourbon Maker's Mark, Aperol, Xarop de Roibos, Llimona i Peychaud's	

CLÀSSICS

Si prefereixes un còctel tradicional, pregunta als nostres bartenders pel teu clàssic favorit.

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	8
Pinya, Aranja, Llimona, Xarop de Gessamí i Soda	
MEDITERRANEAN RAMUNE	8
Xarop de Maduixa i Tonka, Llimona, Aigua de Coco, Nabius i Menta	

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries, demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

CAFÈ D'ESPECIALITAT

Espresso	4
Macchiato	4
Tallat	4
Americà	4
Espresso doble	6
Latte	6
Cappuccino	6
Flat white.	6
Cafè gelat	6
Cafè premsat en fred	6
Amb llet, tònica o soda	

TE EN FULLES RONNEFELDT

EARL GREY	6
Te negre Darjeeling que porta l'aroma de la tardor als sentits, barrejat amb el toc cítric de la bergamota	
GREEN LEAF	6
Te verd floral i delicat conreat amb molta cura en jardins de les zones altes de l'Índia	
FANCY SENCHA	6
Te verd de llargues fulles Sencha provinent de la Xina, que manté una acidesa dolça i refinada	
JASMINE GOLD	6
Delicades flors de gessamí infusien en la seva delicada fragància en un te verd d'estiu provinent de la Xina	

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

SUCS PREMSATS EN FRED

VERD 7

Espinacs, Poma, Gíngebre
Api i Llima

GROC 7

Mango i Taronja

VERMELL 7

Remolatxa, Poma, Pastanaga,
Magrana, Gíngebre i Llimona

TARONJA 6

ARANJA 6

KOMBUCHA DEL DIA 7

REFRESCOS

Veri 0.5L 5

Pirinenca amb gas 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Llimona / Taronja 5

Tònica 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

CERVESA

BARRIL

Estrella Damm 6

AMPOLLA

EDITION IPA Artesana 08 7

Espiga Blonde Ale (Sense gluten) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

VERMUT

Padró Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

APERITIU

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Sense Alcohol) 6

Martini Vibrante (Sense Alcohol) 6

Fernet Branca 10

JEREZ

MANZANILLA

Lustau 10

AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

OLOROSO

Fernando de Castilla 10

PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

PORTO

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,

demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

VI

ESPUMÓS

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel·lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay y Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay y Pinot Noir	260

BLANC

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

ROSAT

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache y Rolle	45

NEGRE

Celisia Crianza, Costers del Sió, Garnacha y Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
---	----------------------------------

CIRUELO

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

DESTIL·LATS

VODKA

Belvedere 13
Ketel One 13
Tito's 14
Grey Goose 16
Absolut Elyx 16
Crystal Head 26
Beluga Gold Line 26

GIN

Bombay Sapphire 13
Bombay Bramble 13
Beefeater 24 14
Botanist Gin 14
Caorunn 13
Fords Gin 14
Plymouth Gin 14
Portobello Road 14
Sipsmith Gin 13
Modernessia 14
Tanqueray 13
Tanqueray 10 14
Tanqueray Old Tom 15
Gin Mare 14
Ginraw 14
Hendrick's 14
Oxley 16
Monkey 47 16
Roku 13

ROM

Bacardi Carta Blanca 13
Bacardi 8yo 13
Bacardi Heritage 14
Diplomático Reserva Exclusiva 14
Mount Gay Black Barrel 13
Plantation 3 Stars 13
Plantation Pineapple Rum 14
Trois Rivières Blanco 13
Wray & Nephew 13
Santa Teresa 1796 16
Ron Zacapa 23 16
Brugal 1888 14

BLENDED

Dewar's 15yo 14
Dewar's 8yo 13
Chivas 12yo 13
Chivas 18yo 18
Johnnie Walker Black Label 14
Johnnie Walker Blue Label 40
Compass Box Oak Cross 14
Compass Box Peat Monster 14

HIGHLAND

Oban 14yo 16
Dalmore 18yo 40

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18
Macallan 12yo 18
Macallan Cask Strength 40
Macallan 18yo Fine Oak 75

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16
Lagavulin 16yo 16
Ardbeg Uigeadail 19
Caol Ila 18yo 45

SKYE

Talisker 57 North 25

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

IRLANDA

Jameson 13
Redbreast 15yo 21

JAPÓ

Nikka From the Barrel 14
Nikka Coffey Grain 19
Nikka Taketsuru 19
Yamazaki Distillers Reserve 30
Suntory Hibiki Harmony 35
Suntory Hakushu 12yo 40
Suntory Hibiki 17yo 65

CANADÀ

Crown Royal 14

EUA

Woodford Reserve 14
Woodford Reserve Rye 16
Rittenhouse Rye 50% 14
Maker's Mark 14
Blanton's Gold 18
Jack Daniel's Single Barrel 16
Eagle Rare 10yo 16
Blanton's Barrel 35

TEQUILA

Patrón Blanco 14
Gran Patrón Platinum 65
Ocho Blanco 13
Ocho Reposado 15
Ocho Curado 15
Tequila Calle 23 Blanco 14
Tequila Calle 23 Reposado 15
Don Julio Reposado 17
Casamigos Blanco 18
Fortaleza Blanco 18
Fortaleza Reposado 20
Fortaleza Añejo 22

RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

SOTOL

Sotol Reposado 14

MEZCAL

Del Maguey Vida 14
Del Maguey Tobala 35
Del Maguey Iberico 59
Alipús San Baltazar 16
Alipús Santa Ana 16
Gem & Bolt 18

COGNAC

Hennessy VS 13
Hennessy XO 40
Remy Martin VSOP 13

CALVADOS

Père Magloire XO 18

ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

GRAPPA

Poli Cleopatra 14

ABSENTA

Pernod Pastis 13
Pernod Absinthe 13

