

THE ROOFTOP

BENVINGUT A THE ROOFTOP

Benvingut a The Rooftop, el nostre refugi a Barcelona perquè puguis fer detox ... o re-tox -el que et demani el cos

Si et decantes més pel detox, gaudeix de la nostra acurada selecció de suc de fruita naturals, begudes prebiòtiques i probiòtiques i batuts de quefir. Tots els nostres plats estan fets amb els ingredients més frescos i madurs dels nostres proveïdors locals.

Però si prefereixes fer re-tox, ets al lloc adequat. Prova els nostres sorprenents còctels i vins orgànics.

Tant si estàs brindant amb un kombucha o amb un xarrup de mezcal -disfruta!

BIENVENIDO A THE ROOFTOP

Bienvenido a The Rooftop nuestro refugio en Barcelona para que puedas hacer detox...o re-tox -lo que te pida el cuerpo

Si te decantas más por el detox, disfruta de nuestra cuidada selección de zumos de fruta naturales, bebidas prebióticas y probióticas y batidos de kefir. Todos nuestros platos están hechos con los ingredientes más frescos y maduros de nuestros proveedores locales.

Pero si prefieres hacer re-tox, estás en el lugar adecuado. Prueba nuestros sorprendentes cócteles y vinos orgánicos.

Tanto si estás brindando con un kombucha o con un chupito de mezcal -¡disfruta!

KOMBUTXA DE FERMENT 9

La Kombutxa Gold de Ferment 9 està elaborada en petits lots controlats de 100 litres seguint estrictament el mètode tradicional. Utilitzant una barreja especial de te negre i vermell (Ceylan i Pu'er), aigua mineral, sucre de canya ecològic i cultura de kombutxa. Això fa que sigui suau i calmi la set amb el seu sabor equilibrat entre dolç i àcid.

Esperem que us agradi!
—Ferment 9

KOMBUTXA NATURAL

Ferment 9 s recepta de Kombucha natural. Beguda refrescant amb vaig tocar àcid però lleugerament dolç de Te negre Ceylon i Te vermell Pu Erh fermentat (250ml)

6.50

KOMBUCHA AMB GINGEBRE

Kombucha natural fermentat amb gingebre (250ml)

6.50

KOMBUCHA AMB CÚRCUMA

Kombucha natural fermentat amb cúrcuma fresca (250ml)

6.50

KOMBUCHA DE FERMENT 9

Kombucha Gold de Ferment 9 se elabora siguiendo estrictamente el método tradicional en lotes pequeños y controlados de 100 litros. Se utiliza una mezcla especial de Té negro de Ceilán y Té rojo Pu-Erh, agua de manantial regional, azúcar de caña ecológico y el cultivo de kombucha. Todo esto le proporciona un sabor suave, con un perfecto equilibrio entre dulce y ácido, y óptimo para calmar la sed.

¡Esperamos que la disfrutes!
—Ferment 9

KOMBUCHA NATURAL

Ferment 9's receta de Kombucha natural. Bebida refrescante con toqué ácido pero ligeramente dulce de Té negro Ceylon y Té rojo Pu Erh fermentado (250ml)

6.50

KOMBUCHA CON JENGIBRE

Kombucha natural fermentado con jengibre (250ml)

6.50

KOMBUCHA CON CÚRCUMA

Kombucha natural fermentado con cúrcuma fresca (250ml)

6.50

SUC PREMSAT EN FRED
DE JUICE LOVER

EARTH

Pastanaga, poma & gingebre

6

FIRE

*Remolatxa, poma, pastanaga,
pinya & gingebre*

6

IVY

Meló, pera, enciam, espinac & lima

6

SUN

Pinya, poma, mango, menta & lima

6

ZUMO PRENSADO EN FRIO
DE JUICE LOVER

EARTH

Zanahoria, manzana & jengibre

6

FIRE

*Remolacha, manzana, zanahoria,
piña & jengibre*

6

IVY

Melón, pera, lechuga, espinaca & lima

6

SUN

Piña, manzana, mango, menta & lima

6

SMOOTHIES PROBIÒTICS
DE FERMENT9

PRO-BIOTIC COLADA

Llet de coco amb pinya fresca

També pots afegir Bacardi Carta Blanca (+ €6)

