

para abrir el apetito

to open your appetite

Ostra Amelie spéciale de claire sélection n°3 al natural Amelie spéciale de claire sélection natural n°3 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€/u
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% cortada a cuchillo 40g / 70gr Knife cutted 100% Iberian acorn-fed ham shoulder 40g / 70gr	14€ / 23€
Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar Coca bread with tomato	2,5€ / 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, boniato asado, vinagreta de castañas y granada Green shoots salad with artisan burrata, roasted sweet potatoes, chestnut and pomegranate vinaigrette	15,5€
Ensalada de otoño con apio nabo, boniato, remolacha, queso ahumado “Campoveja” y pesto de albahaca con pistachos Autumn salad with celeriac, sweet potatoes and beetroots, basil and pistachio pesto and smoked cheese “Campoveja”	14€
Tortilla de patatas jugosa con cebolla confitada Juicy potato omelet with caramelized onion	9€
Terrina de foie hecho en casa con compota de higos casera y tostaditas Homemade foie gras terrine with homemade fig compote and toasted bread	12€ / 24€
Crema de calabaza asada, raviolis de espinacas y queso, con vinagreta de piñones y granada Roasted pumpkin soup with spinach and cheese raviolis with pinenut and pomegranate vinaigrette	15€
Setas de temporada con huevo a baja temperatura y salsa tartufata Seasonal mushrooms with slow cooked egg and tartufata sauce	25€
Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y queso Trentingrana <i>Picaña</i> roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and <i>Trentingrana</i> cheese	10€ / 19€
Tataki de atún salvaje Bluefin con salsa de tamarindo, tirabeques, huevas de trucha, soja y lima Bluefin tuna tataki with tamarind sauce, snow peas, trout roe, soy sauce and lime	22€
Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos Grilled eggplant with burrata stracciatella and nut vinaigrette	13,5€

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/>	
Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura sobre pil pil de garbanzos y tripa de bacalao	25€
Cod loin cooked at low temperature on chickpea stew and cod tripe	
<hr/>	
Lomo de salmón a la plancha con puré de coliflor y verduras de otoño	19€
Grilled salmon loin with cauliflower puree and autumnal vegetables	
<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 con puré de zanahoria y coles de Bruselas en texturas	23€
Lamb terrine cooked at low temperature with carrots puree and Brussels sprouts in textures	
<hr/>	
Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso, cebolla caramelizada, mayonesa casera de mostaza, pepinillos y alcaparras con patatas fritas caseras	18€
Beef burger on brioche bun, cheese, caramelized onion, handmade mayonnaise of mustard, pickles and capers with 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	12,5€ / 23€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	
<hr/>	
Pasta al huevo "Pappardelle" con salsa de ceps, setas salteadas y queso ahumado	18€
Egg pasta "Pappardelle" with porcini sauce, mixed mushrooms sautéed and smoked cheese (vegano opcional / vegan optional)	
<hr/>	

postres

desserts

Bizcocho especiado de dulce de leche con mousse de lúcuma, sorbete de limón y crumble de avellanas	8€
Spiced dulce de leche cake with lucuma mousse, lemon sorbet and hazelnut crumble	
<hr/>	
Texturas de chocolate con praliné de pistacho y fresa	8€
Chocolate textures with pistachio praline and strawberry	
<hr/>	
Cheescake Planta Baja	7€
<hr/>	
Lemon pie Planta Baja	7€
<hr/>	
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, chocolate, carquiñol, café) *vegano	7,5€
Artisan ice cream (vanilla, lemon*, chocolate, carquiñol, coffee) *vegan	
<hr/>	
Mini gintonic	9€
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	
<hr/>	
Espresso Martini	14€
<hr/>	
Surtido de quesos	13€/23€
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	
