

# para abrir el apetito

## to open your appetite

---

**Ostra Amelie spéciale de claire sélection n°3 al natural** 5€/u  
Amelie spéciale de claire sélection natural n°3 Oyster

---

**Anchoa del Cantábrico 00 sobre pan de coca y mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse"** 5€/u  
Cantabrian anchovy 00 on coca bread with smoked butter from "Rooftop Smokehouse"

---

**Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra** 5€  
Marinated anchovy, tomato, lime, pumpkin and almond seeds mince

---

**Berenjena asada a la parrilla con stracciatella de burrata y vinagreta de frutos secos** 12,5€  
Grilled eggplant with burrata stracciatella and nut vinaigrette

---

**Patatas bravas Planta Baja, lingotes de patata con salsa brava de chipotles, pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalivado** 7€  
*Patatas bravas*, potato bullion with chipotle brava sauce, paprika from La Vera and mild roaster garlic aioli

---

**Paletilla ibérica de bellota 100% 70gr** 22€  
100% Iberian acorn-fed ham shoulder 70gr

---

**Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar** 4,5€  
Coca bread with tomato

---

**Pan de payés de masa madre con mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse"** 3,5€  
Sourdough bread with smoked butter "Rooftop Smokehouse"

---

**Croqueta de pollo de payés hecha en casa** 3,5€/u  
Homemade free range chicken croquette

---

**Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% hecha en casa** 3,5€/u  
Homemade 100% Iberian ham croquette

---

# para empezar

## to start with

---

<b>Ensalada de brotes verdes con burrata artesana, tomate cherry Datterino, vinagreta de tomate seco y pistachos</b> Green shoots salad with artisan burrata, Datterino cherry tomatoes, sun-dried tomato vinaigrette and pistachios	14,5€
<b>Ensalada de tomates de temporada, ventresca de bonito y cebolla tierna</b> Seasonal tomatoes salad with bonito tuna belly and spring onion	16€
<b>Tortilla de patatas jugosa con cebolla confitada</b> Juicy potato omelet with caramelized onion	9€
<b>Espárrago blanco de Tudela al natural, mayonesa de miso, salsa hoisin, trucha ahumada y lima</b> Natural Tudela white asparagus, miso mayonnaise, hoisin sauce, smoked trout, and lime	16€
<b>Salmorejo Cordobés con picada de paletilla Ibérica 100%, cebolla tierna y pepino</b> <i>Salmorejo Cordobés</i> with Iberian acorn-fed 100% ham, tender onion and cucumber	13€
<b>Guisantes del Maresme con setas de primavera, alcachofas del Prat, espárragos trigueros y huevo a baja temperatura</b> Maresme peas with spring mushrooms, artichokes, green asparagus, and slow-cooked egg	24€
<b>Roast beef de picaña con mayonesa de mostaza antigua, rúcula, alcaparras y queso Trentingrana</b> <i>Picaña</i> roast beef with old-style mustard mayonnaise, arugula, capers, and <i>Trentingrana</i> cheese	19€
<b>Tataki de atún Balfego, chutney de mango, sésamo tostado y salsa ponzu</b> Balfego tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and ponzu sauce	22€

---

# para rematar to top it all

---

<b>Lomo de rodaballo a la plancha y su jugo, con crema de berenjena ahumada y setas de primavera</b>	25€
Grilled turbot loin with its juice, with smoked eggplant cream and spring mushrooms	
<hr/>	
<b>Lomo de bacalao a baja temperatura, crema de céleri y alcachofas salteadas</b>	24€
Cod loin cooked at low temperature, celery cream, and sautéed artichokes	
<hr/>	
<b>Lomo de salmón a la plancha, espárragos trigueros verdes y salsa romesco</b>	19€
Grilled salmon loin, green asparagus, and romesco sauce	
<hr/>	
<b>Arroz de sepia y zamburifiñas (min. 2p)</b>	24€ / p.pax
Cuttlefish and scallop rice (min. 2p)	
<hr/>	
<b>Terrina de cordero lechal cocinado a baja temperatura, crema de zanahoria tostada, múrgulas y su jugo</b>	24€
Lamb terrine cooked at low temperature, roasted carrot cream, morel mushrooms, and its juice	
<hr/>	
<b>Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso Cheddar, cebolla caramelizada, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras</b>	18€
Beef burger in a brioche bun, Cheddar cheese, caramelized onions, mustard, pickles, capers, and homemade french fries	
<hr/>	
<b>Solomillo de ternera a la plancha con parmentier de patata, foie y salsa de ternera</b>	26€
Grilled beef tenderloin with potato parmentier, foie gras, and beef sauce	
<hr/>	
<b>Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza</b>	23€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	
<hr/>	
<b>Pasta fresca "Paccheri" amb salsa all'arrabbiata i formatge <i>Campoveja</i> fumat</b>	18€
Paccheri frais avec sauce all'arrabbiata et fromage <i>Campoveja</i> fumé (vega opcional / végane facultatif)	
<hr/>	

# postres

## desserts

---

Flan de quesos, helado de carquiñoli, miel de caña y compota de frutos rojos 8€  
Cheeses flan, *carquiñoli* ice cream, cane honey, and red berry compote

---

Texturas de chocolate con mousse, crumble. cremoso y helado 8€  
Chocolate textures with mousse, crumble, creamy, and ice cream

---

Cheescake Planta Baja 7€

---

Lemon pie Planta Baja 7€

---

Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón\*, chocolate, carquiñoli) 7,5€  
\*vegano  
Artisan ice cream (vanilla, lemon\*, chocolate, *carquiñoli*) \*vegan

---

Mini gin tonic 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

---

Espresso Martini 14€

---

Surtido de quesos 12€/20€

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

---