

THE ROOF

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

ASIAN STREET FOOD

CRISPY YUCA	10
Fried yuca with lime zest and vegan mayo with mango and Sriracha	
CHARRED NAPA CABBAGE	13
Napa cabbage, homemade kimchi, ssamjang mayo and furikake	
SEASONAL TOMATO SALAD WITH PONZU	16
Seasonal tomatoes, pickled cherry tomatoes, mango and ponzu sauce	
FILIPINO CEVICHE 'KINILAW'	17
Catch of the day, scallops, cilantro, red onions, coconut milk and cane vinegar	
PORK SSAM	11
Korean lettuce wrap, pork belly and chili bean sauce, rice and pickled vegetables	
VEGAN MUSHROOM BAO	10
Steamed bao with pickled mushrooms and smoked eggplant mayo	
TUNA SANDO SANDWICH	18
Crispy sustainably certified Mediterranean red tuna, Japanese mayo, green apple, green leaves, in sliced bred	
KOREAN FRIED CHICKEN	18
Fried chicken, gochujang sauce, sesame and spring onions	
BLACK PEPPER BEEF	19
Stir fried tenderloin with sauce of different peppers, and vegetables. Served with rice	
DUCK DONBURI	18
Rice bowl with crispy duck breast, hoisin sauce, bimi and green onions	
VEGAN DONBURI	16
Rice bowl with miso eggplant, spring onions, edamame and red cabbage	

SWEETS

MATCHA CHEESECAKE	8
Homemade cheesecake with white chocolate and Japanese matcha accompanied with whipped passion fruit cream	
MACERATED STRAWBERRIES WITH GREEN SHISO	8
Strawberries, vegan coconut yogurt, green shiso sorbet	
MOCHI ICE CREAM	7
Homemade mochi with ice cream of the day	

SATURDAY BRUNCH

Every Saturday from 12 pm to 4 pm

3 Asian-inspired brunch dishes of your choice

1 signature cocktail, glass of cava Ars Collecta or housemade kombucha

38 EUR

TO START

PORK GYOZAS

Deep fried gyozas with soy sauce

VEGAN MUSHROOM BAO

Steamed bao with pickled mushrooms and smoked eggplant mayo

KIMCHI SANDWICH

Coca bread from Folgueroles, homemade kimchi, provolone cheese and Japanese mayo

TO FOLLOW

JAPANESE SALAD

Green leaves, mango, pickled vegetables, ginger and lime dressing

TUNA TARTAR

Mediterranean tuna, strawberries and homemade kimchi accompanied with crispy rice paper

VEGAN DONBURI

Rice bowl with miso eggplant, spring onions, edamame and red cabbage

DUCK DONBURI

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

BEEF TATAKI

Slices of seared beef, ponzu sauce, green onions and furikake

SWEETS

PANCAKES WITH MATCHA CREAM

Homemade pancakes with coconut cream, matcha and red berries

SEASONAL FRUIT

With yuzu sorbet

MOCHI ICE CREAM

Homemade mochi with ice cream of the day

SIGNATURE COCKTAILS

SHOGUN'S DELIGHT 17
Miso paste infused Patrón Blanco tequila, St-Germain, Mango juice, Agave, Lime

WASABI URESHI 17
Wasabi infused Bombay Sapphire Premier Cru gin, Umeshu sake, Lemon, Cucumber

KINSHI FRUIT 17
Belvedere vodka, Pisco, Apple and Shiso syrup, Manzanilla sherry, Yuzu juice

CALM VOLCANO 17
Volcán Blanco tequila, Triple sec, Pineapple cordial, Pineapple juice, Lime, Coconut water, Ginger

SAIKO NO SAKE 17
Tonka bean and passion fruit infused Brugal 1888 rum, Rooibos tea infused sake, Grand Marnier, Agave, Pineapple juice, Lime

SPARKLING SUMMER 17
Hennessy VS, St-Germain, Jasmin cordial, Apple-ginger syrup, Lemon, Ars Collecta Codorníu cava

CLASSICS

Ask our bartenders for your favorite classic

SUSTAINABLE COCKTAILS

HARVEST MOON 17
El Píspa red wine infused with fruit, Roku gin, Martini Fiero, Yuzu sake, Lemon