6

PRO-TROPIC

*Quefir de llet sencera amb alvocat,
mango, pinya i mel*

6

PRO-SEASONAL

Quefir de llet sencera amb maduixa i gerds

6

SMOOTHIES PROBIÒTICOS
DE FERMENT9

PRO-BIOTIC COLADA

Leche de coco con piña fresca

Tambien puedes añadir Bacardi Carta Blanca (+ €6)

6

PRO-TROPIC

*Kéfir de leche entera con aguacate,
mango, piña y miel*

6

PRO-SEASONAL

Kéfir de leche entera con fresa y frambuesa

6

PLATETS

PLATILLOS

PLATETS

PERNIL IBÈRIC (50GR/100GR)
16 / 32

BLEDES FARCIDES D'ARRÒS
SALVATGE, OLIVES I
TOMÀQUET PICANT ^{V/VG/SG}
9

SEVEN NORTH EDAMAME PERFUMAT
AMB LLIMONA I ALL ^{V/VG/SG}
8

CONSERVES I CRACKERS
*Selecció variada de les millors conserves de
peix i marisc servit amb crackers*
Segons Mercat

TORRADA A PA DE COCA

TOMÀQUET, SAL MARINA &
OLI D'OLIVA D'ARBEQUINA ^{VG}
4

STRACCIATELLA DI BUFALA &
TOMÀQUET CHERRY HEIRLOOM ^V
13

AVOCADO, LLIMA & CHILI ^{VG}
9

GRAVLAX SALMÓ CURAT,
FROMAGE BLANC & RAVE
14

PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO (50GR/100GR)
16 / 32

ACELGAS RELLENAS DE
ARROZ SALVAJE, OLIVAS Y
TOMATE PICANTE ^{V/VG/SG}
9

SEVEN NORTH EDAMAME
PERFUMADO CON LIMÓN Y AJO ^{GF}
8

CONSERVAS Y CRACKERS
*Selección variada de las mejores conservas de
pescado y marisco servido con crackers*
Según Mercado

TORRADA EN PAN DE COCA

TOMATE, SAL MARINA & ACEITE
DE OLIVA DE ARBEQUINA ^{VG}
4

STRACCIATELLA DI BUFALA &
TOMATE CHERRY HEIRLOOM ^V
13

AGUACATE, LIMA & CHILI ^{VG}
9

GRAVLAX SALMÓN CURADO,
FROMAGE BLANC & RÁBANO
14

PLATETS

PLATILLOS

DIPS

Tots els dips estàn servits amb cruditè de verdures fresques del mercat i pa pita.

*un €8
o
els tres €22*

HUMMUS ^{V/VG/SG}

PEBROT VERMELL & ALBERGÍNIA ^{V/VG/SG}

ALVOCAT & CHILI ^{VG/SG}

AMANIDES & BOWLS

*Afegeix: Pollastre €6, Gravlax Salmó curat €8,
Ou €4, Gambes €8.*

TOMÀQUET & SÍNDRIA ^{V/GL}
Cogombre, ruca & formatge feta
9

NECTARINES A LA PLANXA &
AMANIDA DE BLAT DE MOR ^{VG/SG}
Chili, menta & vinagreta de Pedro Ximénez
9

AMANIDA PICADA
*Enciam romana, ou dur, cigrons,
herbes aromàtiques, Verdures cruixents
& vinagreta d'orenga ^V*
12.50

DIPS

Todos los dips se sirven con crudités de mercado y pan pita.

