

# THE ROOF

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

## ASIAN STREET FOOD

CRISPY YUCA	8
Fried yuca with lime zest and chili bean mayo	
CHARRED NAPA CABBAGE	12
Napa cabbage, home-made kimchi, ssamjang mayo and furikake	
JAPANESE SALAD	14
Pickled vegetables, persimmon, tender leaves, ginger and lime dressing	
EGGPLANT & TOFU	14
Japanese style roasted eggplant with tofu and sesame dressing	
PORK BAO	8
Steamed bao with pulled pork, sweet chili sauce, pickled red onion and fresh herbs	
VEGAN MUSHROOM BAO	8
Steamed bao with pickled mushrooms and smoked eggplant mayo	
BEEF SATAY	10
Grilled beef skewers marinated with Southeast Asian sauce	
TUNA SANDO SANDWICH	16
Crispy sustainably certified red Mediterranean tuna, japanese mayo, green apple in rice vinegar and green leaves, in sliced bred	
SWEET & SOUR PORK CHEEK	16
Pork cheek cooked at low temperature with shaoxing wine sweet and sour sauce, accompanied with white rice	
PHO SOUP	17
Vietnamese style rice noodles and beef soup	
DUCK DONBURI	18
Rice bowl with crispy duck breast, hoisin sauce, bimi and green onions	

## SWEETS

WASABI & YOGHURT	8
Wasabi and anise granita, tangerine and yoghurt ice cream	
SWEET POTATO TAMAGO TOFU	8
Sweet potato, tofu, tapioca and passion fruit reduction	

## SATURDAY BRUNCH

Every Saturday from 1 pm to 4 pm

3 Asian-inspired brunch dishes of your choice

1 signature cocktail, glass of cava Ars Collecta or house-made kombucha

38 EUR

### TO START

#### PORK BAO

Steamed bao with pulled pork, sweet chili sauce, pickled red onion and fresh herbs

#### VEGAN MUSHROOM BAO

Steamed bao with pickled mushrooms and smoked eggplant mayo

#### KIMCHI SANDWICH

Coca bread from Folgueroles, home-made kimchi, provolone cheese and Japanese mayo

### TO FOLLOW

#### TUNA IN PONZU SAUCE

Sustainably certified red Mediterranean tuna, ponzu sauce, kizami wasabi and orange

#### VEGETARIAN DONBURI

Rice bowl with Japanese style roasted eggplant and soft boiled egg

#### DUCK DONBURI

Rice bowl with crispy duck breast, hoisin sauce, bimi and green onions

#### BEEF DONBURI

Rice bowl with beef tenderloin in Southeast Asian sauce with green onions

#### PHO SOUP

Vietnamese style rice noodle and beef soup

### SWEETS

#### PANCAKES WITH MATCHA CREAM

Home-made pancakes with coconut cream, matcha and red berries

#### SEASONAL FRUIT

With yuzu sorbet

#### ICE LOLLY OF THE DAY

## SIGNATURE COCKTAILS

ROOFTOP TIPPLER	17
Lemongrass infused Belvedere Vodka, Spiced Pineapple Cordial, Lemon	
WASABI URESHI	17
Wasabi infused Bombay Sapphire Premier Cru Gin, Umeshu Sake, Lemon, Cucumber	
SANTA PALOMA	17
Volcán Tequila, Mezcal, Becherovka, Jasmin Cordial, Grapefruit Juice, Lime Juice, Soda	
SAMURAI'S BLOOD	17
Patrón Blanco Tequila, Spiced Beetroot Syrup, Coconut Liqueur, Noilly Prat Dry, Yuzu Juice	
NAGARE	17
Brugal 1888 Rum infused with Peanut Butter, Umeshu Liqueur, Lily Cordial	
WHISKY SIFU	17
Maker's Mark Whisky, Yuzu Liqueur, Yuzu Juice, Heering Cherry Liqueur, White Chocolate	
CLASSICS	16
Ask our bartenders for your favorite classic.	

