

ROOF

The

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

OSTRAS & CAVIAR EN HIELO

Ostra Regal N° 2 (SG, SL, SFS)	6 (unidad) / 32 (media docena)
al natural	
Caviar, 10gr (SFS)	45
caviar Ossetra, blinis y crema agria	

PARA EMPEZAR

Croqueta de Jamón Ibérico (SFS)	6
con lámina de lomo de atún	
Polenta Frita (V, SG, SFS)	4
con chutney de tomate	
Selección de Quesos (SFS)	18
feta marinado, manchego de oveja, Parmigiano Reggiano	
Jamón Ibérico Puro de Bellota, 80gr (SG, SL, SFS)	35
DO Guijuelo cortado a mano	
Hummus de Garbanzo con Crudités (V, SG, SL)	14
con AOVE y sumac	
Bravas The ROOF (SG, SL, SFS)	9
patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli	
Ensaladilla de Tartar de Atún (SG, SL)	16
coronada con tartar de atún del Mediterráneo de certificación sostenible	
Ensalada de Calabacín, Ricota y Pistachos (SG)	15
calabacín, bimi, ricota, pistachos y limón marroquí con pan carasau	
Endivias con Queso de Cabra (SG)	16
endivias a la plancha, crema de queso de cabra, gajo de naranja, vinagreta de avellanas y miel	
Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS)	14
con aceite de albahaca	

PARA ACOMPAÑAR

Pan con Tomate (V, SL, SFS)	5
Arroz Basmati (V, SG, SL, SFS)	7
Aguacate (V, SG, SL, SFS)	5
Hojas Verdes y Tomates Cherry (V, SG, SL, SFS)	7

PARA CONTINUAR

Milanesa de Berenjena Vegana (V, SL)	16
mayonesa vegana con tahine, dukkah de pistacho y granada	
Pasta Cacio e Pepe con Trufa Negra	20
rigatoni, queso pecorino romano, Parmigiano Reggiano y pimienta negra	
Crudo de Vieira (SG, SL)	19
con emulsión de limón y pera, avellanas y cubos de boniato	
Pulpo con Alioli (SG, SL, SFS)	24
con alioli de pimentón, patata y encurtido de pepino	
Vitello Tonnato (SG, SL, SFS)	18
roast beef de vaca con salsa tonnata, alcaparras y apio	
Entraña del Mercat de Santa Caterina (SG, SL, SFS)	24
con aceite de hierbas	

DULCES

Panna Cotta de Vainilla (SG, SFS)	8
acompañada de fresas y helado de AOVE	
Tarta Fondant de Chocolate (SFS)	8
con sorbete de cacao	
Fruta Cru de Temporada (V, SG, SL, SFS)	7
fruta de temporada osmotizada con su sorbete	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

BRUNCH DE SÁBADO

Cada Sábado de 12h a 16h

3 Platos de Brunch Mediterráneo a tu Elección &

1 Cóctel de Autor o 1 Spritz o 1 Copa de Cava Ars Collecta Blanc de Noirs40

PARA EMPEZAR

Ostra Regal N° 2 (SG, SL, SFS)
al natural

Polenta Frita (V, SG, SFS)
con chutney de tomate

Hummus con Falafel (V, SG, SL)
hummus de garbanzo con AOVE y pimentón dulce

Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS)
con aceite de albahaca

Ensalada de Escalivada con Queso Rallado (SG, SFS)
berenjena, pimiento, y tapenade de olivas negras, tomate seco y perejil

Focaccia Artesanal (SFS)
con mortadela y pesto estilo italiano

PARA CONTINUAR

Tostada de Aguacate (V, SL, SFS)
tostada de pan de masa madre con aguacate y vegetales encurtidos

Huevos Pochados con Ricotta Cremosa y Pesto
con tostadas de pan de masa madre

Salmón Ahumado, Bimi y Alcaparras SG)
salmón de certificación sostenible, hojas verdes, bimi y yogur natural

Sandwich de Sobrasada y Queso Edam (SFS)
en coca de Folgueroles con cebolla caramelizada

