

# 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

PRE Y PRO-BIÓTICO

## 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 toque 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

FERMENT<sub>9</sub>

PREBIOTICS,  
PROBIOTICS &  
FERMENTATION

## PREBIÒTIC I PROBIÒTIC

### 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

### 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

PRE Y PRO-BIÓTICO

ZUMO PENSADO 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 PROBIÓTICOS  
DE FERMENTO

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

### PLATETS

PERNIL IBÈRIC (50GR/100GR)

16 / 32

BLEDES FARCIDES D'ARRÒS  
SALVATGE, OLIVES I  
TOMÀQUET PICANT <sup>V/VG/SG</sup>

9

CONSERVES I CRACKERS

*Selecció variada de les millors conserves de  
peix i marisc servit amb crackers*

Segons Mercat

TORRADA A PAT DE COCA

TOMÀQUETS, SAL MARINA &  
OLI D'OLIVA D'ARBEQUINA <sup>VG</sup>

9

AVOCADO, LLIMA & CHILI <sup>VG</sup>

12

STRACCIATELLA DI BUFALA &  
TOMÀQUET CHERRY <sup>V</sup>

14

GRAVLAX SALMÓ CURAT,  
FROMAGE BLANC & RAVE

14



## PLATILLOS

## PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO (50GR/100GR)

16 / 32

ACELGAS RELLENAS DE  
ARROZ SALVAJE, OLIVAS Y  
TOMATE PICANTE <sup>V/VG/SG</sup>

9

CONSERVAS Y CRACKERS

*Selección variada de las mejores conservas de  
pescado y marisco servido con crackers*

Según Mercado

TORRADA EN PAN DE COCA

TOMATES, SAL MARINA & ACEITE  
DE OLIVA DE ARBEQUINA <sup>VG</sup>

9

AGUACATE, LIMA & CHILI <sup>VG</sup>

12

STRACCIATELLA DI BUFALA &  
TOMATE CHERRY <sup>V</sup>

14

GRAVLAX SALMÓN CURADO,  
FROMAGE BLANC & RÁBANO

14

## PLATETS

### DIPS

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

*un €8*

*o*

*els tres €22*

### HUMMUS <sup>V/VG/SG</sup>

PEBROT VERMELL & ALBERGÍNIA <sup>V/VG/SG</sup>

ALVOCAT & CHILI <sup>VG/SG</sup>

### AMANIDES & CRU

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

### BLAT DE MORO AL GRILL I NECTARINA <sup>VG/SG</sup>

*Chili, menta & vinagreta de Pedro Ximénez*

9

### TOMÀQUET & SÍNDRIA <sup>V/GL</sup>

*Pipes de carbassa, ruca & formatge feta*

11

### CEVICHE DE MARGALLÓ FERMENTAT, ALVOCAT I COCO JOVE

*Amb verdures jardineres, arròs inflat  
& brou cítric amb chili <sup>VG/SG</sup>*

12

### AMANIDA PICADA

*Enciam romana, ou dur, cigrons,  
herbes aromàtiques, Verdures cruixents  
& vinagreta d'orenga <sup>V</sup>*

12.50

### CEVICHE DE TONYINA YELLOWTAIL

*Amb alvocat, tomàquet cherry daurat  
& llet de tigre <sup>SG</sup>*

16

## PLATILLOS

### DIPS

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

*uno €8*

*o*

*los tres €22*

### HUMMUS <sup>V/VG/SG</sup>

PIMIENTO ROJO & BERENJENA <sup>V/VG/SG</sup>

AGUACATE & CHILI <sup>VG/SG</sup>

### ENSALADAS & CRUDO

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

### MAIZ A LA BRASA Y FRUTAS DE HUESO <sup>VG/SG</sup>

*Chili, menta & vinagreta de Pedro Ximénez*

9

### TOMATE & SANDÍA <sup>V/GL</sup>

*Semillas de calabaza, rúcula & queso feta*

11

### CEVICHE DE PALMITO FERMENTADO, AGUACATE Y COCO JOVEN

*Con verduras jardineras, arroz hinchado & caldo cítrico con chili <sup>VG/SG</sup>*

12

### ENSALADA PICADA

*Lechuga romana, huevo duro, garbanzos, hierbas aromáticas, Verduras crujientes & vinagreta <sup>V</sup>*