MELON HIGHBALL 17
Dewar's 15yo whisky, homemade Melon-ginger soda, Lemon

KOREAN AND SPICE 15
Estrella Damm beer, Kimchi sauce, Lime, Bloody mix, Tomato juice

PREMIUM COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 60
Belvedere vodka 10, Coffee liqueur, Espresso

MARGARITA 60
Volcan X.A tequila, Triple sec, Lime juice

MOCKTAILS

BUTTERFLY EFFECT 11
Pineapple, Grapefruit, Lemon, Jasmine cordial, Ginger Ale

AFTER SUN 11
Orange, Cranberry, Lemon, Raspberry syrup, Soda

WINES

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs Champagne Chardonnay	170
Ruinart Brut Champagne Chardonnay	20 / 120
Ruinart Rosé Champagne Chardonnay, Pinot Noir	150
Dom Pérignon Champagne Chardonnay, Pinot Noir	350

CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic Parxet Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10 / 39
---	---------

WHITE

Ikigall 2022 Gallina de Piel Wines Penedès Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	39
Pansa Blanca Raventós Alella Pansa Blanca	10 / 39
Terras Gauda Rías Baixas Albariño	11 / 54
Laforêt Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay	13 / 65
Miranda d'Espells Juvé i Camps Penedès Chardonnay	39

ROSÉ

Pinkgall Gallina de Piel Wines Navarra Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	39
By Ott 2021 Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	49
Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle	14 / 62

RED

El Píspa Vinos del Paseante Montsant Garnatxa, Carinyena	10 / 39
Viña Pedrosa Crianza Hermanos Pérez Pascuas Ribera del Duero Tinto Fino	12 / 58
Pétalos del Bierzo Descendientes de J. Palacios Bierzo Mencía, Alicante Bouschet	12 / 52
Viña Pomal Gran Reserva 2015 Bodegas Bilbaínas Rioja Tempranillo	16 / 76
Coma Vella 2017 Mas d'en Gil Priorat Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	68

SAKE

Kumazawa Tensei Senpou Toku, Sake	7 (65ml) / 18 (200ml) / 60 (btl)
-----------------------------------	----------------------------------

PLUM

The Choya Single Year, Umeshu	10
-------------------------------	----

YUZU

Choya Yuzu	10
------------	----

SPIRITS

VODKA

Belvedere	15 / 160
Belvedere 10	68
Ketel One	15
Tito's	15
Grey Goose	17 / 170
Absolut Elyx	19
Crystal Head	30
Beluga Gold Line	42 / 380

GIN

Bombay Sapphire	15 / 160
Bombay Citron Pressé	15
Bombay Sapphire Premier Cru	16 / 180
Tanqueray	15
Tanqueray No. Ten	16
Tanqueray Old Tom	16
Roku Gin	15 / 160
Sipsmith	15
Botanist Gin	16
Plymouth	15
Portobello Road	15
Modernessia	15
Gin Mare	16
Ginraw	15
Hendrick's	16
Oxley	17
Monkey 47	19

RUM

Bacardi Carta Blanca	15
Bacardi 8yo	15 / 160
Diplomático Reserva Exclusiva	16
Mount Gay Black Barrell	15
Plantation 3 Stars	15
Plantation Pineapple Rum	15
Trois Rivières Blanco	15
Santa Teresa 1796	17 / 190
Brugal 1888	17
Ron Zacapa 23	20

WHISKY

BLENDED

Dewar's 8yo	15
Dewar's 15yo	16 / 170
Dewar's 18yo	28
Chivas 12yo	15 / 170
Chivas 18yo	20
Chivas 25yo	76
Compass Box Oak Cross	15
Compass Box Peat Monster	18
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	69

HIGHLAND

Oban 14yo	20
Dalmore 18yo	40
Glenmorangie Signet	50

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera	19
Macallan 12yo	21 / 230
Macallan 18yo Fine Oak	79
The Glenrothes 10yo	17 / 170
The Glenrothes 12yo	19

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask	18
Lagavulin 16yo	38
Ardbeg Uigeadail	20
Caol Ila 18yo	45

