

para abrir el apetito

to open your appetite

Ostra Amelie spéciale de claire sélection nº3 al natural Amelie spéciale de claire sélection natural nº3 Oyster	5€/u
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
Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra Marinated anchovy, tomato, lime, pumpkin and almond seeds mince	5€
Cecina de buey, queso ahumado y aceite de oliva virgen extra Beef cecina, smoked cheese, and extra virgin olive oil	20€
Patatas bravas Planta Baja, lingotes de patata con salsa brava de chipotles, pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalivado <i>Patatas bravas</i> , potato bullion with chipotle brava sauce, paprika from La Vera and mild roaster garlic aioli	7€
Paletilla ibérica de bellota 100% 70gr 100% Iberian acorn-fed ham shoulder 70gr	23€
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 "Rooftop Smokehouse"	3,5€
Croqueta de pollo de payés hecha en casa Homemade free range chicken croquette	3,5€/u
Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% hecha en casa Homemade 100% Iberian ham croquette	3,5€/u

para empezar

to start with

Ensalada de brotes verdes con burrata artesana, tomate cherry Datterino, vinagreta de tomate seco y pistachos	14,5€
Green shoots salad with artisan burrata, Datterino cherry tomatoes, sun-dried tomato vinaigrette and pistachios	

Ensalada de tomates de temporada, ventresca de bonito y cebolla tierna	16€
Seasonal tomatoes salad with bonito tuna belly and spring onion	

Tortilla de patatas jugosa con cebolla confitada	9€
Juicy potato omelet with caramelized onion	

Ensaladilla rusa, mayonesa de anchoa, ventresca de bonito y piparra fresca	16€
Russian salad, anchovy mayonnaise, tuna belly, and fresh piparra pepper	

Salmorejo Cordobés con picada de paletilla Ibérica 100%, cebolla tierna y pepino	13€
<i>Salmorejo Cordobés</i> with Iberian acorn-fed 100% ham, tender onion and cucumber	

Espárrago blanco de Tudela, espárragos trigueros verdes, huevo a baja temperatura y polvo de cecina de buey	21€
White asparagus from Tudela, green wild asparagus, low-temperature egg, and powdered beef cecina	

Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y queso Trentingrana	19€
<i>Picaña</i> roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and <i>Trentingrana</i> cheese	

Tataki de atún Balfego, chutney de mango, sésamo tostado y salsa ponzu	22€
Balfego tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and ponzu sauce	

Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos	13,5€
Grilled eggplant with burrata stracciatella and nut vinaigrette	

para rematar to top it all

Lomo de rodaballo a la plancha y su jugo, con crema de berenjena ahumada y setas de temporada	25€
Grilled turbot loin with its juice, with smoked eggplant cream and seasonal mushrooms	
<hr/>	
Pulpo a la plancha con base de parmentier de patata, salsa romesco y mayonesa de pimentón ahumado	24€
Grilled octopus with potato parmentier, romesco sauce, and smoked paprika mayonnaise	
<hr/>	
Lomo de salmón a la plancha, espárragos trigueros verdes y salsa romesco	19€
Grilled salmon loin, green asparagus, and romesco sauce	
<hr/>	
Arroz de sepia y zamburiñas (min. 2p)	25€ /p.pax
Cuttlefish and scallop rice (min. 2p)	
<hr/>	
Terrina de cordero lechal cocinado a baja temperatura, crema de zanahoria tostada, múrgulas y su jugo	24€
Lamb terrine cooked at low temperature, roasted carrot cream, morel mushrooms, and its juice	
<hr/>	
Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso Cheddar, cebolla caramelizada, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras	18€
Beef burger in a brioche bun, Cheddar cheese, caramelized onions, mustard, pickles, capers, and homemade french fries	
<hr/>	
Solomillo de ternera a la plancha con parmentier de patata, foie y salsa de ternera	26€
Grilled beef tenderloin with potato parmentier, foie gras, and beef sauce	
<hr/>	
Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza	23€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	
<hr/>	
Pasta fresca "Paccheri" con salsa all'arrabbiata y queso Campoveja ahumado	18€
Fresh paccheri with arrabbiata sauce and smoked cheese (vegano opcional / vegan optional)	

postres

desserts

Flan de quesos, helado de carquiñoli, miel de caña y compota de frutos rojos Cheeses flan, <i>carquinyoli</i> ice cream, cane honey, and red berry compote	8€
Texturas de chocolate con mousse, crumble, cremoso y helado Chocolate textures with mousse, crumble, creamy, and ice cream	8€
Cheescake Planta Baja	7€
Lemon pie Planta Baja	7€
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, chocolate, carquiñoli) *vegano Artisan ice cream (vanilla, lemon*, chocolate, <i>carquiñoli</i>) *vegan	7,5€
Mini gintonic 100&NOMORE Ginebra artesanal hecha en Barcelona con eneldo, lavanda, hinojo y alga nori 100&NOMORE handcrafted gin made in Barcelona with dill, lavender, fennel, and nori seaweed	9€
Espresso Martini	14€
Surtido de quesos Crottin. Cabra. Francia Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña Black Betty. Cabra. Holanda Campoveja. Oveja. Valladolid Stilton. Vaca. UK Selection of traditional cheeses Crottin .Goat. France Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia Black Betty. Cow. Holand Campoveja. Sheep. Valladolid Stilton. Cow. UK	13€/21€
