

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)	15
puré elaborado a partir de garbanzos, crema de sésamo, limón y aceite de oliva, servido con crudités y pan de pita	
Ensalada Fattoush (V, SL, SFS, H)	15
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)	18
croquetas de garbanzos y sésamo servidas con pan de pita y salsa de sésamo	
Rikak de Queso (H)	15
pasta filo rellena de queso feta	

PARA CONTINUAR

Shish Taouk con Matbucha y Toun (SG, SFS, H)	24
brochetas de pollo adobadas con especias libanesas servidas con pan de pita, patatas y salsa de ajo	
Brocheta de Kafta con Verduras al Horno (SG, SL, SFS, H)	24
brochetas de carne de ternera y cordero especiada, servida con pan de pita y verduras al horno	
Samke Harra con Arroz (SL, H)	28
corvina con salsa harra, almendras, piñones, chips de pan pita frito, servida con arroz pilaf al comino	
Pan de Pita (SFS, H)	4

DULCES

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

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 Toum (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, Trepát	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	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	Botella	Copa
Glenmorangie Signet		50

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

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

Orkney Islands	Botella	Copa
Highland Park 18yo		54

Irlanda	Botella	Copa
Jameson		15

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

WHISKY Botella Copa**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

CALVADOS Botella Copa
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

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	