

THE ROOFTOP

MENÚ D'HIVERN
MENU DE INVIERNO

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 fruites naturals, begudes prebiòtiques i pro biòtiques i batuts de quefir. Tots els nostres plats estan fets amb els ingredients més frescos i més 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 smoothie o amb un xarrup de mezcal, gaudeix!

BIENVENIDO A THE ROOFTOP

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

Si te decantas más por el détox, disfruta de nuestra cuidada selección de zumos de frutas naturales, bebidas prebióticas y pro bióticas y batidos de kéfir. Todos nuestros platos están hechos con los ingredientes más frescos y más 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 smoothie o con un chupito de mezcal ¡disfruta!

PREMSATS EN FRED I PROBIÒTIC

SUCS PREMSATS EN FRED
DE THE JUICE LOVER

6€

EARTH

Pastanaga, poma i gingebre

FIRE

*Remolatxa, poma, pastanaga,
pinya i gingebre*

IVY

Meló, pera, enciam, espinacs i llima

SMOOTHIES PROBIÒTICS

6€

PRO-CINNAMON

*Quefir de coco barrejat amb plàtan,
canyella i cacau*

PRO-TROPIC

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

PRO-SEASONAL

*Quefir de llet sencera barrejat amb
maduixa i gerd*

Per vegans, amb llet de coco

PRENSADOS EN FRÍO Y PRO-BIÓTICO

ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO
DE THE JUICE LOVER

6€

EARTH

Zanahoria, manzana y jengibre

FIRE

*Remolacha, manzana, zanahoria,
piña y jengibre*

IVY

Melón, pera, lechuga, espinacas y lima

SMOOTHIES PROBIÓTICOS

6€

PRO-CINNAMON

*Kéfir de coco mezclado con plátano,
canela y cacao*

PRO-TROPIC

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

PRO-SEASONAL

Kéfir de leche entera con fresa y frambuesa

Para veganos, con leche de coco

PLATETS

PLATETS

PERNIL IBÈRIC (50GR/100GR)
I PA AMB TOMÀQUET
20€ / 36€

FULLS DE BLEDA FARCIDES
*d'arròs salvatge, olives i
tomàquet picant* ^{V/VG/SG}
9€

CEVICHE DE TONYINA YELLOWTAIL
amb avocat, caqui i llet de tigre ^{SG}
16€

TORRADES

ALVOCAT, LIMA I CHILI ^{VG}
12€

STRACCIATELLA DI BUFALA
amb figues marinats en llima ^V
14€

GRAVLAX (SALMON),
FORMAGE BLANC I RAVE
14€

PLATILLOS

PLATILLOS

JAMÓN IBÉRICO (50GR/100GR)
Y PAN CON TOMATE
20€ / 36€

HOJAS DE ACELGA RELLENAS
*de arroz salvaje, olivas y
tomate picante* ^{V/VG/SG}
9€

CEVICHE DE ATUN YELLOWTAIL
con aguacate, caqui y leche de tigre ^{SG}
16€

TOSTADAS

AGUACATE, LIMA Y CHILI ^{VG}
12€

STRACCIATELLA DI BUFALA
con higos marinados en lima ^V
14€

GRAVLAX (SALMON), FROMAGE
BLANC Y RÁBANO
14€

PLATETS

DIPS

*Tots els dips se serveixen amb crudités
del mercat i pa de pita*

Escull un per 8€

o

els 3 per 22€

HUMMUS ^{V/VG/SG}

ALVOCAT & CHILI ^{VG/SG}

ALBERGÍNIA ESCALIVADA
I TAHINI ^{VG/SG}

AMANIDES

*Afegeix: pollastre per 6€,
gravlax (salmó) per 8€, ou per 4 €,
gambes per 8 €*

ESPINACS FRESCOS I
COL RATLLADA

*Segments de cítrics, nous picants,
guarniment de llima ^{V/SG}*

11€

AMANIDA PICADA

*Enciam romana, ou dur, cigrons, herbes
aromàtiques, verdures cruixents
i vinagreta d'orenga ^V*

12.50€

KALE MACERADA

*Xampinyons rostits, cigrons, pastanaga
ratllada i escalunyes adobades ^{V/SG}*

13€

PLATILLOS

DIPS

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

Escoge uno por 8€

o

los tres por 22€

HUMMUS ^{V/VG/SG}

AGUACATE Y CHILI ^{VG/SG}

BERENJENA ASADA Y TAHINI ^{VG/SG}

ENSALADAS

*Añade: pollo por 6€, gravlax (salmon) por 8€,
huevo por 4€, gambas por 8€*

ESPINACAS FRESCAS Y
COL RALLADA

*Segmentos de cítricos, nueces picantes,
aderezo de lima ^{V/SG}*

11€

ENSALADA PICADA

*Lechuga romana, huevo duro, garbanzos,
hierbas aromáticas, verduras crujientes y
vinagreta de orégano ^V*