12.50

### CEVICHE DE YELLOWTAIL

*Con aguacate , tomate cherry amarillo & leche de tigre <sup>SG</sup>*

16

## PLATETS

### BROQUETES

MANDONGUILLES DE  
VEDELLA & XAI

*Amb anet & all rostit*

14

SALMÓ ROSTIT ORGANIC

*Amb bimmi a la brasa<sup>SG</sup>*

14

POLLASTRE ORGÀNIC PIRI PIRI

*amb llimona & herbes aromàtiques*

14

POP A LA BRASA

*amb amanida de mongetes verdes<sup>SG</sup>*

16

### PLATS PRINCIPALS

VERDURES ROSTIDES SOBRE ARRÒS  
NEGRE

*amb tahini & herbes aròmatics<sup>VG/SG</sup>*

12

THE DIRTY VICTOR BURGER

*amb tomàquet rostit, cogombre & salsa especial*

17

CRISPY CHICKEN PITA

*amb tahini, mix de herbes schug &  
verduretes picades*

17

## PLATILLOS

### BROCHETAS

#### ALBÓNDIGAS DE TERNERA & CORDERO

*Con eneldo & ajo asado*

14

#### SALMÓN ORGÁNICO ASADO

*Con bimi a la brasa <sup>SG</sup>*

14

#### POLLO ORGÁNICO AL PIRI PIRI

*Con limón & hierbas aromáticas <sup>SG</sup>*

14

#### PULPO A LA BRASA

*Con ensalada de judías verdes <sup>SG</sup>*

16

### PLATOS PRINCIPALES

#### VERDURAS ASADAS SOBRE ARROZ NEGRO *con tahini & hierbas aromáticas <sup>VG/SG</sup>*

12

#### THE DIRTY VICTOR BURGER *con tomate asado, pepino & salsa especial*

17

#### CRISPY CHICKEN PITA *con tahini, mix de hierbas schug & ensalada picada*

17

PLATETS

PER ACOMPANYAR

PATATES PRIMOR FREGIDES

6

SEVEN NORTH BLEDES D'ESTIU  
PERFUMAT AMB LLIMONA I ALL <sup>V/VG/SG</sup>

8

PATATES FREGIDES

6

DOLÇ

SELECCIÓ DE  
SORBETS I GELATS

*Pregunti al seu cambrer* <sup>V/SG</sup>

3.50

*per bola*

MEL I MATÓ <sup>V</sup>

9

FRUTA FRESCA AMB REVETLLA  
MARINADA EN ARAK <sup>VG/GF</sup>

9

## PLATILLOS

### PARA ACOMPAÑAR

PATATAS PRIMOR FRITAS

6

SEVEN NORTH JUDIAS DE VERANO  
CON LIMÓN Y AJO <sup>GF</sup>

8

PATATAS FRITAS

6

### POSTRE

SELECCIÓN DE  
SORBETES Y HELADOS

*Pregunte a su camarero* <sup>V/SG</sup>

3.50

*per bola*

MEL I MATÓ <sup>V</sup>

9

FRUTA FRESCA CON VERBENA  
MARINADA EN ARAK <sup>VG/SG</sup>

9

## VI

### VI BLANC

*per copa / ampolla*

#### LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, Espanya ~ Garnatxa blanca *Ecològic*

6.50 / 39

#### MENADE

Rueda, Espanya ~ Verdejo *Ecològic*

6.50 / 39

#### ATREVIDA

Conca de Barberà, Espanya ~  
Chardonnay & Parellada *Ecològic*

7 / 42

#### MENADE

Castilla y León, Espanya ~ Sauvignon Blanc *Ecològic*

7.50 / 45

#### LOUIS LATOUR

Chablis, França ~ Chardonnay

- / 59

#### JERMANN

Venezia Giulia, Itàlia ~ Pinot Grigio

- / 64

#### RUEDA BELONDRADE Y LURTON

Espanya ~ Verdejo

- / 69

### VI BLANC AMB GRÀCIA

*per copa / ampolla*

#### LA PERDIDA

Nacho Gonzalez, Valdeorras, Espanya ~ Malas  
Uvas 2018 ~ Palomino y Dona Branca *Natural*

7.50 / 44

#### MICROBIO CORRECAMINOS

Segòvia, Espanya ~ Verdejo *Natural*

- / 45

### 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

#### MENADE

Rueda, España ~ Verdejo *Ecológico*

6.50 / 39

#### ATREVIDA

Conca de Barberà, España ~  
Chardonnay & Parellada *Ecológico*

7 / 42

#### MENADE

Castilla y León, España ~ Sauvignon Blanc *Ecológico*

7.50 / 45

#### LOUIS LATOUR

Chablis ,Francia ~ Chardonnay

- / 59

#### JERMANN

Venezia Giulia, Italy ~ Pinot Grigio

- / 64

#### RUEDA BELONDRADE Y LURTON

España ~ Verdejo

- / 69

### VINO BLANCOS CON GRACIA

*por copa / botella*

#### LA PERDIDA

Nacho Gonzalez, Valdeorras, España ~ Malas  
Uvas 2018 ~ Palomino y Dona Branca *Natural*