## MOCKTAILS

BUTTERFLY EFFECT	11
Pineapple, Grapefruit, Lemon, Jasmine Cordial, Ginger Ale	
YUZU COLADA	11
Coconut Milk infused with Kaffir Lime Leaves, Pineapple Juice, Yuzu & Green Tea Foam	

# WINES

Wine selection devised by awarded Catalan sommelier David Seijas exclusively for The Barcelona EDITION

## CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs   Champagne   Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	98
Dom Pérignon   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	290

## CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic   Parxet   Cava   Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9 / 37
---	--------

## WHITE

Ikigall 2022   Gallina de Piel Wines   Penedès   Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	9 / 34
Pansa Blanca   Raventós   Alella   Pansa Blanca	9 / 37
Terras Gauda   Rías Baixas   Albariño	10 / 49
Laforêt   Joseph Drouhin   Bourgogne   Chardonnay	10 / 52
Miranda d'Espells   Juvé i Camps   Penedès   Chardonnay	34

## ROSÉ

Pinkgall   Gallina de Piel Wines   Navarra   Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	9 / 37
By Ott 2021   Domaines de Ott   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault, Syrah	45
Whispering Angel   Cave d'Esclans   A.O.P. Côtes de Provence   Grenache, Rolle	45

## RED

El Pispá   Vinos del Paseante   Montsant   Garnatxa, Carinyena	9 / 37
Viña Pedrosa Crianza   Hermanos Pérez Pascuas   Ribera del Duero   Tinto Fino	10 / 47
Pétalos del Bierzo   Descendientes de J. Palacios   Bierzo   Mencía, Alicante Bouschet	12 / 49
Viña Pomal Gran Reserva 2012   Bodegas Bilbainas   Rioja   Tempranillo	15 / 65
Coma Vella 2017   Mas d'en Gil   Priorat   Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	49

Scan this QR code or ask our team for the full wine list



# SAKE

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

## PLUM

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

## YUZU

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

# SPIRITS

## VODKA

Belvedere 14  
Ketel One 14  
Tito's 15  
Grey Goose 17  
Absolut Elyx 17  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

## GIN

Bombay Sapphire 14  
Bombay Citron Pressé 14  
Bombay Sapphire Premier Cru 16  
Tanqueray 14  
Tanqueray No. Ten 16  
Tanqueray Old Tom 16  
Roku Gin 14  
Caorunn 14  
Sipsmith 14  
Botanist Gin 14  
Fords 14  
Plymouth 14  
Portobello Road 14  
Modernessia 14  
Gin Mare 15  
Ginraw 14  
Hendrick's 15  
Oxley 16  
Monkey 47 17

## RUM

Bacardi Carta Blanca 14  
Bacardi 8yo 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 15  
Mount Gay Black Barrell 14  
Plantation 3 Stars 14  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 14  
Santa Teresa 1796 16  
Brugal 1888 16  
Ron Zacapa 23 16

## WHISKY

### BLENDED

Dewar's 8yo 14  
Dewar's 15yo 15  
Dewar's 18yo 18  
Chivas 12yo 14  
Chivas 18yo 18  
Chivas 25yo 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40

### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40  
Glenmorangie Signet 45

### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan 18yo Fine Oak 75  
Macallan Cask Strength 40  
The Glenrothes 10yo 16  
The Glenrothes 12yo 18

### 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

### IRELAND

Jameson 14  
Redbreast 15yo 21

## JAPAN

Nikka From the Barrel 15  
Nikka Coffey 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40

## USA

Maker's Mark 15  
Woodford Reserve 15  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 15  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Gold 35  
Blanton's Barrel 45

## TEQUILA

Patrón Blanco 15  
Patrón Reposado 16  
Patrón Añejo 18  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 15  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Calle 23 Blanco 14  
Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22  
Volcán Blanco 16  
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino 20

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 15  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16