SKYE

Talisker 57 North	26
-------------------	----

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo	54
--------------------	----

IRELAND

Jameson	15
Redbreast 15yo	23

JAPAN

Nikka From the Barrel	22
Nikka Coffey	20
Nikka Taketsuru	22
Yamazaki Distillers Reserve	40
Suntory Hibiki Harmony	34
Suntory Hakushu 12yo	42

USA

Maker's Mark	16 / 170
Woodford Reserve	16
Woodford Reserve Rye	17
Rittenhouse Rye 50%	16
Jack Daniel's Single Barrel	17
Eagle Rare 10yo	18
Blanton's Gold	48
Blanton's Barrel	50

TEQUILA

Patrón Blanco	16 / 190
Patrón Reposado	18 / 220
Patrón Añejo	24
Gran Patrón Platinum	66
Ocho Blanco	16
Ocho Reposado	16
Ocho Curado	16
Calle 23 Blanco	15
Calle 23 Reposado	16
Don Julio Reposado	22
Fortaleza Blanco	20 / 220
Fortaleza Reposado	22
Fortaleza Añejo	28
Volcán Blanco	16
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino	22 / 240
Volcán X.A	62

SOTOL

Sotol Reposado	15
----------------	----

MEZCAL

Del Maguey Vida	16
Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16

COGNAC

Hennessy VS	20 / 200
Hennessy XO	88
Rémy Martin VSOP	28 / 220
Rémy Martin XO	62
Rémy Martin Louis XIII	450

CALVADOS

Père Magloire XO	22
------------------	----

ARMAGNAC

Dartigalongue 96	28
------------------	----

GRAPPA

Poli Cleopatra	24
----------------	----

ABSINTHE

Pernod Pastis	16
Pernod Absinthe	18

VERMOUTH

Padró Dorado	8
Martini Riserva Speciale Ambrato	10
Martini Riserva Speciale Rubino	10
Punt E Mes	10
Antica Formula	18
Vermouth del Professore Rosso	16

APERITIF

Amaro Montenegro	10
Chandon Garden Spritz	10 / 45
Campari	10
Cynar	10
Lillet Blanc	10
Fernet Branca	12

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	10
Taylors LBV 2012	10

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	6
Americano	6
Double espresso	7
Latte	7
Cappuccino	7
Flat white	7
Iced coffee	7

LOOSE LEAF TEA BY RONNEFELDT

EARL GREY	7
A delicate flowery autumn plucking blended with the refreshing citrus aroma of bergamot	
GREEN LEAF	7
A delicate flowery green tea from the Indian highlands	
FANCY SENCHA	7
A premium large-leafed Sencha from China, refined tartness with a breath of sweetness	
JASMINE GOLD	7
Delicate jasmine blossoms diffuse their gentle fragrance over a Chinese summer green tea	
Matcha latte	8
Chai latte	8

STREET FOOD ASIÁTICO

YUCA CRUJIENTE	10
Yuca frita con ralladura de lima y mayonesa vegana con mango y Sriracha	
COL CHINA SOASADA	13
Col china, kimchi casero, mayonesa de ssamjang y furikake	
ENSALADA DE TOMATES EN SALSA PONZU	16
Tomates de temporada, tomates cherry encurtidos, mango fresco y salsa ponzu	
CEVICHE FILIPINO 'KINILAW'	17
Pesca del día, vieiras, cilantro, cebolla roja, leche de coco y vinagre de caña	
SSAM DE CERDO	11
Wrap coreano de lechuga, panceta de cerdo, salsa chili-bean, arroz y vegetales encurtidos	
BAO VEGANO DE SETAS	10
Bao al vapor con setas encurtidas y mayonesa de berenjena ahumada	
SÁNDWICH SANDO DE ATÚN	18
Atún rojo del Mediterráneo de certificación sostenible rebozado en pankó, mayonesa japonesa, manzana verde en vinagre de arroz y hojas verdes, en pan de molde	
POLLO FRITO COREANO	18
Pollo frito con salsa gochujang, sésamo y cebolla tierna	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA	19
Solomillo de ternera, salsa de diferentes pimientas y verduras salteadas Acompañado de arroz blanco	
DONBURI DE PATO	18
Bol de arroz con magret de pato crujiente, salsa hoisin, bimi y cebolleta	
DONBURI VEGANO CON BERENJENA MISO	16
Bol de arroz con berenjena, miso, cebolleta tierna, edamame y col lombarda	
DULCES	
CHEESECAKE DE MATCHA	8
Tarta de queso casera con chocolate blanco y matcha japonés acompañada de crema montada de fruta de la pasión	
FRESAS MACERADAS Y SHISO VERDE	8
Fresas, yogur de coco vegano, sorbete de shiso verde	
MOCHI HELADO	7
Mochi casero con helado del día	

