

ROOF

The

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

OSTRAS & CAVIAR EN HIELO

Ostra Regal N° 2 (SG, SL, SFS) al natural	7 (unidad) / 36 (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 marinado, manchego de oveja, Parmigiano Reggiano	20
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
Ensalada de Pulpo (SL, SFS) hinojo, olivas negras y cítricos	24
Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS) con aceite de albahaca	16

PARA CONTINUAR

Seta Portobello Rebozado (V, SL, SFS) rúcula, tomates cherry, limón encurtido	18
Pasta de Tres Tomates (V, SL, SFS) salsa de tomate, tomate cherry confitado, polvo de tomate	21
Tataki de Atún con Cous Cous (SL, SFS) atún del Mediterráneo de pesca sostenible, yogur de menta, verduras y pasas sultanas	25
Entraña del Mercat de Santa Caterina (SG, SL, SFS) con aceite de hierbas	26

PARA ACOMPAÑAR

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

DULCES

Panna Cotta de Fresas en Texturas (SG, SFS) con helado de aceite de oliva y limón	9
Polo artesanal de Chocolate 70% (SG, SFS)	7
Fruta Fresca con su sorbete (V, SG, SL, SFS)	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	24
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	24
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)	4

DULCES

Nido de Kataifi (H) baklava de masa kataifi rellena de pistachos y crema inglesa de agua de azahar	10
---	----

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, pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

BRUNCH DE SÁBADO

Cada Sábado de 12h a 16h

3 Platos de Brunch Mediterráneo a su Elección &

1 Cóctel de Autor o 1 Spritz o 1 Copa de Cava Ars Collecta Blanc de Noirs 40

PARA EMPEZAR

Ostra Regal N° 2 (SG, SL, SFS)

al natural

Tostada de Pan Coca con Queso y Jamón Ibérico (SFS)

con chutney de tomate

Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS)

con aceite de albahaca

Feta Gratinado

con pesto de pimiento rojo, menta y nueces

Escalivada con Queso Parmesano, Anchoa y Picos (SFS)

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

Ensalada de Salmón Ahumado (SG)

salmón de certificación sostenible, canónigos, yogur natural, vinagreta cítrica y sésamo caramelizado

Bikini de Pan de Hojaldre (SFS)

con queso de cabra, espinacas y aguacate

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

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

Red Shirt (baja graduación alcohólica) 17

Martini Bitter infundado con café, Licor 43, naranja sanguina, soda. aquafaba

Passion Fruit Gone Wild 17

tequila Volcán De Mi Tierra Blanco, bergamota, cilantro, soda de fruta de la pasión, pimienta de cayena

Strawberry Fields 17

ginebra Roku, licor St. Germain, vermut Noily Prat, sirope de fresa, chocolate blanco, leche de coco, leche entera

Suze The Day 17

ginebra Bombay Sapphire Premier Cru, Suze apéritif, licor St. Germain, cordial de pepino y menta, zumo de limón

Abolengo 17

ron Brugal 1888, vino de Jerez González Byass PX, cordial de piña, zumo de piña, zumo de lima

CÓCTELES SOSTENIBLES

Everything is Peachy 17

vodka Grey Goose infundado con lavanda, licor DOM Bénédictine, sirope de melocotón, zumo de lima, aquafaba

Barcelona Sour 17

whisky Dewar's 15 años, sirope de vino El Píspa y arándanos, zumo de limón, Chartreuse Amarillo, aquafaba

CLÁSICOS

Pregunte a nuestros bartenders por su 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, pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

Zumos naturales en todos los cócteles.

SPRITZ

Before Dark (baja graduación alcohólica) 17
Martini Fiero, Lillet Blanc, sirope de fruta de la pasión,
cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs

After Dark 17
Limoncello, Chartreuse Verde. sirope de mora
cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs

SANGRÍAS

Berry Mischief 17
vino El Pispa, Martini Riserva Speciale Rubino, coñac Hennessy VS,
vino de Jerez Lustau Manzanilla, sirope de fresa, zumo de limón

Bloody Delicious 17
ginebra Bombay Sapphire, sirope de melocotón, naranja sanguina, zumo de limón,
cava o vino blanco

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

Pineapple Express 11
Seedlip Grove 42, cordial de piña, zumo de piña, zumo de limón, ginger beer