*uno €8
o
los tres €22*

HUMMUS ^{V/VG/SG}

PIMIENTO ROJO & BERENJENA ^{V/VG/SG}

AGUACATE & CHILI ^{VG/SG}

ENSALADA & BOWLS

*Añade: Pollo €6, Gravlax Salmón curado €8,
Huevo €4, Gambas €8.*

TOMATE & SANDÍA ^{V/GL}
Pepino, rúcula & queso feta
9

NECTARINAS A LA PLANCHA &
ENSALADA DE MAÍZ ^{VG/SG}
Chili, menta & vinagreta de Pedro Ximénez
9

ENSALADA PICADA
*Lechuga romana, huevo duro, garbanzos,
hierbas aromáticas, Verduras crujientes &
vinagreta de orégano ^V*
12.50

CRU

CEVICHE DE MARGALLÓ FERMENTAT, ALVOCAT I COCO JOVE

*Amb verdures jardineres, arròs inflat
& brou cítric amb chili* ^{VG/SG}

12

AGUACHILE DE VEIESSIS & POP

*Amb ceba morada, llavors &
brou de llima havanera* ^{SG}

16

PEIX CRU DEL DIA

*Amb llimona, sal marina &
oli d'oliva Arbequina* ^{SG}

Segons Mercat

CEVICHE DE TONYINA YELLOWTAIL

*Amb alvocat, tomàquet Sungold
& llet de tigre* ^{SG}

14

BROQUETES & PLATS PRINCIPALS

MANDONGUILLES DE VEDELLA & XAI

Amb anet & all rostit

12

SALMÓ ROSTIT ORGANIC

Amb chard broccollini ^{SG}

14

POP A LA PLANXA

amb amanida de mongetes verdes ^{SG}

16

POLLASTRE ORGÀNIC PIRI PIRI

amb llimona & herbes aromàtiques

13

VERDURES ROSTIDES SOBRE ARRÒS NEGRE

amb tahini & herbes aromàtiques ^{VG/SG}

11

THE DIRTY VICTOR BURGER

amb tomàquet rostit, cogombre & salsa especial

13

CRISPY CHICKEN PITA

amb tahini, mix de herbes schug & enciam

13

CRUDO

CEVICHE DE PALMITO FERMENTADO, AGUACATE Y COCO JOVEN

*Con verduras jardineras, arroz hinchado
& caldo cítrico con chili* ^{VG/SG}

12

AGUACHILE DE VIERAS & PULPO

*Con cebolla morada, pepitas &
caldo de lima habanera* ^{SG}

16

PESCADO CRUDO DEL DIA

*Con limón, sal marina & aceite de
oliva Arbequina* ^{GF}

Según Mercado

CEVICHE DE ATÚN YELLOWTAIL

*Con aguacate, tomate sungold
& leche de tigre* ^{SG}

14

BROCHETAS & PLATOS PRINCIPALES

ALBÓNDIGAS DE TERNERA & CORDERO

Con eneldo & ajo asado

12

SALMÓN ORGÁNICO ASADO

Con chard broccollini ^{SG}

14

PULPO A LA PLANCHA

Con ensalada de judías verdes ^{SG}

16

POLLO ORGÁNICO AL PIRI PIRI

Con limón & hierbas aromáticas ^{SG}

13

VERDURAS ASADAS SOBRE ARROZ NEGRO

con tahini & hierbas aromáticas ^{VG/SG}

11

THE DIRTY VICTOR BURGER

con tomate asado, pepino & salsa especial

13

CRISPY CHICKEN PITA

con tahini, mix de hierbas schug & lechuga

13

PER ACOMPANYAR

PATATAS AL FORN
6

PATATES FREGIDES
6

DOLÇ

MEL I MATÓ ^v
9

SELECCIÓ DE
SORBETS I GELATS
Pregunti al seu cambrer ^{v/sg}
3.50
per bola

FRUITA FRESCA AMB REVETLLA
MARINADA EN ARAK ^{VG/GF}
9

PARA ACOMPAÑAR

PATATAS AL HORNO
6

PATATAS FRITAS
6

POSTRE

MEL I MATÓ ^v
9

SELECCIÓN DE
SORBETES Y HELADOS
Pregunte a su camarero ^{v/sg}
3.50
per bola

FRUITA FRESCA CON VERBENA
MARINADA EN ARAK ^{VG/SG}
9

VI

VI BLANC

per copa / ampolla

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, Espanya ~ Garnatxa blanca ^{Ecològic}