BRUNCH DE SÁBADO

Cada sábado de 12h 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

GYOZAS DE CERDO

Empanadillas japonesas de cerdo fritas con salsa de soja

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

ENSALADA JAPONESA

Hojas tiernas, vegetales encurtidos, mango, aliño de jengibre y lima

TARTAR DE ATÚN

Atún del Mediterráneo, fresas y kimchi casero acompañado de papel de arroz crujiente

DONBURI VEGANO CON BERENJENA MISO

Bol de arroz con berenjena, miso, cebolleta tierna, edamame y col lombarda

DONBURI DE PATO

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

TATAKI DE TERNERA

Láminas de carne soasada, salsa ponzu, cebolla tierna y furikake

DULCES

PANCAKES CON CREMA DE MATCHA

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

FRUTA DE TEMPORADA

Con sorbete de yuzu

MOCHI HELADO

Mochi casero con helado del día

CÓCTELES DE AUTOR

SHOGUN'S DELIGHT 17
Tequila Patrón Blanco infusionado con Miso blanco, St-Germain, Zumo de mango, Agave, Lima

WASABI URESHI 17
Gin Bombay Sapphire Premier Cru infusionado con Wasabi, Sake Umeshu, Limón, Pepino

KINSHI FRUIT 17
Vodka Belvedere, Pisco, Sirope de manzana y shiso, Manzanilla , Zumo de yuzu

CALM VOLCANO 17
Tequila Volcán Blanco, Triple sec, Sirope de piña, Zumo de piña, Lima, Agua de coco, Jengibre

SAIKO NO SAKE 17
Ron Brugal 1888 infusionado con fruta de la pasión y haba tonka, Sake infusionado con té Rooibos, Grand Marnier, Agave, Zumo de piña, Lima

SPARKLING SUMMER 17
Hennessy VS, St-Germain, Cordial de jazmín, Sirope de manzana y jengibre, Limón, Cava Ars Collecta Codorníu

CLÁSICOS

Pregunta a nuestros bartenders por tu clásico favorito.

CÓCTELES SOSTENIBLES

HARVEST MOON 17
El Píspas vino tinto infusionado con fruta, Roku gin, Martini Fiero, Sake de yuzu, Limón

MELON HIGHBALL 17
Whisky Dewar's 15yo, Soda casera de melón y jengibre, Limón

KOREAN AND SPICE 15
Cerveza Estrella Damm, Salsa de kimchi, Lima, Bloody mix, Zumo de tomate

CÓCTELES PREMIUM

ESPRESSO MARTINI 60
Vodka Belvedere 10, Licor de café, Espresso

MARGARITA 60
Tequila Volcán X.A, Triple sec, Zumo de lima

CÓCTELES SIN ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT 11
Piña, Pomelo Rosa, Limón, Cordial de Jazmín, Ginger Ale

AFTER SUN 11
Naranja, Arándano Rojo, Limón, Sirope de frambuesa, Soda

VINOS

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs Champagne Chardonnay	170
Ruinart Brut Champagne Chardonnay	20 / 120
Ruinart Rosé Champagne Chardonnay, Pinot Noir	150
Dom Pérignon Champagne Chardonnay, Pinot Noir	350

CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic Parxet Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10 / 39
---	---------