## COGNAC

Hennessy VS 14  
Hennessy XO 40  
Rémy Martin VSOP 14  
Rémy Martin XO 43  
Rémy Martin Louis XIII 350

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSINTHE

Pernod Pastis 14  
Pernod Absinthe 14

## VERMOUTH

Padró Dorado 8  
Martini Riserva Speciale Ambrato 8  
Martini Riserva Speciale Rubino 8  
Punt E Mes 8  
Antica Formula 10  
Vermouth del Professore Rosso 9

## APERITIF

Amaro Montenegro 10  
Campari 10  
Cynar 10  
Lillet Blanc 7  
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 9  
Taylors LBV 2012 9

## BEER

DRAFT  
Estrella Damm 6

BOTTLED  
Birra 08 Craft IPA 7  
Espiga Blonde Ale (Gluten free) 7  
Estrella Damm 6  
Free Damm 6

## SOFT DRINKS

Pepsi 6  
Pepsi Max 6  
7Up 6  
KAS Lemon / Orange 6  
Tonic Water 6  
Ginger Beer 6  
Ginger Ale 6

## WATER

LOCALLY SOURCED  
Veri still water 0.5L 6  
Pirinea sparkling water 0.5L 6

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 8

Spinach, Apple, Ginger, Celery & Lime

YELLOW 8

Mango & Orange

RED 8

Beetroot, Apple, Carrot, Pomegranate, Ginger & Lemon

ORANGE 7

GRAPEFRUIT 7

KOMBUCHA OF THE DAY 8

## SPECIALTY COFFEE BY ESPERANZA CAFÉ

Sustainably certified, 100% organic and fair trade

Espresso 5

Macchiato 5

Cortado 5

Americano 5

Double espresso 7

Latte 7

Cappuccino 7

Flat white 7

Iced coffee 7

## LOOSE LEAF TEA BY RONNEFELDT

EARL GREY

A delicate flowery autumn plucking blended with the refreshing citrus aroma of bergamot

7

GREEN LEAF

A delicate flowery green tea from the Indian highlands

7

FANCY SENCHA

A premium large-leafed Sencha from China, refined tartness with a breath of sweetness

7

JASMINE GOLD

Delicate jasmine blossoms diffuse their gentle fragrance over a Chinese summer green tea

7



## STREET FOOD ASIÁTICO

YUCA CRUJIENTE	8
Yuca frita con ralladura de lima y mayonesa picante de habas de soja	
COL CHINA SOASADA	12
Col china, kimchi casero, mayonesa de ssamjang y furikake	
ENSALADA JAPONESA	14
Vegetales encurtidos, caqui, hojas tiernas, aliño de jengibre y lima	
BERENJENA Y TOFU	14
Berenjena asada al estilo japonés con aderezo de tofu y sésamo	
BAO DE CERDO	8
Bao al vapor con pulled pork, salsa agridulce, cebolla roja encurtida y hierbas frescas	
BAO VEGANO DE SETAS	8
Bao al vapor con setas encurtidas y mayonesa de berenjena ahumada	
SATAY DE TERNERA	10
Brochetas de ternera a la plancha marinadas con salsa del sureste asiático	
SANDWICH SANDO DE ATÚN	16
Atún rojo del Mediterráneo de certificación sostenible rebozado en panko, mayonesa japonesa, manzana verde en vinagre de arroz y hojas verdes, en pan de molde	
CARRILLERA DE CERDO AGRIDULCE	16
Carrillera de cerdo cocida a baja temperatura con salsa agridulce de vino shaoxing, acompañada de arroz blanco	
SOPA PHO	17
Sopa de fideos de arroz y ternera al estilo vietnamita	
DONBURI DE PATO	18
Bol de arroz con magret de pato crujiente, salsa hoisin, bimi y cebolleta	
DULCES	
WASABI Y YOGUR	8
Granizado de wasabi y anís, mandarina y helado de yogur	
TAMAGO TOFU DE BONIATO	8
Tofu, boniato, reducción de fruta de la pasión y tapioca	

