

PARA ABRIR EL APETITO TO WHET YOUR APPETITE

Ostra Amelie spéciale de claire sélection n°3 al natural Amelie spéciale de claire sélection natural n°3 Oyster	5€/u
Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar Coca bread with tomato	4,5€/u
Pan de payés de masa madre con mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse" Sourdough bread with smoked butter "Rooftop Smokehouse"	3,5€
Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 70gr 100% Iberian ham shoulder 70gr	12€ / 22€
Croqueta de pollo de payés Free range chicken croquette	3,5€/u
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento Potato and onion omelet made at the moment	9€
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
Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos Eggplant grilled with stracciatella di burrata and nuts vinaigrette	12€

PARA EMPEZAR TO START WITH

Ensalada de tomate Raf de temporada, ventresca de bonito y cebolla tierna 16€

Seasonal Raf tomato salad with bonito belly and spring onion

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

Tartar de salmón con creme fraiche, encurtidos, huevas de salmón, mostaza de cerveza y aceite ahumado 21€

Salmon tartare with creme fraiche, pickles, salmon roe, beer mustard, and smoked oil

Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y parmesano 19€

Picaña roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and Parmesan

Pasta fresca "Paccheri" con salsa all'arrabbiata y queso ahumado 16€

Fresh paccheri pasta with arrabbiata sauce and smoked cheese
(vegano opcional / vegan optional)

Espárrago blanco de Tudela, espárragos trigueros verdes, alcachofas, huevo a baja temperatura y polvo de paletilla ibérica de bellota 100% 20€

White asparagus from Tudela, green wild asparagus, atichokes, low-temperature egg, and powdered be
(vegano opcional / vegan optional)

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Pulpo a la brasa con base de parmentier de patata, salsa romesco y mayonesa de pimentón ahumado	23€
Grilled octopus with potato <i>parmentier</i> , romesco sauce, and smoked paprika mayonnaise	
Lomo de rodaballo a la plancha y su jugo, con crema de berenjena ahumada y setas de temporada	24€
Grilled turbot loin with its juice, smoked eggplant cream and seasonal mushrooms	
Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con crema de zanahoria tostada y su salsa	21€
Boneless lamb shoulder cooked at low temperature with toasted carrot cream and sauce	
Solomillo de ternera a la plancha con parmentier de patata, foie y su jugo	25€
Grilled beef tenderloin with potato <i>parmentier</i> , foie gras, and beef sauce	
Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza	21€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	
Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con setas de primavera y su salsa	19€
Veal cheek cooked at low temperature with spring mushrooms and its sauce	
Arroz de sepia, zamburiña i alioli suave de perejil (op.) (mín. 2pax)	23€ / p.p
Rice with cuttlefish, scallop and parsley aioli (op.) (2pax min.)	

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) 7,5€
Artisan cheesecake (gluten free optional)

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 artesanos 21€
Selection of traditional 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

IVA incluido VAT included