BLANCO

Ikigall 2022 Gallina de Piel Wines Penedès Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	39
Pansa Blanca Raventós Alella Pansa Blanca	10 / 39
Terras Gauda Rías Baixas Albariño	11 / 54
Laforêt Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay	13 / 65
Miranda d'Espiells Juvé i Camps Penedès Chardonnay	39

ROSADO

Pinkgall Gallina de Piel Wines Navarra Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	39
By Ott 2021 Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	49
Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle	14 / 62

TINTO

El Píspa Vinos del Paseante Montsant Garnatxa, Carinyena	10 / 39
Viña Pedrosa Crianza Hermanos Pérez Pascuas Ribera del Duero Tinto Fino	12 / 58
Pétalos del Bierzo Descendientes de J. Palacios Bierzo Mencía, Alicante Bouschet	12 / 52
Viña Pomal Gran Reserva 2015 Bodegas Bilbaínas Rioja Tempranillo	16 / 76
Coma Vella 2017 Mas d'en Gil Priorat Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	68

SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku, Sake	7 (65ml) / 18 (200ml) / 60 (btl)
--	----------------------------------

CIRUELA

The Choya Single Year, Umeshu	10
-------------------------------	----

YUZU

Choya Yuzu	10
------------	----

DESTILADOS

VODKA

Belvedere	15 / 160
Belvedere 10	68
Ketel One	15
Tito's	15
Grey Goose	17 / 170
Absolut Elyx	19
Crystal Head	30
Beluga Gold Line	42 / 380

GIN

Bombay Sapphire	15 / 160
Bombay Citron Pressé	15
Bombay Sapphire Premier Cru	16 / 180
Tanqueray	15
Tanqueray No. Ten	16
Tanqueray Old Tom	16
Roku Gin	15 / 160
Sipsmith	15
Botanist Gin	16
Plymouth	15
Portobello Road	15
Modernessia	15
Gin Mare	16
Ginraw	15
Hendrick's	16
Oxley	17
Monkey 47	19

RON

Bacardi Carta Blanca	15
Bacardi 8yo	15 / 160
Diplomático Reserva Exclusiva	16
Mount Gay Black Barrell	15
Plantation 3 Stars	15
Plantation Pineapple Rum	15
Trois Rivières Blanco	15
Santa Teresa 1796	17 / 190
Brugal 1888	17
Ron Zacapa 23	20

WHISKY

BLENDED

Dewar's 8yo	15
Dewar's 15yo	16 / 170
Dewar's 18yo	28
Chivas 12yo	15 / 170
Chivas 18yo	20
Chivas 25yo	76
Compass Box Oak Cross	15
Compass Box Peat Monster	18
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	69

HIGHLAND

Oban 14yo	20
Dalmore 18yo	40
Glenmorangie Signet	50

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera	19
Macallan 12yo	21 / 230
Macallan 18yo Fine Oak	79
The Glenrothes 10yo	17 / 170
The Glenrothes 12yo	19

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask	18
Lagavulin 16yo	38
Ardbeg Uigeadail	20
Caol Ila 18yo	45

SKYE

Talisker 57 North	26
-------------------	----

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo	54
--------------------	----

IRLANDA

Jameson	15
Redbreast 15yo	23

JAPÓN

Nikka From the Barrel	22
Nikka Coffey	20
Nikka Taketsuru	22
Yamazaki Distillers Reserve	40
Suntory Hibiki Harmony	34
Suntory Hakushu 12yo	42

EUA

Maker's Mark	16 / 170
Woodford Reserve	16
Woodford Reserve Rye	17
Rittenhouse Rye 50%	16
Jack Daniel's Single Barrel	17
Eagle Rare 10yo	18
Blanton's Gold	48
Blanton's Barrel	50

TEQUILA

Patrón Blanco	16 / 190
Patrón Reposado	18 / 220
Patrón Añejo	24
Gran Patrón Platinum	66
Ocho Blanco	16
Ocho Reposado	16
Ocho Curado	16
Calle 23 Blanco	15
Calle 23 Reposado	16
Don Julio Reposado	22
Fortaleza Blanco	20 / 220
Fortaleza Reposado	22
Fortaleza Añejo	28
Volcán Blanco	16
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino	22 / 240
Volcán X.A	62

