

ROOF

The

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

OSTRAS & CAVIAR EN HIELO

Ostra Regal Nº 2 (SG, SL, SFS) al natural	6 (unidad) / 32 (media docena)
Caviar, 10gr (SFS) caviar Ossetra, blinis y crema agria	45

PARA EMPEZAR

Croqueta de Jamón Ibérico (SFS) con lámina de lomo de atún	6
Selección de Quesos (SFS) feta marinada, manchego de oveja, Parmigiano Reggiano	18
Jamón Ibérico Puro de Bellota, 80gr (SG, SL, SFS) DO Guijuelo cortado a mano	35
Bravas The ROOF (SG, SL, SFS) patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli	9
Ensaladilla Rusa (SG, SL) coronada con tartar de atún del Mediterráneo de certificación sostenible	16
Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS) con aceite de albahaca	14

PARA CONTINUAR

Milanesa de Berenjena Vegana (V, SL) mayonesa vegana con tahine, dukkah de pistacho y granada	16
Pasta Cacio e Pepe con Trufa Negra rigatoni, queso pecorino romano, Parmigiano Reggiano y pimienta negra	20
Pulpo con Alioli (SG, SL, SFS) con alioli de pimentón, patata y encurtido de pepino	24
Entraña del Mercat de Santa Caterina (SG, SL, SFS) con aceite de hierbas	24

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

DULCES

Tarta Fondant de Chocolate (SFS) con sorbete de cacao	8
Fruta Fresca (V, SG, SL, SFS) fruta fresca con su sorbete	7

ESPECIALIDADES LIBANESAS DE BEIRUT BARCELONA

ENTRANTES FRÍOS

Hummus Libanés con Piñones (V, SG, SL, H) puré elaborado a partir de garbanzos, crema de sésamo, limón y aceite de oliva, servido con crudités y pan de pita	15
Ensalada Fattoush (V, SL, SFS, H) ensalada de lechuga y canónigos con pan de pita frito, tomate, rábano, menta, pepino, pimiento verde y cebolla con aliño de summac, limón, menta, reducción de granada y aceite de oliva virgen	15
Bites de Falafel con Salsa de Sésamo (V, SG, SL, SFS, H) croquetas de garbanzos y sésamo servidas con pan de pita y salsa de sésamo	18
Rikak de Queso (H) pasta filo rellena de queso feta	15

PARA CONTINUAR

Shish Taouk con Matbucha y Toun (SG, SFS, H) brochetas de pollo adobadas con especias libanesas servidas con pan de pita, patatas y salsa de ajo	22
Brocheta de Kafta con Verduras al Horno (SG, SL, SFS, H) brochetas de carne de ternera y cordero especiada, servida con pan de pita y verduras al horno	22
Samke Harra con Arroz (SL, H) corvina con salsa harra, almendras, piñones, chips de pan pita frito, servida con arroz pilaf al comino	28
Pan de Pita (SFS, H)	3

DULCES

Nido de Kataifi (H) baklava de masa kataifi rellena de pistachos y crema inglesa de agua de azahar	8
--	---

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos | (H) Halal.
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 Nº 2 (SG, SL, SFS)
al natural
- Polenta Frita (V, SG, SFS)
con chutney de tomate
- Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS)
con aceite de albahaca
- Focaccia Artesanal (SFS)
con mortadela y pesto estilo italiano
- Ensalada Fattoush (V, SL, SFS, H)
ensalada de lechuga y canónigos con pan de pita frito, tomate, rábano, menta, pepino, pimiento verde y cebolla con aliño de summac, limón, menta, reducción de granada y aceite de oliva virgen
- Bites de Falafel con Salsa de Sésamo (V, SG, SL, SFS, H)
croquetas de garbanzos y sésamo servidas con pan de pita y salsa de sésamo

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, SFS)
salmón de certificación sostenible, hojas verdes, bimi y yogur natural
- Pepito de Ternera (SFS)
bríoche con entraña, queso y mojo verde
- Shish Taouk con Matbucha y Toun (SG, SFS, H)
brochetas de pollo adobadas con especias libanesas servidas con pan de pita, patatas y salsa de ajo
- Brocheta de Kafta con Verduras a la Brasa (SG, SL, SFS, H)
brochetas de carne de ternera y cordero especiada, servida con pan de pita y verduras al horno

DULCES

- Pancakes con Arándanos (SFS)
crema de coco y sirope de arce
- Fruta Cru de Temporada (V, SG, SL, SFS)
fruta de temporada osmotizada con su sorbete
- Bollería del Día
croissant o Napolitana de chocolate
- Nido de Kataifi (H)
baklava de masa kataifi rellena de pistachos y crema inglesa de agua de azahar

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. | (H) Halal.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.
Zumos naturales en todos los cócteles.