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, Trepal 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 Pispa | 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	WHISKY		Botella	Copa	WHISKY		Botella	Copa	CALVADOS		Botella	Copa
Belvedere		160	15	Blended				EUA				Père Maglioire XO		22	
Belvedere 10			68	Dewar's 15yo	170	16		Angel's Envy			20	ARMAGNAC			
Ketel One			15	Dewar's 18yo		28		Maker's Mark	170	16		Dartigalongue 96		28	
Tito's			15	Chivas 12yo	170	15		Woodford Reserve		16		GRAPPA			
Grey Goose	170	17		Chivas 18yo		20		Woodford Reserve Rye		17		Poli Cleopatra		24	
Absolut Elyx			19	Chivas 25yo		76		Rittenhouse Rye 50%		16		ABSENTA			
Crystal Head			30	Compass Box Oak Cross		15		Jack Daniel's Single Barrel		17		Pernod Pastis		16	
Beluga Gold Line			42	Compass Box Peat Monster		18		Eagle Rare 10yo		18		Pernod Absinthe		18	
GIN				Johnnie Walker Black Label		15		Blanton's Gold		48					
Bombay Sapphire	160	15		Johnnie Walker Blue Label		69		Blanton's Barrel		50		VERMUT			
Bombay Sapphire Premier Cru	180	16		Highland				Patrón Blanco	190	16		Padró Dorado		8	
Tanqueray			15	Glenmorangie Signet		50		Patrón Reposado	220	18		Martini Reserva Speciale Ambrato		10	
Tanqueray No. Ten			16	Speyside				Patrón Añejo		24		Martini Reserva Speciale Rubino		10	
Tanqueray Old Tom			16	Glenfiddich 15yo Solera		19		Gran Patrón Platinum		66		Punt E Mes		10	
Roku Gin	160	15		Macallan 12yo	230	21		Ocho Blanco		16		Antica Formula		12	
Sipsmith			15	Macallan 18yo Fine Oak		79		Ocho Reposado		16		Vermouth del Professore Rosso		16	
Botanist Gin			16	The Glenrothes 12yo		19		Ocho Curado		16		APERITIVO			
Plymouth			15	Islay				Don Julio Reposado		22		Amaro Montenegro		10	
Portobello Road			15	Laphroaig Quarter Cask		18		Fortaleza Blanco		20		Chandon Garden Spritz	50	15	
Gin Mare			16	Lagavulin 16yo		38		Fortaleza Reposado		22		Campari		10	
Ginraw			15	Ardbeg Uigeadail		20		Fortaleza Añejo		28		Cynar		10	
Hendrick's			16	Caol Ila 18yo		45		Volcán De Mi Tierra Blanco		16		Lillet Blanc		10	
Monkey 47			19	Orkney Islands				Volcán De Mi Tierra Añejo Cristalino		22		Fernet Branca		12	
RON				Highland Park 18yo		54		Volcán De Mi Tierra X.A		62		Poli Elisir Limone		10	
Bacardi Carta Blanca			15	Irlanda				Tres Generaciones Añejo		20		Averna		10	
Bacardi 8yo	160	15		Jameson		15		Tres Generaciones Plata		16		JEREZ			
Diplomático Reserva Exclusiva			16	Japón				Patrón El Cielo		68		Manzanilla I Lustau		10	
Mount Gay Black Barrell			15	Nikka From the Barrel		22		MEZCAL				Amontillado I Fernando de Castilla		10	
Plantation 3 Stars			15	Nikka Coffey		20		Del Maguey Vida		16		Oloroso I Fernando de Castilla		10	
Plantation Pineapple			15	Yamazaki Distillers Reserve		40		Ilegal Mezcal Joven		20		Pedro Ximénez I González Byass PX		10	
Trois Rivières Blanco			15	Suntory Hibiki Harmony		34		Ilegal Mezcal Reposado		22		PORTO			
Santa Teresa 1796	190	17		Suntory Hakushu 12yo		44		Ilegal Mezcal Añejo		26		Warre's Heritage Ruby Port		10	
Brugal 1888			17					COGNAC				Taylors LBV 2012		10	
Ron Zacapa 23			20					Hennessy VS	200	20					
								Hennessy XO		88					
								Rémy Martin VSOP		28					
								Rémy Martin XO		62					
								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 PENSADOS 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.

