

APERITIVOS / SNACKS

Olivas Yeye Yeye olives	3,5€
Patatas chips Bonilla Bonilla potato chips	2,75€
Chips vegetales Vegetable chips	3€
Almendras saladas caseras Homemade salted almonds	4€
Dados de queso Manchego en AOVE con tostaditas Manchego cheese cubes in oil with toast	9€
Berberechos Espinaler Cockles Espinaler	9€
Mejillones Espinaler Mussels Espinaler	6€
Nuestras Gildas Our Gildas	2,5€/u
Boquerón, piparra y aceituna White anchovy, mild green pepper, olive	
Aceituna Gordal, anchoa, tomate seco y piparra Gordal olive, anchovy, sun-dried tomato and mild green pepper	
Aceituna, alcachofa y tomate seco (vegano) Olive, sun-dried tomato, artichoke (vegan)	
Salmón marinado y ahumado con mantequilla y tostaditas (3u.) Marinated and smoked salmon with toast and butter (3u.)	9€
Ostra Amelie spéciale de claire sélection n°3 al natural Amelie spéciale de claire sélection natural n°3 Oyster	5€/u

PLATILLOS

Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar Coca bread with tomato	4,5€
Pan de payés de masa madre con mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse" Sourdough bread with smoked butter from "Rooftop Smokehouse"	3,5€
Tartar de salmón con creme fraiche, encurtidos, huevas de salmón, mostaza de cerveza y aceite ahumado Salmon tartare with crème fraiche, pickles, salmon roe, beer mustard and smoked oil	12€
Ensaladilla rusa, mayonesa de anchoa, aceitunas, ventresca de atun y piparra fresca Russian salad, anchovy mayonnaise, olives, tuna belly, and fresh piparra pepper	10€
Tataki de atún Balfegó, chutney de mango, sésamo tostado y salsa ponzu Balfegó tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and ponzu sauce	13,5€
Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 45g 100% Iberian ham shoulder 45g	12€
Surtido de quesos artesanos: Crottin. Cabra. Francia / Comté. Vaca. Francia / Campoveja. Oveja. España / Stilton. Vaca. UK Selection of artisanal cheeses: Crottin. Goat. France / Comté. Cow. France / Campoveja. Sheep. Spain / Stilton. Cow. UK	11€
Anchoa del Cantábrico 00 sobre pan de coca y mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse" Cantabrian anchovy 00 on coca bread with smoked butter from "Rooftop Smokehouse"	5€/u
Croqueta de pollo de payés Free-range chicken croquette	3,5€/u
Nuestras patatas bravas Our <i>patatas bravas</i>	6€

Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos 12€
Grilled eggplant with burrata stracciatella and nut vinaigrette

Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y parmesano 11€
Picaña roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and Parmesan

Tortilla de patata y cebolla hecha al momento 9€
Potato and onion omelet made at the moment

Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza 12€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Ensalada de brotes verdes con burrata artesana, tomate cherry Datterino, vinagreta de tomate seco y pistachos 12€
Green shoots salad with artisan burrata, Datterino cherry tomatoes, sun-dried tomato vinaigrette and pistachios

Pulpo a la brasa con base de parmentier de patata, salsa romesco y mayonesa de pimentón ahumado 13€
Grilled octopus with potato *parmentier*, romesco sauce, and smoked paprika mayonnaise

Pasta fresca "Paccheri" con salsa all'arrabbiata y queso ahumado 16€
Fresh "paccheri" pasta with arrabbiata sauce and smoked cheese
(vegano opcional / vegan optional)

Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con setas de temporada y su salsa 15€
Veal cheek cooked at low temperature with seasonal mushrooms and its sauce

BOCADILLOS SANDWICHES

Sándwich mixto en pan de brioche con jamón cocido ibérico de bellota 100% y queso de Mahón 100% Iberian cooked ham and Mahon cheese in brioche bread	7,5€
Hamburguesa de ternera madurada en pan de brioche, salsa americana casera, cebolla de Figueres, pepinillos, queso, acompañado de patatas fritas caseras Aged beef burger in brioche bread, homemade American sauce, Figueres onions, pickles, aged cheddar cheese, served with homemade fries (vegetariano opcional / vegetarian optional)	17€
Club Sándwich con pollo asado, bacon, queso de Mahón, huevo, tomate, espinacas y mayonesa de Dijon, acompañado de patatas fritas caseras Grilled chicken club sandwich with bacon, Mahón cheese, egg, tomato, spinach, and Dijon mayonnaise, served with homemade French fries	14€
Mallorquín en pan inglés con sobrasada ibérica, queso de Mahón y miel Toasted <i>Mallorquín</i> with Iberian <i>sobrasada</i> , Mahón cheese, and honey	8,5€
Brioche de ternera guisada con mostaza de cerveza, queso comte fundido y yema curada Brioche with braised veal, beer mustard, melted Comté cheese, and cured egg yolk	12€

****Para información sobre alérgenos o opciones vegetarianas/veganas, pregunte a nuestros camareros.***

**For information about allergens or vegetarian/vegan options, please ask our waiters*

POSTRES DESSERTS

Tarta tatin con creme fraiche a la vainilla 7,5€
Apple tatin tart with vanilla creme fraiche

Fondant de chocolate con salsa de caramelo, helado de chocolate blanco tostado y quicos 7,5€
Chocolate fondant with caramel sauce, toasted white chocolate ice cream, and corn nuts

Cheesecake artesanal (sin gluten opcional) 7,5€
Artisan cheesecake (gluten free optional)

Hojaldre crujiente con crema de arándanos y yogur y frutos del bosque frescos 7€
Crispy puff pastry with blueberry yogurt cream and fresh forest berries

Trufas de chocolate 2,5€/u
Chocolate truffles

Helados artesanos Delacrem (vainilla de Madagascar, mandarina*, avellana con chocolate, chocolate*, chocolate blanco tostado) *vegano 6,5€
Delacrem artisan ice cream (vanilla, tangerine*, hazelnut with chocolate, chocolate*, toasted white chocolate) *vegan

Surtido de quesos artesanos 11€ / 20€
Selection of artisanal cheeses

CROTTIN. Cabra. Francia / Goat. France

ERMESENDA D'EROLES. Vaca. Catalunya / Cow. Cat.

COMPTÉ. Vaca. Francia / Cow. France

CAMPOVEJA. Oveja. España / Sheep. Spain

STILTON. Vaca. UK / Cow. UK