Pepito de Ternera (SFS)
bríoche con entraña, queso y mojo verde

DULCES

Pancakes con Arándanos (SFS)
crema de coco y sirope de arce

Affogato al Café
con helado de vainilla y hojaldre Napoleón

Fruta Cru de Temporada (V, SG, SL, SFS)
fruta de temporada osmotizada con su sorbete

Bollería del Día
croissant o Napolitana de chocolate

CÓCTELES DE AUTOR

Dr. Fleming	17
tequila Volcán De Mi Tierra Blanco, mezcal Illegal Joven, sirope de jengibre, zumo de lima, espuma de miel y tomillo	
Flor de Lichi	17
vodka Belvedere infusionado con pimienta rosa, lichi, limoncello, vermut Noilly Prat, zumo de limón, leche de coco	
Gingerbread Man	17
ron Brugal 1888, ron Bacardi Carta Blanca, sirope de jengibre, zumo de naranja, zumo de piña	
Black Bird	17
Illegal Mezcal Joven infusionado con trufa, oporto Warre's Heritage Ruby, sirope de higo, zumo de limón, salsa de soja	
Terra Mia	17
vodka Grey Goose, cachaça Leblon infusionada con café, sirope de arce infusionado con setas, vino de jerez amontillado Fernando De Castilla, zumo de pomelo	

CÓCTELES SOSTENIBLES

Pistachio Affair	17
ginebra Bombay Sapphire Premier CRU infusionada con lavanda, aperitivo Lillet Blanc, horchata de pistacho, zumo de limón	
Barcelona Sour	17
whisky Dewar's 15 años, sirope de vino El Píspas y arándanos, zumo de limón, chartreuse amarillo, aquafaba	

CLÁSICOS

Pregunta a nuestros bartenders por tu cóctel clásico favorito.

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

SPRITZ

Cadaqués	17
ginebra Roku, Licor 43, zumo de lima, sirope de jengibre, cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs	
Rayo de Sol	17
Martini Fiero, Lillet Blanc, sirope de fruta de la pasión, Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs cava	

CÓCTELES CALIENTES

Winter Sangria	17
wino El Pispa infusionado con especias, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Fiero, zumo de naranja, sirope de frambuesa, zumo de limón	
Chamomile Flame	17
whisky Maker´s Mark, sirope de manzana, licor de manzana Kuhri, licor Bénédictine, zumo de limón, té de manzanilla	

CÓCTELES PREMIUM

Espresso Martini	60
vodka Belvedere 10, licor de café, espresso	
Margarita	60
tequila Volcán X.A, Triple Sec, zumo de lima	
Paloma	60
Tequila Patrón El Cielo, zumo de pomelo, zumo de lima y soda.	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Ginger Ember	11
sirope de jengibre, zumo de naranja, zumo de piña	
Spearmint Time	11
sirope de fruta de la pasión, zumo de limón, zumo de arándanos, té de menta	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

VINOS

CHAMPAGNE

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

CAVA

Parxet Cuvée Ecològic Parxet Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada.....	10	39
Ars Collecta Blanc de Noirs Codorníu Cava Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat.....		49

BLANCO

Turons de la Pleta Raimat Costers del Segre Chardonnay	12	56
La Charla Vinos del paseante Rueda Verdejo	10	39
Terras Gauda Rías Baixas Albariño	11	54
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc	16	72
Pansa Blanca Raventós Alella Pansa Blanca		39

ROSADO

Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle	14	62
By Ott Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah		49
Sierra Cantabria Rosado Sierra Cantabria Rioja Garnacha Tempranillo, Macabeo		39

TINTO

El Píspa Vinos del Paseante Montsant Garnatxa, Carinyena	10	39
Viña Pedrosa Crianza Hermanos Pérez Pascuas Ribera del Duero Tinto Fino	12	58
Viña Pomal Gran Reserva Bodegas Bilbaínas Rioja Tempranillo	16	76
Terrazas de los Andes Reserva Malbec Terrazas de los Andes Mendoza Malbec	10	39
Pétalos del Bierzo Descendientes de J. Palacios Bierzo Mencía, Alicante Bouschet		52