SOTOL

Sotol Reposado	15
----------------	----

MEZCAL

Del Maguey Vida	16
Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16

COGNAC

Hennessy VS	20 / 200
Hennessy XO	88
Rémy Martin VSOP	28 / 220
Rémy Martin XO	62
Rémy Martin Louis XIII	450

CALVADOS

Père Magloire XO	22
------------------	----

ARMAGNAC

Dartigalongue 96	28
------------------	----

GRAPPA

Poli Cleopatra	24
----------------	----

ABSENTA

Pernod Pastis	16
Pernod Absinthe	18

VERMUT

Padró Dorado	8
Martini Riserva Speciale Ambrato	10
Martini Riserva Speciale Rubino	10
Punt E Mes	10
Antica Formula	18
Vermouth del Professore Rosso	16

APERITIVO

Amaro Montenegro	10
Chandon Garden Spritz	10 / 45
Campari	10
Cynar	10
Lillet Blanc	10
Fernet Branca	12

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	10
Taylors LBV 2012	10

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 6

Americano 6

Espresso doble 7

Latte 7

Cappuccino 7

Flat white 7

Café con hielo 7

TÉ EN HOJAS RONNEFELDT

EARL GREY 7

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

GREEN LEAF 7

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

FANCY SENCHA 7

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

JASMINE GOLD 7

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

Matcha latte 8

Chai latte 8

STREET FOOD ASIÀTIC

IUCA CRUIXENT	10
luca fregida amb ratlladura de llima i maionesa picant de faves de soja	
COL XINESA BRASEJADA	13
Col xinesa, kimchi casolà, maionesa de ssamjang i furikake	
AMANIDA DE TOMÀQUETS EN SALSA PONZU	16
Tomàquets de temporada, tomàquets cherry encortits, mango fresc i salsa ponzu	
CEVITXE FILIPÍ 'KINILAW'	17
Pesca del dia, vieires, coriandre, ceba vermella, llet de coco i vinagre de canya	
SSAM DE PORC	11
Wrap coreà d'enciam, cansalada de porc, salsa chili-bean, arròs i vegetals encortits	
BAO VEGÀ DE BOLETS	10
Bao al vapor amb bolets encortits i maionesa d'albergínia fumada	
SANDVITX SANDO DE TONYINA	18
Tonyina vermella del Mediterrani de certificació sostenible arrebossada en panko, maionesa japonesa, poma verda en vinagre d'arròs i fulles verdes, en pa de mottle	
POLLASTRE FREGIT COREÀ	18
Pollastre fregit amb salsa gochujang, sèsam i cibulet	
FILET DE VEDELLA AL PEBRE	19
Filet de vedella, salsa de diferents pebres i verdures saltejades Acompanyat d'arròs blanc	
DONBURI D'ÀNEC	18
Bol d'arròs amb magret d'ànec cruixent, salsa hoisin, bimi i cibulet	
DONBURI VEGÀ AMB ALBERGÍNIA MISO	16
Bol d'arròs amb albergínia, miso, cibulet, edamame i col llombarda	
DOLÇOS	
CHEESECAKE DE MATXA	8
Pastís de formatge casolà amb xocolata blanca i matxa japonès acompanyat de crema muntada de fruita de la passió	
MADUIXES MACERADES I SHISO VERD	8
Maduixes, iogur de coco vegà, sorbet de shiso verd	
MOCHI GELAT	7
Mochi casolà amb gelat del dia	

BRUNCH DE DISSABTE

Cada dissabte de 12h 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

GYOZES DE PORC

Crestes japoneses de porc fregides amb salsa de soja

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

AMANIDA JAPONESA

Fulles tendres, vegetals encortits, mango, amaniment de gingebre i llima

TARTAR DE TONYINA

Tonyina del Mediterrani, maduixes i kimchi casolà acompanyat de paper d'arròs cruixent