# BRUNCH DE SÁBADO

Cada sábado de 13h a 16h

3 platos de brunch de inspiración asiática a tu elección  
1 cóctel de autor, copa de cava Ars Collecta o kombucha casera

38 EUR

## PARA EMPEZAR

### BAO DE CERDO

Bao al vapor con pulled pork, salsa agridulce, cebolla roja encurtida y hierbas frescas

### BAO VEGANO DE SETAS

Bao al vapor con setas encurtidas y mayonesa de berenjena ahumada

### BIKINI DE KIMCHI

Pan de coca de Folgueroles con kimchi casero, queso provolone y mayonesa japonesa

## PARA CONTINUAR

### ATÚN EN SALSA PONZU

Atún rojo del Mediterráneo de certificación sostenible, salsa ponzu, kizami wasabi y naranja

### DONBURI VEGETARIANO

Bol de arroz con berenjena asada al estilo japonés y huevo a baja temperatura

### DONBURI DE PATO

Bol de arroz con magret de pato crujiente, salsa hoisin, bimi y cebolleta

### DONBURI DE TERNERA

Bol de arroz con solomillo de ternera marinado en salsa del sureste asiático y cebolleta

### SOPA PHO

Sopa de fideos de arroz y ternera al estilo vietnamita

## DULCES

### PANCAKES CON CREMA DE MATCHA

Pancakes caseros con crema de coco, té matcha y frutos rojos

### FRUTA DE TEMPORADA

Con sorbete de yuzu

## POLO DEL DÍA

## CÓCTELES DE AUTOR

ROOFTOP TIPPLER	17
Vodka Belvedere infusionado con Citronela, Cordial de Piña Especiada, Limón	
WASABI URESHI	17
Gin Bombay Sapphire Premier Cru infusionado con Wasabi, Sake Umeshu, Limón, Pepino	
SANTA PALOMA	17
Tequila Volcán, Mezcal, Becherovka, Cordial de Jazmín, Zumo de Pomelo, Zumo de Lima, Soda	
SAMURAI'S BLOOD	17
Tequila Patrón Blanco, Sirope de Remolacha Especiada, Licor de Coco, Noilly Prat Dry, Zumo de Yuzu	
NAGARE	17
Ron Brugal 1888 infusionado con Manteca de Cacahuete, Licor de Umeshu, Cordial de Lirio	
WHISKY SIFU	17
Whisky Maker's Mark, Licor de Yuzu, Zumo de Yuzu, Licor de Cereza Heering, Chocolate Blanco	
CLÁSICOS	16
Pregunta a nuestros bartenders por tu clásico favorito.	

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	11
Piña, Pomelo, Limón, Cordial de Jazmín, Ginger Ale	
YUZU COLADA	11
Leche de Coco infusionada con Hojas de Lima Kaffir, Zumo de Piña, Espuma de Yuzu y Té Verde	

# VINOS

Selección de vinos por el galardonado sommelier catalán David Seijas en exclusiva para The Barcelona EDITION

## CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs   Champagne   Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	98
Dom Pérignon   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	290

## CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic   Parxet   Cava   Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9 / 37
---	--------

## BLANCO

Ikigall 2022   Gallina de Piel Wines   Penedès   Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	9 / 34
Pansa Blanca   Raventós   Alella   Pansa Blanca	9 / 37
Terras Gauda   Rías Baixas   Albariño	10 / 49
Laforêt   Joseph Drouhin   Bourgogne   Chardonnay	10 / 52
Miranda d'Espiells   Juvé i Camps   Penedès   Chardonnay	34

## ROSADO

Pinkgall   Gallina de Piel Wines   Navarra   Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	9 / 37
By Ott 2021   Domaines de Ott   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault, Syrah	45
Whispering Angel   Cave d'Esclans   A.O.P. Côtes de Provence   Grenache, Rolle	45