Consulte las añadas de vino con los miembros de nuestro equipo.
Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

DESTILADOS

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

GIN	Botella	Copa
Bombay Sapphire	160	15
Bombay Sapphire Premier Cru	180	16
Tanqueray		15
Tanqueray No. Ten		16
Tanqueray Old Tom		16
Roku Gin	160	15
Sipsmith		15
Botanist Gin		16
Plymouth		15
Portobello Road		15
Gin Mare		16
Ginraw		15
Hendrick's		16
Monkey 47		19

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

WHISKY	Botella	Copa
Blended		
Dewar's 15yo	170	16
Dewar's 18yo		28
Chivas 12yo	170	15
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		
Glenmorangie Signet		50

Speyside		
Glenfiddich 15yo Solera		19
Macallan 12yo	230	21
Macallan 18yo Fine Oak		79
The Glenrothes 12yo		19

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

Orkney Islands		
Highland Park 18yo		54

Irlanda		
Jameson		15

Japón		
Nikka From the Barrel		22
Nikka Coffey		20
Nikka Taketsuru		22
Yamazaki Distillers Reserve		40
Suntory Hibiki Harmony		34
Suntory Hakushu 12yo		44

WHISKY

EUA

Angel's Envy		20
Maker's Mark	170	16
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	190	16
Patrón Reposado	220	18
Patrón Añejo		24
Gran Patrón Platinum		66
Ocho Blanco		16
Ocho Reposado		16
Ocho Curado		16
Don Julio Reposado		22
Fortaleza Blanco		20
Fortaleza Reposado		22
Fortaleza Añejo		28
Volcán De Mi Tierra Blanco		16
Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino		22
Volcán De Mi Tierra X.A		62
Tres Generaciones Añejo		20
Tres Generaciones Plata		16
Patrón El Cielo		68

MEZCAL

Del Maguey Vida		16
Ilegal Mezcal Joven		20
Ilegal Mezcal Reposado		22
Ilegal Mezcal Añejo		26

COGNAC

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

SOTOL

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

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	12
Vermouth del Professore Rosso	16

APERITIVO

Amaro Montenegro	10
Chandon Garden Spritz	50 15
Campari	10
Cynar	10
Lillet Blanc	10
Fernet Branca	12
Poli Elisir Limone	10
Averna	10

JEREZ

Manzanilla I Lustau	10
Amontillado I Fernando de Castilla	10
Oloroso I Fernando de Castilla	10
Pedro Ximénez I González Byass PX	10

PORTO

Warre's Heritage Ruby Port	10
Taylors LBV 2012	10

CERVEZA

Barril	
Estrella Damm	6
Cerveza mediterránea	
Botella	
INEDIT	7
Cerveza de malta y trigo con especias	
Complot	7
Mediterranean India Pale Ale	
Daura	7
Cerveza sin gluten	
Estrella Damm	6
Cerveza mediterránea	
Free Damm	6
Cerveza sin alcohol 0,0%	

REFRESCOS

Pepsi	6
Pepsi Max	6
7Up	6
KAS Limón	6
KAS Naranja	6
Tónica	6
Ginger Beer	6
Ginger Ale	6
Red Bull	8
Red Bull Sugar-Free	8

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.

ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO

Verde	9
espinacas, manzana, jengibre, apio y lima	
Amarillo	9
mango y fruta de la pasión	
Rojo	9
remolacha, manzana, zanahoria, granada, jengibre y limón	
Naranja	8
Pomelo	8
Kombucha del Día	8

CAFÉ DE ESPECIALIDAD HIDDEN COFFEE

Certificación Sostenible, de Origen Local, 100% Orgánico y de Comercio Justo

Espresso	5
Macchiato	5
Cortado	6
Americano	7
Espresso doble	7
Latte	7
Cappuccino	7
Flat White	7
Café con Hielo	7
Matcha Latte	8

TÉ EN HOJAS RONNEFELDT

Certificación Sostenible, 100% Orgánico y de Comercio Justo

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	