DONBURI VEGÀ AMB ALBERGÍNIA MISO

Bol d'arròs amb albergínia, miso, cibulet, edamame i col llombarda

DONBURI D'ÀNEC

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

TATAKI DE VEDELLA

Llàmines de carn brasejada, salsa ponzu, cibulet i furikake

DOLÇOS

PANCAKES AMB CREMA DE MATXA

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

FRUITA DE TEMPORADA

Amb sorbet de iuzu

MOCHI GELAT

Mochi casolà amb gelat del dia

CÒCTELS D'AUTOR

SHOGUN'S DELIGHT 17
Tequila Patrón Blanco infusionat amb miso blanc, St-Germain, Suc de mango, Agave, Lima

WASABI URESHI 17
Gin Bombay Sapphire Premier Cru infusionat amb wasabi, Sake Umeshu, Llimona, Cogombre

KINSHI FRUIT 17
Vodka Belvedere, Pisco, Xarop de poma i shiso, Manzanilla, Suc de yuzu

CALM VOLCANO 17
Tequila Volcán Blanco, Triple sec, Xarop de pinya, Suc de pinya, Lima, Aigua de coco, Gíngebre

SAIKO NO SAKE 17
Ron Brugal 1888 infusionat amb fruita de la passió i fava tonka, Sake infusionat amb te Rooibos, Grand Marnier, Agave, Suc de pinya, Llima

SPARKLING SUMMER 17
Hennessy VS, St-Germain, Cordial de gessamí, Xarop de poma i gíngebre, Llimona, Cava Ars Collecta Codorníu

CLÀSSICS

Pregunta als nostres bartenders pel teu clàssic preferit.

CÒCTELS SOSTENIBLES

HARVEST MOON 17
El Píspa vi negre infusionat amb fruita, Roku gin, Martini Fiero, Sake de yuzu, Llimona

MELON HIGHBALL 17
Whisky Dewar's 15yo, Soda casolana de meló i gíngebre, Llimona

KOREAN AND SPICE 15
Cervesa Estrella Damm, Salsa de kimchi, Lima, Bloody mix, Suc de tomàquet

CÒCTELS PREMIUM

ESPRESSO MARTINI 60
Vodka Belvedere 10, Licor de cafè, Espresso

MARGARITA 60
Tequila Volcán X.A, Triple sec, Suc de Lima

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT 11
Pinya, Aranja rosa, Llimona, Cordial de gessamí, Ginger Ale

AFTER SUN 11
Taronja, Nabiu vermell, Llimona, Xarop de gerd, Soda

VINS

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs Champagne Chardonnay	170
Ruinart Brut Champagne Chardonnay	20 / 120
Ruinart Rosé Champagne Chardonnay, Pinot Noir	150
Dom Pérignon Champagne Chardonnay, Pinot Noir	350

CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic Parxet Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10 / 39
---	---------

BLANC

Ikigall 2022 Gallina de Piel Wines Penedès Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	39
Pansa Blanca Raventós Alella Pansa Blanca	10 / 39
Terras Gauda Rías Baixas Albariño	11 / 54
Laforêt Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay	13 / 65
Miranda d'Espiells Juvé i Camps Penedès Chardonnay	39

ROSAT

Pinkgall Gallina de Piel Wines Navarra Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	39
By Ott 2021 Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	49
Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle	14 / 62

NEGRE

El Pispá Vinos del Paseante Montsant Garnatxa, Carinyena	10 / 39
Viña Pedrosa Crianza Hermanos Pérez Pascuas Ribera del Duero Tinto Fino	12 / 58
Pétalos del Bierzo Descendientes de J. Palacios Bierzo Mencía, Alicante Bouschet	12 / 52
Viña Pomal Gran Reserva 2015 Bodegas Bilbaínas Rioja Tempranillo	16 / 76
Coma Vella 2017 Mas d'en Gil Priorat Carinyena, Garnatxa Peluda, Garnatxa, Syrah	68

SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku, Sake	7 (65ml) / 18 (200ml) / 60 (btl)
--	----------------------------------

PRUNA

The Choya Single Year, Umeshu	10
-------------------------------	----

YUZU

Choya Yuzu	10
------------	----

DESTIL·LATS

VODKA

Belvedere	15 / 160
Belvedere 10	68
Ketel One	15
Tito's	15
Grey Goose	17 / 170
Absolut Elyx	19
Crystal Head	30
Beluga Gold Line	42 / 380