6.50 / 39

ATREVIDA

Conca de Barberà, Espanya ~
Chardonnay & Parellada ^{Ecològic}

7 / 42

MENADE

Rueda, Espanya ~ Verdejo ^{Ecològic}

6.50 / 39

MENADE

Castilla y León, Espanya ~ Sauvignon Blanc ^{Ecològic}

7.50 / 45

LOUIS LATOUR

Chablis, França ~ Chardonnay

- / 59

JERMANN

Venezia Giulia, Itàlia ~ Pinot Grigio

- / 64

BELONDRADE Y LURTON

Rueda, Espanya ~ Verdejo

- / 69

VI BLANC AMB GRÀCIA

per copa / ampolla

JEAN GINGLINGER

Alsace, França ~ Riesling Reserve 2017 ^{Natural}

6.50 / 36

MICROBIO CORRECAMINOS

Segòvia, Espanya ~ Verdejo ^{Natural}

- / 45

LA PERDIDA

Nacho Gonzalez, Valdeorras, Espanya ~ Malas

Uvas 2018 ~ Palomino y Dona Branca ^{Natural}

7.50 / 44

VI ROSAT

Per copa / ampolla

MÉS QUE PARAULES

Catalunya, Espanya ~ Merlot & Sumoll ^{Ecològic}

5 / 30

MIRAVAL

A.O.P. Cotes de Provence, França

~ Cinsault, Garnatxa, Syrah, Rolle

7.50 / 49

VINOS

VINO BLANCO

por copa / botella

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, España ~ Garnacha blanca ^{Ecológico}

6.50 / 39

ATREVIDA

Conca de Barberà, España ~
Chardonnay & Parellada ^{Ecológico}

7 / 42

MENADE

Rueda, España ~ Verdejo ^{Ecológico}

6.50 / 39

MENADE

Castilla y León, España ~ Sauvignon Blanc ^{Ecológico}

7.50 / 45

LOUIS LATOUR

Chablis, Francia ~ Chardonnay

- / 59

JERMANN

Venezia Giulia, Italy ~ Pinot Grigio

- / 64

BELONDRADE Y LURTON

España ~ Verdejo

- / 69

VINO BLANCOS CON GRACIA

por copa / botella

MICROBIO CORRECAMINOS

Segovia, España ~ Verdejo ^{Natural}

- / 45

LA PERDIDA

Nacho Gonzalez, Valdeorras, España ~ Malas

Uvas 2018 ~ Palomino y Dona Branca ^{Natural}

7.50 / 44

JEAN GINGLINGER

Alsace, Francia ~ Riesling Reserve 2017 ^{Natural}

6.50 / 36

VINO ROSADO

por copa / botella

MÉS QUE PARAULES

Catalunya, España ~ Merlot & Sumoll ^{Ecológico}

5 / 30

MIRAVAL

A.O.P. Cotes de Provence, Francia ~ Cinsault,

Garnacha, Syrah, Rolle

7.50 / 49

VI NEGRE

per copa i ampolla copa / botella

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, Espanya ~ Cabernet Sauvignon
& Sumoll & Mando ^{Biodinàmic}
5.50 / 30

COCA I FITÓ MARAGDA

Montsant, Espanya ~ Garnaxta,
Carinyena & Syrah ^{Ecològic}
7 / 42

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, Espanya ~ Garnaxta & Syrah ^{Ecològic}
7.50 / 45

PALACIOS REMONDO LA MONTESA

Rioja, Espanya ~ Ull de llebre ^{Ecològic}
6.50 / 37

TORREMILANOS CRIANZA

Ribera del Duero, Espanya ~ Ull de llebre
& Cabernet Sauvignon ^{Biodinàmic}
8.50 / 51