7.50 / 44

#### MICROBIO CORRECAMINOS

Segovia, España ~ Verdejo *Natural*

- / 45

### 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 <sup>Biodinàmic</sup>*

5.50 / 30

## PALACIOS REMONDO LA MONTESA

*Rioja, Espanya ~ Ull de llebre <sup>Ecològic</sup>*

6.50 / 37

## COCA I FITÓ MARAGDA

*Montsant, Espanya ~ Garnaxta,  
Carinyena & Syrah <sup>Ecològic</sup>*

7 / 42

## LES BRUGUERES NEGRE

*Priorat, Espanya ~ Garnatxa & Syrah <sup>Ecològic</sup>*

7.50 / 45

## VINCENT GIRARDIN

*Borgonya, França ~ Pinot Noir*

- / 49

## TORREMILANOS CRIANZA

*Ribera del Duero, Espanya ~ Ull de llebre  
& Cabernet Sauvignon <sup>Biodinàmic</sup>*

8.50 / 51

## VI ESCUMÓS

*per copa i ampolla copa*

## TORELLÓ CAN MARTI BRUT GRAN RESERVA

*~Cava, Espanya ~ Chardonnay  
Xarel·lo & Parellada <sup>Biodinàmic</sup>*

7 / 36

## RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

*Cava, Espanya ~ Macabeu, Xarel·lo  
& Parellada <sup>Biodinàmic</sup>*

- / 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

## VINOS

### VINO TINTO

*por copa / botella*

#### EXIBIS, NEGRE JOVE

*Pla de Bages, España ~ Cabernet Sauvignon  
& Sumoll & Mando <sup>Biodinámico</sup>*

5.50 / 30

#### PALACIOS REMONDO LA MONTESA

*Rioja, España ~ Tempranillo <sup>Ecológico</sup>*

6.50 / 37

#### COCA I FITÓ MARAGDA

*Montsant, España ~ Garnacha,  
Cariñena & Syrah <sup>Ecológico</sup>*

7 / 42

#### LES BRUGUERES NEGRE

*Priorat, España ~ Garnacha & Syrah <sup>Ecológico</sup>*

7.50 / 45

#### VINCENT GIRARDIN

*Borgoña, Francia ~ Pinot Noir*

- / 49

#### TORREMILANOS CRIANZA

*Ribera del Duero, España ~ Tempranillo  
& Cabernet Sauvignon <sup>Biodinámico</sup>*

8.50 / 51

### VINO ESPUMOSO

*por copa / botella*

#### TORELLÓ CAN MARTI BRUT GRAN RESERVA

*Cava, España ~ Chardonnay  
Xarel·lo & Parellada <sup>Biodinámico</sup>*

7 / 36

#### RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

*Cava, España ~ Macabeu, Xarel·lo  
& Parellada <sup>Biodinámico</sup>*

- / 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)*

### THE ROOFTOP COCKTAILS

#### DRY MARTINI

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

14

#### ROOIBOPOLITAN

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

14

#### WATERMELON MARTINI

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

14

#### HEMINGWAY MARTINI

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

14

#### MOKA MARTINI

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

16

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

*Mojito / Caipirinha / Daiquiri / Margarita*

12

## 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 /  
vermút seco / oliva o twist de limón*

14

#### ROOIBOPOLITAN

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

14

#### WATERMELON MARTINI

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

14

#### HEMINGWAY MARTINI

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

14

#### MOKA MARTINI

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

16

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

*Mojito / Caipirinha / Daiquiri / Margarita*

12

## BEGUDES

### 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 Torelló Can Marti Brut  
Gran Reserva*

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 / gingebre fresc / suc de llima  
/ ginger beer / toc de Torelló Can Marti Brut  
Gran Reserva*

16

## BEBIDAS

### 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 Torelló Can Marti Brut  
Gran Reserva*

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 cítricos*

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 Torelló Can Marti Brut  
Gran Reserva*

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*



## BEBIDAS

### AGUA

<i>Numen Still (500ml)</i>	4
<i>Numen Still (1000ml)</i>	6
<i>Vichy Catalan (500ml)</i>	4
<i>San Pellegrino - con gas (500ml)</i>	4.60

### REFRESCOS

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

### ZUMOS PAGO

*Melocotón / Arándano / Manzana / Piña / Tomate*

## BEGUDES

## CERVESES

*Estrella Damm (33cl)* 5.50

*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 (35ML)