GIN

Bombay Sapphire	15 / 160
Bombay Citron Pressé	15
Bombay Sapphire Premier Cru	16 / 180
Tanqueray	15
Tanqueray No. Ten	16
Tanqueray Old Tom	16
Roku Gin	15 / 160
Sipsmith	15
Botanist Gin	16
Plymouth	15
Portobello Road	15
Modernessia	15
Gin Mare	16
Ginraw	15
Hendrick's	16
Oxley	17
Monkey 47	19

ROM

Bacardi Carta Blanca	15
Bacardi 8yo	15 / 160
Diplomático Reserva Exclusiva	16
Mount Gay Black Barrell	15
Plantation 3 Stars	15
Plantation Pineapple Rum	15
Trois Rivières Blanco	15
Santa Teresa 1796	17 / 190
Brugal 1888	17
Ron Zacapa 23	20

WHISKY

BLENDED

Dewar's 8yo	15
Dewar's 15yo	16 / 170
Dewar's 18yo	28
Chivas 12yo	15 / 170
Chivas 18yo	20
Chivas 25yo	76
Compass Box Oak Cross	15
Compass Box Peat Monster	18
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	69

HIGHLAND

Oban 14yo	20
Dalmore 18yo	40
Glenmorangie Signet	50

SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera	19
Macallan 12yo	21 / 230
Macallan 18yo Fine Oak	79
The Glenrothes 10yo	17 / 170
The Glenrothes 12yo	19

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask	18
Lagavulin 16yo	38
Ardbeg Uigeadail	20
Caol Ila 18yo	45

SKYE

Talisker 57 North	26
-------------------	----

ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo	54
--------------------	----

IRLANDA

Jameson	15
Redbreast 15yo	23

JAPÓ

Nikka From the Barrel	22
Nikka Coffey	20
Nikka Taketsuru	22
Yamazaki Distillers Reserve	40
Suntory Hibiki Harmony	34
Suntory Hakushu 12yo	42

EUA

Maker's Mark	16 / 170
Woodford Reserve	16
Woodford Reserve Rye	17
Rittenhouse Rye 50%	16
Jack Daniel's Single Barrel	17
Eagle Rare 10yo	18
Blanton's Gold	48
Blanton's Barrel	50

TEQUILA

Patrón Blanco	16 / 190
Patrón Reposado	18 / 220
Patrón Añejo	24
Gran Patrón Platinum	66
Ocho Blanco	16
Ocho Reposado	16
Ocho Curado	16
Calle 23 Blanco	15
Calle 23 Reposado	16
Don Julio Reposado	22
Fortaleza Blanco	20 / 220
Fortaleza Reposado	22
Fortaleza Añejo	28
Volcán Blanco	16
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino	22 / 240
Volcán X.A	62

SOTOL

Sotol Reposado	15
----------------	----

MEZCAL

Del Maguey Vida	16
Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16

COGNAC

Hennessy VS	20 / 200
Hennessy XO	88
Rémy Martin VSOP	28 / 220
Rémy Martin XO	62
Rémy Martin Louis XIII	450

CALVADOS

Père Magloire XO	22
------------------	----

ARMAGNAC

Dartigalongue 96	28
------------------	----

GRAPPA

Poli Cleopatra	24
----------------	----

ABSENTA

Pernod Pastis	16
Pernod Absinthe	18

VERMUT

Padró Dorado	8
Martini Riserva Speciale Ambrato	10
Martini Riserva Speciale Rubino	10
Punt E Mes	10
Antica Formula	18
Vermouth del Professore Rosso	16

APERITIU

Amaro Montenegro	10
Chandon Garden Spritz	10 / 45
Campari	10
Cynar	10
Lillet Blanc	10
Fernet Branca	12

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	10
Taylors LBV 2012	10

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 Lima

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 6

Americà 6

Espresso doble 7

Latte 7

Cappuccino 7

Flat white 7

Cafè amb gel 7

TE EN FULLES RONNEFELDT

EARL GREY 7

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

GREEN LEAF 7

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

FANCY SENCHA 7

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

JASMINE GOLD 7

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

Matcha latte 8

Chai latte 8