## TINTO

El Pispá   Vinos del Paseante   Montsant   Garnatxa, Carinyena	9 / 37
Viña Pedrosa Crianza   Hermanos Pérez Pascuas   Ribera del Duero   Tinto Fino	10 / 47
Pétalos del Bierzo   Descendientes de J. Palacios   Bierzo   Mencía, Alicante Bouschet	12 / 49
Viña Pomal Gran Reserva 2012   Bodegas Bilbaínas   Rioja   Tempranillo	15 / 65
Coma Vella 2017   Mas d'en Gil   Priorat   Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	49

Escanea este código QR o pide a nuestro equipo la carta de vinos completa



## SAKE

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

## CIRUELA

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

## YUZU

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

# DESTILADOS

## VODKA

Belvedere 14  
Ketel One 14  
Tito's 15  
Grey Goose 17  
Absolut Elyx 17  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

## GIN

Bombay Sapphire 14  
Bombay Citron Pressé 14  
Bombay Sapphire Premier Cru 16  
Tanqueray 14  
Tanqueray No. Ten 16  
Tanqueray Old Tom 16  
Roku Gin 14  
Caorunn 14  
Sipsmith 14  
Botanist Gin 14  
Fords 14  
Plymouth 14  
Portobello Road 14  
Modernessia 14  
Gin Mare 15  
Ginraw 14  
Hendrick's 15  
Oxley 16  
Monkey 47 17

## RON

Bacardi Carta Blanca 14  
Bacardi 8yo 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 15  
Mount Gay Black Barrell 14  
Plantation 3 Stars 14  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 14  
Santa Teresa 1796 16  
Brugal 1888 16  
Ron Zacapa 23 16

## WHISKY

### BLENDED

Dewar's 8yo 14  
Dewar's 15yo 15  
Dewar's 18yo 18  
Chivas 12yo 14  
Chivas 18yo 18  
Chivas 25yo 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40

### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40  
Glenmorangie Signet 45

### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan 18yo Fine Oak 75  
Macallan Cask Strength 40  
The Glenrothes 10yo 16  
The Glenrothes 12yo 18

### 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 14  
Redbreast 15yo 21

## JAPÓN

Nikka From the Barrel 15  
Nikka Coffey 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40

## EUA

Maker's Mark 15  
Woodford Reserve 15  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 15  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Gold 35  
Blanton's Barrel 45

## TEQUILA

Patrón Blanco 15  
Patrón Reposado 16  
Patrón Añejo 18  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 15  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Calle 23 Blanco 14  
Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22  
Volcán Blanco 16  
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino 20

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 15  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16

## COGNAC

Hennessy VS 14  
Hennessy XO 40  
Rémy Martin VSOP 14  
Rémy Martin XO 43  
Rémy Martin Louis XIII 350

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSENTA

Pernod Pastis 14  
Pernod Absinthe 14



## VERMUT

Padró Dorado 8  
Martini Riserva Speciale Ambrato 8  
Martini Riserva Speciale Rubino 8  
Punt E Mes 8  
Antica Formula 10  
Vermouth del Professore Rosso 9

## APERITIVO

Amaro Montenegro 10  
Campari 10  
Cynar 10  
Lillet Blanc 7  
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 9  
Taylors LBV 2012 9

## CERVEZA

BARRIL  
Estrella Damm 6

BOTELLA  
Birra 08 IPA Artesana 7  
Espiga Blonde Ale (Sin gluten) 7  
Estrella Damm 6  
Free Damm 6

## REFRESCOS

Pepsi 6  
Pepsi Max 6  
7Up 6  
KAS Limón / Naranja 6  
Tónica 6  
Ginger Beer 6  
Ginger Ale 6

## AGUA

DE ORIGEN LOCAL  
Veri sin gas 0.5L 6  
Pirinea con gas 0.5L 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.

## ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO

VERDE 8

Espinacas, Manzana, Jengibre, Apio y Lima

AMARILLO 8

Mango y Naranja

ROJO 8

Remolacha, Manzana, Zanahoria, Granada, Jengibre y Limón

NARANJA 7

POMELO 7

KOMBUCHA DEL DÍA 8

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD ESPERANZA CAFÉ

Certificación sostenible, 100% orgánico y de comercio justo

Espresso 5

Macchiato 5

Cortado 5

Americano 7

Espresso doble 7

Latte 7

Cappuccino 7

Flat white 7

Café helado 7

## TÉ EN HOJAS RONNEFELDT

EARL GREY

Té negro Darjeeling que trae el aroma del otoño a los sentidos, mezclado con el toque cítrico de la bergamota

7

GREEN LEAF

Té verde floral y delicado cultivado en jardines de las zonas altas de la India

7

FANCY SENCHA

Té verde de largas hojas Sencha proveniente de China con una acidez dulce y refinada

7

JASMINE GOLD

Delicadas flores de jazmín infusionan su delicada fragancia en un té verde de verano proveniente de China

7



## STREET FOOD ASIÀTIC

IUCA CRUIXENT	8
luca fregida amb ratlladura de llima i maionesa picant de faves de soja	
COL XINESA BRASEJADA	12
Col xinesa, kimchi casolà, maionesa de ssamjang i furikake	
AMANIDA JAPONESA	14
Vegetals encortits, caqui, fulles tendres, amaniment de gingebre i llima	
ALBERGÍNIA I TOFU	14
Albergínia rostida a l'estil japonès amb amaniment de tofu i sèsam	
BAO DE PORC	8
Bao al vapor amb pulled pork, salsa agredolça, ceba vermella encortida i herbes fresques	
BAO VEGÀ DE BOLETS	8
Bao al vapor amb bolets encortits i maionesa d'albergínia fumada	
SATAI DE VEDELLA	10
Brotxetes de vedella a la planxa marinades amb salsa del sud-est asiàtic	
SANDWICH SANDO DE TONYINA	16
Tonyina vermella del Mediterrani de certificació sostenible arrebossat en panko, maionesa japonesa, poma verda en vinagre d'arròs i fulles verdes, en pa de motlle	
GALTA DE PORC AGREDOLÇA	16
Galta de porc cuinada a baixa temperatura marinada amb espècies salsa agridulce de vi shaoxing, acompanyada d'arròs blanc	
SOPA PHO	17
Sopa de fideus d'arròs i vedella a l'estil vietnamita	
DONBURI D'ÀNEC	18
Bol d'arròs amb magret d'ànec cruixent, salsa hoisin, bimi i cibulet	
<b>DOLÇOS</b>	
WASABI I IOGUR	8
Granissat de wasabi i anís, mandarina i gelat de iogur	
TAMAGO TOFU DE MONIATO	8
Tofu, moniato, reducció de fruita de la passió i tapioca	

## BRUNCH DE DISSABTE

Cada dissabte de 13h a 16h

3 plats de brunch d'inspiració asiàtica a escollir

1 còctel d'autor, copa de cava Ars Collecta o kombucha feta a casa

38 EUR

### PER A COMENÇAR

#### BAO DE PORC

Bao al vapor amb pulled pork, salsa agredolça, ceba vermella encortida i herbes fresques

#### BAO VEGÀ DE BOLETS

Bao al vapor amb bolets encortits i maionesa d'albergínia fumada

#### BIKINI DE KIMCHI

Pa de coca de Folgueroles amb kimchi casolà, formatge provolone i maionesa japonesa

### PER A CONTINUAR

#### TONYINA EN SALSA PONZU

Tonyina vermella del Mediterrani de certificació sostenible, salsa ponzu, kizami wasabi i taronja