SPRITZ

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

CÓCTELES CALIENTES

Winter Sangria (baja graduación alcohólica)	17
wino El Píspa 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.
Zumos naturales en todos los cócteles con y sin alcohol.

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	12	49
Codorníu Zero Codorníu Cava Chardonnay, Xarel·lo	10	32

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			WHISKY			WHISKY			SOTOL						
Belvedere	160	15	Blended	Botella	Copa	EUA	Botella	Copa	Botella	Copa	Botella	Copa			
Belvedere 10		68		Dewar's 15yo	170		16	Angel's Envy		20	Sotol Reposado		15		
Ketel One		15		Dewar's 18yo			28	Maker's Mark	170	16	CALVADOS				
Tito's		15		Chivas 12yo	170		15	Woodford Reserve		16		Père Magloire XO		22	
Grey Goose	170	17		Chivas 18yo			20	Woodford Reserve Rye		17		ARMAGNAC			
Absolut Elyx		19		Chivas 25yo			76	Rittenhouse Rye 50%		16	Dartigalongue 96			28	
Crystal Head		30		Compass Box Oak Cross			15	Jack Daniel's Single Barrel		17	GRAPPA				
Beluga Gold Line		42		Compass Box Peat Monster			18	Eagle Rare 10yo		18			Poli Cleopatra		24
GIN				Johnnie Walker Black Label			15	Blanton's Gold		48		ABSENTA			
	Bombay Sapphire	160		15	Johnnie Walker Blue Label			69	Blanton's Barrel		50		Pernod Pastis		16
	Bombay Sapphire Premier Cru	180	16	Highland			TEQUILA			Pernod Absinthe			18		
	Tanqueray		15		Glenmorangie Signet			50	Patrón Blanco	190	16		VERMUT		
	Tanqueray No. Ten		16		Speyside				Patrón Reposado	220	18	Padró Dorado			8
	Tanqueray Old Tom		16	Glenfiddich 15yo Solera				19	Patrón Añejo		24	Martini Reserva Speciale Ambrato			10
	Roku Gin	160	15	Macallan 12yo		230		21	Gran Patrón Platinum		66	Martini Reserva Speciale Rubino			10
	Sipsmith		15	Macallan 18yo Fine Oak				79	Ocho Blanco		16	Punt E Mes			10
	Botanist Gin		16	The Glenrothes 12yo		19		Ocho Reposado		16	Antica Formula		12		
	Plymouth		15	Islay				Ocho Curado		16	Vermouth del Professore Rosso		16		
Portobello Road		15	Laphroaig Quarter Cask			18		Don Julio Reposado		22	APERITIVO				
Gin Mare		16	Lagavulin 16yo			38		Fortaleza Blanco		20		Amaro Montenegro		10	
Ginraw		15	Ardbeg Uigeadail			20	Fortaleza Reposado		22	Chandon Garden Spritz		50	15		
Hendrick's		16	Caol Ila 18yo			45	Fortaleza Añejo		28	Campari			10		
Monkey 47		19	Orkney Islands			Volcán De Mi Tierra Blanco		16	Cynar			10			
RON				Highland Park 18yo		54	Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino		22	Lillet Blanc		10			
	Bacardi Carta Blanca			15	Irlanda			Volcán De Mi Tierra X.A		62	Fernet Branca		12		
	Bacardi 8yo	160	15	Jameson			15	Tres Generaciones Añejo		20	Poli Elisir Limone		10		
	Diplomático Reserva Exclusiva		16	Japón				Tres Generaciones Plata		16	Averna		10		
	Mount Gay Black Barrell		15		Nikka From the Barrel		22	Patrón El Cielo		68	JEREZ				
	Plantation 3 Stars		15		Nikka Coffey		20	MEZCAL				Manzanilla I Lustau		10	
	Plantation Pineapple		15		Nikka Taketsuru		22		Del Maguey Vida			16	Amontillado I Fernando de Castilla		10
	Trois Rivières Blanco		15		Yamazaki Distillers Reserve		40		Illegal Mezcal Joven			20	Oloroso I Fernando de Castilla		10
	Santa Teresa 1796	190	17	Suntory Hibiki Harmony		34	Illegal Mezcal Reposado			22		Pedro Ximénez I González Byass PX		10	
	Brugal 1888		17	Suntory Hakushu 12yo		44	COGNAC				PORTO				
Ron Zacapa 23		20	COGNAC			Hennessy VS		200	20	Warre's Heritage Ruby Port			10		
				Hennessy XO		88		Hennessy XO		88		Taylors LBV 2012		10	
				Rémy Martin VSOP		28		Rémy Martin VSOP		28					
				Rémy Martin XO		62		Rémy Martin XO		62					
				Rémy Martin Louis XIII		450		Rémy Martin Louis XIII		450					

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

Zumos naturales	
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	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

