

## APERITIVOS / SNACKS

**Olivas Yeye** 3,5€  
Yeye olives

**Patatas chips Bonilla** 2,75€  
Bonilla potatoe chips

**Chips vegetales** 3€  
Vegetable chips

**Almendras saladas caseras** 4€  
Homemade salted almonds

**Dados de queso Manchego en AOVE con tostaditas** 9€  
Manchego cheese cubes in oil with toast

**Berberechos Espinaler** 9€  
Cockles Espinaler

**Mejillones Espinaler** 6€  
Mussels Espinaler

**Nuestras Gildas** 2,5€/u  
Our Gildas

**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 (4u.)** 9€  
Marinated and smoked salmon with toast and butter (4u.)

**Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural** 5€/u  
Louis n°2 natural Marennes-Oléron oysters

## PLATILLOS

<b>Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar</b> Coca bread with tomato	4,5€
<b>Pan de payés de masa madre con mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse"</b> Sourdough bread with smoked butter from "Rooftop Smokehouse"	3,5€
<b>Tartar de salmón con creme fraiche, encurtidos, huevas de salmon, mostaza de cerveza y aceite ahumado</b> Salmon tartare with crème fraiche, pickles, salmon roe, beer mustard and smoked oil	10,5€
<b>Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparras (vegetariano opcional)</b> Russian salad with tuna belly and mild green peppers (vegetarian op.)	9€
<b>Tataki de atún Balfegó, chutney de mango, sésamo tostado y salsa ponzu</b> Balfegó tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and ponzu sauce	13,5€
<b>Paletilla de jamón ibérica de bellota 100% 45g</b> 100% Iberian ham shoulder 45g	12€
<b>Surtido de quesos: Crottin. Cabra. Francia / Comté. Vaca. Francia / Amets. Oveja. País Vasco / Stilton. Vaca. UK</b> Selection of traditional cheeses: Crottin. Goat. France / Comté. Cow. France / Amets. Sheep. Basque Country / Stilton. Cow. UK	10€
<b>Anchoa del Cantábrico 00 sobre pan de coca y mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse"</b> Cantabrian anchovy 00 on coca bread with smoked butter from "Rooftop Smokehouse"	5€/u
<b>Croqueta de jamón ibérico 100%</b> 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
<b>Croqueta de pollo de payés</b> Free-range chicken croquette	3,5€/u

<b>Nuestras patatas bravas</b>	6€
<i>Our patatas bravas</i>	
<b>Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos</b>	10€
<i>Eggplant grilled with stracciatella di burrata and nuts vinaigrette</i>	
<b>Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y parmesano</b>	11€
<i>Picaña roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and Parmesan</i>	
<b>Tortilla de patata y cebolla hecha al momento</b>	9€
<i>Potato and onion omelet made at the moment</i>	

## PARA REMATAR TO TOP IT ALL

<b>Ensalada de brotes verdes con burrata artesana, tomate cherry Datterino, vinagreta de tomate seco y pistachos</b>	12€
<i>Green shoots salad with artisan burrata, Datterino cherry tomatoes, sun-dried tomato vinaigrette, and pistachios</i>	
<b>Pulpo a la brasa con base de parmentier de patata, salsa romesco y mayonesa de pimentón ahumado</b>	12,5€
<i>Grilled octopus with potato <i>parmentier</i>, romesco sauce, and smoked paprika mayonnaise</i>	
<b>Paccheri fresco con salsa all'arrabbiata y queso Pecorino Sardo ahumado</b>	16€
<i>Fresh paccheri with arrabbiata sauce and smoked Pecorino cheese (vegano opcional / vegan optional)</i>	
<b>Abanico de cerdo a la brasa con patata ratén y salsa gremolata</b>	15€
<i>Grilled pork fan with gratin potatoes and gremolata sauce</i>	

## BOCADILLOS SANDWICHES

<b>Sándwich mixto en pan de brioche con jamón cocido ibérico de bellota 100% y queso de Mahón</b> 100% Iberian cooked ham and Mahon cheese in brioche bread	7,5€
<b>Hamburguesa de ternera madurada en pan de brioche, salsa americana casera, cebolla de Figueres, pepinillos, queso cheddar madurado, acompañado de patatas fritas caseras</b> Aged beef burger in brioche bread, homemade American sauce, Figueres onions, pickles, aged cheddar cheese, served with homemade fries (vegetariano opcional / vegetarian optional)	16,5€
<b>Club Sándwich con pollo asado, bacon, queso de Mahón, huevo, tomate, espinacas y mayonesa de Dijón, acompañado de patatas fritas caseras</b> Grilled chicken club sandwich with bacon, Mahón cheese, egg, tomato, spinach, and Dijon mayonnaise, served with homemade French fries	14€
<b>Mallorquín de pan inglés con sobrasada ibérica, queso de Mahón y miel</b> Toasted <i>Mallorquín</i> with Iberian <i>sobrasada</i> , Mahón cheese, and honey	8€
<b>Roll de steak tartar de solomillo en pan de brioche con yema de huevo curada y mantequilla de mostaza</b> Tenderloin steak tartare roll on brioche bread, topped with cured egg yolk and mustard butter	13€

***\*Para información sobre alérgenos o opciones vegetarianas/vegas, 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 vainilla 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)**  
Artisan cheesecake (gluten free optional) 7,5€

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

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

**Trufas de chocolate** 1,8€/u  
Chocolate truffles

**Mini gintonic** 9€

**Surtido de quesos** 21€  
Selection of traditional cheeses

**CROTTIN.** Cabra. Francia / Goat. France

**ERMESEDA D'EROLLES.** Vaca. Catalunya / Cow. Cat.

**COMPTÉ.** Vaca. Francia / Cow. France

**AMETS.** Oveja. País Vasco / Sheep. Basque Country

**STILTON.** Vaca. UK / Cow. UK