#### DONBURI VEGETARIÀ

Bol d'arròs amb albergínia rostida a l'estilo japonès i ou a baixa temperatura

#### DONBURI D'ÀNEC

Bol d'arròs amb magret d'anec cruixent, salsa hoisin, bimi i cibulet

#### DONBURI DE VEDELLA

Bol d'arròs amb rellom de vedella marinat en salsa del sud-est asiàtic i cibulet

#### SOPA PHO

Sopa de fideus d'arròs i vedella a l'estil vietnamita

### DOLÇOS

#### PANCAKES AMB CREMA DE MATXA

Pancakes casolans amb crema de coco, te matxa i fruits vermells

#### FRUITA DE TEMPORADA

Amb sorbet de iuzu

#### POLO DEL DIAPOL

## CÒCTELS D'AUTOR

ROOFTOP TIPPLER	17
Vodka Belvedere infusionat amb Citronel·la, Cordial de Pinya Especiada, Llimona	
WASABI URESHI	17
Gin Bombay Sapphire Premier Cru infusionat amb Wasabi, Sake Umeshu, Llimona, Cogombre	
SANTA PALOMA	17
Tequila Volcán, Mezcal, Becherovka, Cordial de Gessamí, Suc d'Aranja, Suc de Lima, Soda	
SAMURAI'S BLOOD	17
Tequila Patrón Blanco, Xarop de Remolatxa Especiada, Licor de Coco, Noilly Prat Dry, Suc de luzu	
NAGARE	17
Rom Brugal 1888 infusionat amb Mantega de Cacauet, Licor d'Umeshu, Cordial de Liri	
WHISKY SIFU	17
Whisky Maker's Mark, Licor de luzu, Suc de luzu, Licor de Cirera Heering, Xocolata Blanca	
CLÀSSICS	16
Pregunta als nostres bartenders pel teu clàssic preferit.	

## CÒCTELS SENSE ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	11
Pinya, Aranja, Llimona, Cordial de Gessamí, Ginger Ale	
IUZU COLADA	11
Llet de Coco infusionada amb Fulles de Lima Kaffir, Suc de Pinya, Escuma de luzu i Te Verd	

# VINS

Selecció de vins pel guardonat sommelier català David Seijas en exclusiva per a The Barcelona EDITION

## CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs   Champagne   Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	98
Dom Pérignon   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	290

## CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic   Parxet   Cava   Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9 / 37
---	--------

## BLANC

Ikigall 2022   Gallina de Piel Wines   Penedès   Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	9 / 34
Pansa Blanca   Raventós   Alella   Pansa Blanca	9 / 37
Terras Gauda   Rías Baixas   Albariño	10 / 49
Laforêt   Joseph Drouhin   Bourgogne   Chardonnay	10 / 52
Miranda d'Espells   Juvé i Camps   Penedès   Chardonnay	34

## ROSAT

Pinkgall   Gallina de Piel Wines   Navarra   Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	9 / 37
By Ott 2021   Domaines de Ott   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault, Syrah	45
Whispering Angel   Cave d'Esclans   A.O.P. Côtes de Provence   Grenache, Rolle	45

## NEGRE

El Pispá   Vinos del Paseante   Montsant   Garnatxa, Carinyena	9 / 37
Viña Pedrosa Crianza   Hermanos Pérez Pascuas   Ribera del Duero   Tinto Fino	10 / 47
Pétalos del Bierzo   Descendientes de J. Palacios   Bierzo   Mencía, Alicante Bouschet	12 / 49
Viña Pomal Gran Reserva 2012   Bodegas Bilbaínas   Rioja   Tempranillo	15 / 65
Coma Vella 2017   Mas d'en Gil   Priorat   Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	49

Escaneja aquest codi QR code o demana al nostre equip la carta de vins completa



## SAKE

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

## PRUNA

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

## YUZU

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

## DESTIL·LATS

### VODKA

Belvedere 14  
Ketel One 14  
Tito's 14  
Grey Goose 17  
Absolut Elyx 17  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