VINCENT GIRARDIN

Borgonya, França ~ Pinot Noir
- / 49

VI ESCUMÓS

per copa i ampolla copa

AIRE BRUT NATUR

~Cava, Espanya ~ Macabeu, Xarel-lo, Parellada
7/ 36

RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

Cava, Espanya ~ Macabeu, Xarel-lo
& Parellada ^{Biodinàmic}
- / 45

PERRIER JOUET GRAND BRUT

Epernay, Reims, França ~ Chardonnay,
Pinot Noir & Pinot Meunier
- / 85

RUINART BLANC DE BLANCS

Champagne, França ~Chardonnay
- / 119

PERRIER JOUET ROSE

Epernay, Reims, França
~Pinot Meunier & Pinot Noir
- / 139

VINO TINTO

por copa / botella

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, España ~ Cabernet Sauvignon
& Sumoll & Mando ^{Biodinámico}
5.50 / 30

COCA I FITÓ MARAGDA

Montsant, España ~ Garnacha,
Cariñena & Syrah ^{Ecológico}
7 / 42

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, España ~ Garnacha & Syrah ^{Ecológico}
7.50 / 45

PALACIOS REMONDO LA MONTESA

Rioja, España ~ Tempranillo ^{Ecológico}
6.50 / 37

TORREMILANOS CRIANZA

Ribera del Duero, España ~ Tempranillo
& Cabernet Sauvignon ^{Biodinámico}
8.50 / 51

VINCENT GIRARDIN

Borgoña, Francia ~ Pinot Noir
- / 49

VINO ESPUMOSO

por copa / botella

AIRE BRUT NATUR

~Cava, España ~ Macabeu, Xarel-lo, Parellada
7/ 36

RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

Cava, España ~ Macabeu, Xarel-lo
& Parellada ^{Biodinámico}
- / 45

PERRIER JOUET GRAND BRUT

Epernay, Reims, Francia ~Chardonnay,
Pinot Noir & Pinot Meunier
- / 85

RUINART BLANC DE BLANCS

Champagne, Francia ~Chardonnay
- / 119

PERRIER JOUET ROSE

Epernay, Reims, Francia
~Pinot Meunier & Pinot Noir
- / 139

BEGUDES

ESPECIALITAT ROOFTOP

SANGRIA CASOLANA (1L)
amb fruita fresca

49

Canvia el Cava per Perrier Jouet Grand Brut (+€75)

BEBIDAS

ESPECIALIDAD ROOFTOP

SANGRIA CASERA (1L)
con fruta fresca

49

Cambia el Cava por Perrier Jouet Grand Brut (+€75)

THE ROOFTOP COCKTAILS

DRY MARTINI

*Grey Goose Vodka o Bombay Sapphire Gin /
vermut sec / oliva o twist de llimona*

14

ROOIBOPOLITAN

*Grey Goose Vodka infusat amb gerds /
Cointreau / suc de llima / rooibos orgànic*

14

MATCHATINI

*Sake / Matcha / Te verd orgànic /
suc de llima / Sant German*

14

SIR VICTOR MARTINI

*Grey Goose Vodka infusat amb gerds
/ suc de llimona / menta*

14

WATERMELON MARTINI

*Grey Goose Vodka / síndria fresca /
suc de llima / menta*

14

MOKA MARTINI

*Grey Goose Vodka / cafe / Patrón café /
Mozart Xocolata / xarop de vainilla*

16

HEMINGWAY MARTINI

*Bacardi Carta Blanca / suc d'aranja / suc de
llima / Luxedo Marrasquino*

14

POOL CLASSICS
(CLÀSSIC / FRUITA DE
LA PASSIÓ / MADUIXA /
GERDS)

Mojito / Caipirinha / Daiquiri / Margarita

12

THE ROOFTOP COCKTAILS

DRY MARTINI

*Grey Goose Vodka o Bombay Sapphire Gin /
vermút seco / oliva o twist de limón*

14

ROOIBOPOLITAN

*Grey Goose Vodka infusado con frambuesa
/ Cointreau / zumo de lima / rooibos orgánico*