*Ketel One* 12

*Belvedere* 14

*Grey Goose* 14

## GINEBRA (35ML)

*Gin Mare* 14

*Plymouth* 14

*Seagram's* 14

*Tanqueray Ten* 14

*Star of Bombay* 14

*Bombay Sapphire* 14

*Oxley* 15

*Monkey 47* 15.50

## RON (35ML)

*Bacardí Carta Blanca* 12

*Bacardí Ocho* 13

*Diplomático Reserva Exclusiva* 14

*Plantation Pineapple Rum* 14

## BEBIDAS

### CERVEZAS

- Estrella Damm (33cl)* 5.50
- 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 (35ML)

- Ketel One* 12
- Belvedere* 14
- Grey Goose* 14

### GINEBRA (35ML)

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

### RON (35ML)

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

## BEGUDES

### WHISKEY & BOURBON (35ML)

#### DE MALTA

- Glenlivet 12anys* 9
- Glennfiddich 15anys* 9
- Laphroaig 10anys* 11
- Talisker 10anys* 11
- Oban 14anys* 16
- Lagaluvín 16anys* 16
- Macallan 18anys* 34

#### JAPONÈS

- Nikka from the Barrel* 14
- Yamazaki Distillers reserva* 21
- Suntory Hakushu 12anys* 30

#### BOURBON

- Maker's Mark* 9
- Chivas Regal 18anys* 9

### TEQUILA & MEZCAL (35ML)

- Mezcal Alipus San Andrés* 9
- Mezcal Los Danzantes Joven* 12
- Mezcal Montelobos* 12
- Patrón Café* 15
- Patron Añejo* 16
- Patrón Reposado* 16
- Patrón Silver* 16
- Don Julio 1942* 22 / 420 botella

### COGNAC (50ML)

- Rémy Martin* 9
- Courvoisier V.S.O.P.* 9
- Hennessey* 11

## BEBIDAS

### WHISKEY & BOURBON (35ML)

#### SINGLE MALT

- Glenlivet 12años* 9
- Glennfiddich 15años* 9
- Laphroaig 10años* 11
- Talisker 10años* 11
- Oban 14años* 16
- Lagaluvin 16años* 16
- Macallan 18años* 34

#### JAPONÉS

- Nikka from the Barrel* 14
- Yamazaki Distillers reserva* 21
- Suntory Hakushu 12años* 30

#### BOURBON

- Maker's Mark* 9
- Chivas Regal 18años* 9

### TEQUILA & MEZCAL (35ML)

- Mezcal Alipus San Andrés* 9
- Mezcal Los Danzantes Joven* 12
- Mezcal Montelobos* 12
- Patrón Café* 15
- Patron Añejo* 16
- Patrón Reposado* 16
- Patrón Silver* 16
- Don Julio 1942* 22 / 420 botella

### COGNAC (50ML)

- Rémy Martin* 9
- Courvoisier V.S.O.P.* 9
- Hennessey* 11

## BEGUDES

### LICORS (35ML)

*Tía María* 5.50

*Licor 43* 6

*Baileys* 6.50

*Disaronno original* 6.50

*Fernet Branca* 6.50

*Saint Germain* 6.50

*Cointreau* 7.50

*Grand Marnier* 7.50

### BEGUDES CALENTES

*Expresso* 2.50

*Tallat* 2.50

*Expresso doble* 3.50

*Americà* 3.50

*Cappuccino* 4.50

*Cafè amb llet* 3.50

*The Rooftop Iced Coffee* 6

*Matcha Latte* 6

*Vols afegir llet de soja o d'ametlla*

### TE

*Diferents sabors* 3.50

*Menta fresca* 4

*Gingebre* 4

*Camamilla* 4

## BEBIDAS

### LICORES (35ML)

*Tía María* 5.50

*Licor 43* 6

*Baileys* 6.50

*Disaronno original* 6.50

*Fernet Branca* 6.50

*Saint Germain* 6.50

*Cointreau* 7.50

*Grand Marnier* 7.50

### BEBIDAS CALIENTES

*Espresso* 2.50

*Cortado* 2.50

*Espresso doble* 3.50

*Americano* 3.50

*Cappuccino* 4.50

*Café con leche* 3.50

*The Rooftop Iced Coffee* 6

*Matcha Latte* 6

*Quieres añadir leche de soja o de almendra*

### TÉ

*Diferentes sabores* 3.50

*Menta fresca* 4

*Jengibre* 4

*Manzanilla* 4