### GIN

Bombay Sapphire 14  
Bombay Citron Pressé 14  
Bombay Sapphire Premier Cru 16  
Tanqueray 14  
Tanqueray No. Ten 16  
Tanqueray Old Tom 16  
Roku Gin 14  
Caorunn 14  
Sipsmith 14  
Botanist Gin 14  
Fords 14  
Plymouth 14  
Portobello Road 14  
Modernessia 14  
Gin Mare 15  
Ginraw 14  
Hendrick's 15  
Oxley 16  
Monkey 47 17

### ROM

Bacardi Carta Blanca 14  
Bacardi 8yo 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 15  
Mount Gay Black Barrell 14  
Plantation 3 Stars 14  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 14  
Santa Teresa 1796 16  
Brugal 1888 16  
Ron Zacapa 23 16

### WHISKY

#### BLENDED

Dewar's 8yo 14  
Dewar's 15yo 15  
Dewar's 18yo 18  
Chivas 12yo 14  
Chivas 18yo 18  
Chivas 25yo 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40

#### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40  
Glenmorangie Signet 45

#### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan 18yo Fine Oak 75  
Macallan Cask Strength 40  
The Glenrothes 10yo 16  
The Glenrothes 12yo 18

#### 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 14  
Redbreast 15yo 21



## JAPÓ

Nikka From the Barrel 15  
Nikka Coffey 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40

## USA

Maker's Mark 15  
Woodford Reserve 15  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 15  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Gold 35  
Blanton's Barrel 45

## TEQUILA

Patrón Blanco 15  
Patrón Reposado 16  
Patrón Añejo 18  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 15  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Calle 23 Blanco 14  
Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22  
Volcán Blanco 16  
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino 20

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 15  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16

## COGNAC

Hennessy VS 14  
Hennessy XO 40  
Rémy Martin VSOP 14  
Rémy Martin XO 43  
Rémy Martin Louis XIII 350

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSENTA

Pernod Pastis 14  
Pernod Absinthe 14

## VERMUT

Padró Dorado 8  
Martini Riserva Speciale Ambrato 8  
Martini Riserva Speciale Rubino 8  
Punt E Mes 8  
Antica Formula 10  
Vermouth del Professore Rosso 9

## APERITIU

Amaro Montenegro 10  
Campari 10  
Cynar 10  
Lillet Blanc 7  
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 9  
Taylors LBV 2012 9

## CERVESA

BARRIL  
Estrella Damm 6

AMPOLLA  
Birra 08 IPA Artesana 7  
Espiga Blonde Ale (Sense gluten) 7  
Estrella Damm 6  
Free Damm 6

## REFRESCOS

Pepsi 6  
Pepsi Max 6  
7Up 6  
KAS Llimona / Taronja 6  
Tònica 6  
Ginger Beer 6  
Ginger Ale 6

## AIGUA

D'ORIGEN LOCAL  
Veri sense gas 0.5L 6  
Pirinea amb gas 0.5L 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.

## SUCS PREMSATS EN FRED

VERD 8

Espinacs, Poma, Gingebre, Api i Llima

GROC 8

Mango i Taronja

VERMELL 8

Remolatxa, Poma, Pastanaga, Magrana, Gingebre i Llimona

TARONJA 7

ARANJA 7

KOMBUCHA DEL DIA 8

## CAFÈ D'ESPECIALITAT ESPERANZA CAFÉ

Certificació sostenible, 100% orgànic i de comerç just

Espresso 5

Macchiato 5

Tallat 5

Americà 5

Espresso doble 7

Latte 7

Cappuccino 7

Flat white 7

Cafè gelat 7

## TE EN FULLES RONNEFELDT

EARL GREY

Te negre Darjeeling que porta l'aroma de la tardor als sentits, barrejat amb el toc cítric de la bergamota

7

GREEN LEAF

Te verd floral i delicat conreat amb molta cura als jardins de les zones altes de l'Índia

7

FANCY SENCHA

Te verd de llargues fulles Sencha provinent de la Xina amb una acidesa dolça i refinada

7

JASMINE GOLD

Delicades flors de gessamí infusionen la seva delicada fragància en un te verd d'estiu provinent de la Xina

7