14

MATCHATINI

*Sake / Matcha / Té verde orgánico /
zumo de lima / Saint German*

14

SIR VICTOR MARTINI

*Grey Goose Vodka infusado con frambuesa
/ zumo de limón / menta*

14

WATERMELON MARTINI

*Grey Goose Vodka / sandia fresca /
zumo de lima / menta*

14

MOKA MARTINI

*Grey Goose Vodka / cafe / Patrón café /
Mozart Chocolate / sirope de vainilla*

16

HEMINGWAY MARTINI

*Bacardi Carta Blanca/ zumo de pomelo /
zumo de lima / Luxedo Marrasquino*

14

POOL CLASSICS
(CLÁSICO / FRUTA DE
LA PASIÓN / FRESA /
FRAMBUESA)

Mojito / Caipirinha / Daiquiri / Margarita

12

THE ROOFTOP SIGNATURE COCKTAILS

CLOVER CLUB

*Bombay Sapphire Gin / coulis de gerds / Martini
sec infusionat amb lavanda*

14

OLD CUBAN

*Bacardi Reserva 8yr Ron / menta / suc de llima
/ angostura / toc de Cava Aire Brut Nature*

15

MEX MOJITO

*Patrón Reposado Tequila / xarop de hibiscus
/ suc de llima / menta / suc de taronja
/ suc de nabiu*

16

BEE NEGRONI

*Campari / Bombay Sapphire Gin infusionat amb
camamilla / Martini macerat amb pol·len d'abella
/ bio mel de flor de llimona / bitters cítrics*

16

UMAMI OLD FASHIONED

*Maker's Mark Bourbon / Laphroaig 10YR / xarop
de cervesa negra i shiitake / black walnut bitter
/ closca de taronja*

16

INDIAN COLADA

*Bacardi Reserva 8yr Ron / fruita de la passió
/ calamansi / xarop de canyella / escuma de coco
/ Indian spice bitters*

16

KIMCHI MARY

*Grey Goose Vodka / suc de llimona / kimchi / suc
de tomàquet / tàperes / salsa picant secreta*

16

ITALIAN JOB

*Martini Fiero / Campari / Limoncello
/ fruita de la passió / alfàbrega*

16

BARCELONA MULE

*Grey Goose Vodka / gíngebre fresc / suc de llima
/ ginger beer / toc de Cava Aire Brut Nature*

16

THE ROOFTOP SIGNATURE COCKTAILS

CLOVER CLUB

*Bombay Sapphire Gin / coulis de frambuesa
/ Martini seco infusionado con lavanda*

14

OLD CUBAN

*Bacardi Reserva 8yr Ron / menta / zumo de lima
/ angostura / toque de Cava Aire Brut Nature*

15

MEX MOJITO

*Patrón Reposado Tequila / sirope de hibiscus
/ zumo de lima / menta / zumo de naranja
/ zumo de arándano*

16

BEE NEGRONI

*Campari / Bombay Sapphire Gin infusionado con
manzanilla / Martini macerado con polen de abeja
/ miel biológica de flor de limón / bitters cítrics*

16

UMAMI OLD FASHIONED

*Maker's Mark Bourbon / Laphroaig 10Yr / sirope
de cerveza negra y shiitake / black walnut bitter
/ cáscara de naranja*

16

INDIAN COLADA

*Bacardi Reserva 8yr Ron / fruta de la pasión
/ calamansi / sirope de canela / espuma de coco
/ Indian spice bitters*

16

KIMCHI MARY

*Grey Goose Vodka / zumo de limón / kimchi / zumo
de tomate / alcaparras / salsa picante secreta*

16

ITALIAN JOB

*Martini Fiero / Campari / Limoncello
/ fruta de la pasión / albahaca*

16

BARCELONA MULE

*Grey Goose Vodka / jengibre fresco / zumo de lima
/ ginger beer / toque de Cava Aire Brut Nature*

16

BEGUDES

AIGUA

- Numen Still (500ml)* 4
- Numen Still (1000ml)* 6
- Vichy Catalán (500ml)* 4
- San Pellegrino - amb gas (500ml)* 4.60

REFRESCS

- Coca-Cola (23cl)* 4
- Coca-Cola Light (23cl)* 4
- Coca-Cola Zero (23cl)* 4
- Fever-Tree Tònica (20cl)* 4
- Fever-Tree Smokey Ginger Ale (20cl)* 4
- Fever-Tree Ginger Beer Premium (20cl)* 4.50
- Schweppes Llimona (20cl)* 4
- Schweppes Taronja (20cl)* 5
- Schweppes Tònica (20cl)* 5
- Schweppes Ginger Ale (20cl)* 5
- Bitterkas (20cl)* 5
- ChariTea Te verd (33cl)* 6
- ChariTea Te vermell (33cl)* 6

SUCS PAGO

- Préssec / Poma / Pinya / Tomàquet / Nabius*
5

BEBIDAS

AGUA

- Numen Still (500ml)* 4
- Numen Still (1000ml)* 6
- Vichy Catalan (500ml)* 4
- San Pellegrino - con gas (500ml)* 4.60

REFRESCOS

- Coca-Cola (23cl)* 4
- Coca-Cola Light (23cl)* 4
- Coca-Cola Zero (23cl)* 4
- Fever-Tree Tonic (20cl)* 4
- Fever-Tree Smokey Ginger Ale (20cl)* 4
- Fever-Tree Premium Ginger Beer (20cl)* 4.50
- Schweppes Limón (20cl)* 4
- Schweppes Naranja (20cl)* 5
- Schweppes Tonic (20cl)* 5
- Schweppes Ginger Ale (20cl)* 5
- Bitterkas (20cl)* 5
- ChariTea Té verde (33cl)* 6
- ChariTea Té rojo (33cl)* 6

ZUMOS PAGO

- Melocotón / Arándano / Manzana / Piña / Tomate*
5

BEGUDES

CERVESES

Estrella Damm (33cl) 5
Brutus (33cl) 5.50
Heineken (33cl) 5.50
Alhambra Reserva (33cl) 5.50

SENSE ALCOHOL:

Estrella Galicia 0.0% 4.50
Daura Gluten-free 0.0% 4.50

VERMUT (50ML)

Yzaguirre Rojo Reserva 6.50
Morro Fi 6.50
Martini Rosso 6.50
Martini Bianco 6.50
Martini Dry 6.50

VODKA (50ML)

Belvedere 11
Ketel One 12
Grey Goose 14

GINEBRA (50ML)

Gin Mare 14
Plymouth 14
Seagram's 14
Tanqueray Ten 14
Monkey 47 15.50
Star of Bombay 14
Bombay Sapphire 14
Oxley 15

RON (50ML)

Bacardí Carta Blanca 12
Bacardí Ocho 13
Diplomático Reserva Exclusiva 14
Plantation Pineapple Rum 14

Refresco incluido vodka, ron & ginebra.

BEBIDAS

CERVEZAS

Estrella Damm (33cl) 5
Brutus (33cl) 5.50
Heineken (33cl) 5.50
Alhambra Reserva (33cl) 5.50

SIN ALCOHOL:

Estrella Galicia 0.0% 4.50
Daura Gluten-free 0.0% 4.50

VERMÚT (50ML)

Yzaguirre Rojo Reserva 6.50
Morro Fi 6.50
Martini Rosso 6.50
Martini Bianco 6.50
Martini Dry 6.50

VODKA (50ML)

Belvedere 11
Ketel One 12
Grey Goose 14

GINEBRA (50ML)

Gin Mare 14
Plymouth 14
Seagram's 14
Tanqueray Ten 14
Monkey 47 15.50
Star of Bombay 14
Bombay Sapphire 14
Oxley 15

RON (50ML)

Bacardi Carta Blanca 12
Bacardi Ocho 13
Diplomático Reserva Exclusiva 14
Plantation Pineapple Rum 14

Refresc inclós vodka, ron & ginebra.

BEGUDES

BEBIDAS

WHISKEY & BOURBON (35ML)

DE MALTA

<i>Glenlivet 12anys</i>	9
<i>Glennfiddich 15anys</i>	9.50
<i>Laphroaig 10anys</i>	13
<i>Talisker 10anys</i>	12
<i>Oban 14anys</i>	16
<i>Lagaluvín 16anys</i>	16
<i>Macallan 18anys</i>	36.50

JAPONÈS

<i>Nikka from the Barrel</i>	14
<i>Yamazaki Distillers reserva</i>	21
<i>Suntory Hakushu 12anys</i>	30

BOURBON

<i>Maker's Mark</i>	10
<i>Chivas Regal 18anys</i>	11

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

<i>Don Julio 1942</i>	16
<i>Patrón Café</i>	17
<i>Patron Añejo</i>	18
<i>Patrón Reposado</i>	19
<i>Patrón Silver</i>	19
<i>Mezcal Alipus San Andrés</i>	9
<i>Mezcal Los Danzantes Joven</i>	12
<i>Mezcal Montelobos</i>	12

WHISKEY & BOURBON (35ML)

SINGLE MALT

<i>Glenlivet 12años</i>	9
<i>Glennfiddich 15años</i>	9.50
<i>Laphroaig 10años</i>	13
<i>Talisker 10años</i>	12
<i>Oban 14años</i>	16
<i>Lagaluvín 16años</i>	16
<i>Macallan 18años</i>	36.50

JAPONÉS

<i>Nikka from the Barrel</i>	14
<i>Yamazaki Distillers reserva</i>	21
<i>Suntory Hakushu 12años</i>	30

BOURBON

<i>Maker's Mark</i>	10
<i>Chivas Regal 18años</i>	11

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

<i>Don Julio Reposado</i>	16
<i>Patrón Café</i>	17
<i>Patron Añejo</i>	18
<i>Patrón Reposado</i>	19
<i>Patrón Silver</i>	19
<i>Mezcal Alipus San Andrés</i>	9
<i>Mezcal Los Danzantes Joven</i>	12
<i>Mezcal Montelobos</i>	12

BEGUDES

LICORS (35ML)

<i>Tía María</i>	5.50
<i>Licor 43</i>	6
<i>Baileys</i>	6.50
<i>Disaronno original</i>	6.50
<i>Fernet Branca</i>	6.50
<i>Cointreau</i>	7.50
<i>Grand Marnier</i>	7.50
<i>Saint Germain</i>	6.50

BEGUDES CALENTES

<i>Espresso</i>	2.50
<i>Tallat</i>	2.50
<i>Espresso doble</i>	3.50
<i>Americà</i>	3.50
<i>Latte Macchiato</i>	4
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Cafè amb llet</i>	3.50
<i>The Rooftop Iced Coffee</i>	6
<i>Matcha Latte</i>	6

Vols afegir llet de soja o d'ametlla

TE

<i>Diferents sabors</i>	3.50
<i>Menta fresca</i>	4
<i>Gingebre</i>	4
<i>Camamilla</i>	4

10% de IVA incluído.

BEBIDAS

LICORES (35ML)

<i>Tía María</i>	5.50
<i>Licor 43</i>	6
<i>Baileys</i>	6.50
<i>Disaronno original</i>	6.50
<i>Fernet Branca</i>	6.50
<i>Cointreau</i>	7.50
<i>Grand Marnier</i>	7.50
<i>Saint Germain</i>	6.50

BEBIDAS CALIENTES

<i>Espresso</i>	2.50
<i>Cortado</i>	2.50
<i>Espresso doble</i>	3.50
<i>Americano</i>	3.50
<i>Latte Macchiato</i>	4
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Café con leche</i>	3.50
<i>The Rooftop Iced Coffee</i>	6
<i>Matcha Latte</i>	6

Quieres añadir leche de soja o de almendra

TÉ

<i>Diferentes sabores</i>	3.50
<i>Menta fresca</i>	4
<i>Jengibre</i>	4
<i>Manzanilla</i>	4

10% d'IVA inclós.