12.50€

KALE MACERADA

*Champiñones asados, garbanzos, zanahoria
rallada y chalotas encurtidas ^{V/SG}*

13€

PLATETS

BROQUETES

MANDONGUILLES DE VEDELLA
I XAI

amb anet i all rostit

14€

SALMÓ BIO A LA GRAELLA

amb Bimi al carbó ^{SG}

14€

POLLASTRE BIO AL PIRI PIRI

amb llimona i herbes aromàtiques ^{SG}

14€

POP A LA GRAELLA DE CARBÓ

amb amanida de mongetes tendres ^{SG}

16€

PLATS PRINCIPALS

VERDURES ROSTIDES SOBRE
ARRÒS NEGRE

amb tahini i herbes aromàtiques ^{VG/SG}

12€

DIRTY VICTOR BURGER

amb enciam, tomàquet, cogombre

i salsa especial

17€

CRISPY CHICKEN PITA

amb tahini, Schug i enciam

17€

PLATILLOS

BROCHETAS

ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CORDERO

con eneldo y ajo asado

14€

SALMÓN BIO A LA PARRILLA

con bimi al carbón ^{SG}

14€

POLLO BIO AL PIRI PIRI

con limón y hierbas aromáticas ^{SG}

14€

PULPO A LA PARRILLA DE CARBÓN

con judías blancas tiernas ^{SG}

16€

PLATOS PRINCIPALES

VERDURAS ASADAS SOBRE ARROZ NEGRO

con tahini y hierbas aromáticas ^{VG/SG}

12€

DIRTY VICTOR BURGER

con lechuga, tomate, pepino y salsa especial

17€

CRISPY CHICKEN PITA

con tahini, schug y lechuga

17€

PLATETS

PER ACOMPANYAR

PURÉ DE PATATES

6€

PATATES PRIMOR FREGIDES

6€

MONGETES D'HIVERN

SEVEN NORTH

perfumades amb llimona i all ^{V/VG/SG}

8€

POSTRES

MEL I MATÓ ^V

9€

FRUITA FRESCA DE TEMPORADA

amb mel i guarniment de tahini ^{V/SG}

9€

PLATILLOS

PARA ACOMPAÑAR

PURÉ DE PATATAS
6€

PATATAS PRIMOR FRITAS
6€

ALUBIAS DE INVIERNO
SEVEN NORTH
perfumadas con limón y ajo ^{V/VG/SG}
8€

POSTRE

MEL I MATÓ ^V
9€

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
con miel y aderezo de tahini ^{V/SG}
9€

CÒCTELS

CÒCTELS CLÀSSICS

CLOVER CLUB

*Ginebra Bombay Sapphire, coulis de gerd,
Martini Dry infusionat amb lavanda*

12€

ESPRESSO MARTINI

*Vodka Grey Goose, Patró, Cafè
café colat en fred*

14€

UMAMI OLD FASHIONED

*Bourbon Maker's mark, Laphroaig 10 anys,
cervesa negra, shitake, nou negra amarga,
closca d'aranja*

14€

SIR OLD FASHIONED

*Bacardi 8 anys, amargs de xocolata
i taronja, canyella*

14€

BARCELONA MULE

*Vodka Grey Goose, gíngebre fresc,
suc de llima, cervesa de gíngebre,
toc de Cava Can Martí Torelló*

14€

SOUR CÒCTELS

WHISKEY SOUR

*Johnnie Walker Black, Drambuie,
suc de llima, suc de poma*

12€

MEZCAL SOUR

*Mezcal Alipus Sant Andres, suc de llima,
clara d'ou, angostura*

14€

CÒCTELS D'HIVERN

Servits calents en tetera

PASSION FRUIT MARTINI

Vodka Grey Goose, fruita de la passió

12€

VICTOR TODDY

*Johnnie Walker Black, gíngebre,
suc de llima, xarop de canyella*

12€

CÓCTELES

CÓCTELES CLÁSICOS

CLOVER CLUB

*Ginebra Bombay Sapphire, coulis
de frambuesa, Martini Dry
infusionado con lavanda*

12€

ESPRESSO MARTINI

*Vodka Grey Goose, Café Patrón,
café colado en frío*

14€

UMAMI OLD FASHIONED

*Bourbon Maker's Mark, Laphroaig 10 años,
cerveza negra, shitake, nuez negra
amarga, cáscara de pomelo*

14€

SIR OLD FASHIONED

*Bacardi 8 años, amargos de chocolate
y naranja, canela*

14€

BARCELONA MULE

*Vodka Grey Goose, jengibre fresco,
zumo de lima, cerveza de jengibre,
toque de Cava Can Martí Torelló*

14€

SOUR COCKTAILS

WHISKEY SOUR

*Johnnie Walker Black, Drambuie,
zumo de lima, zumo de manzana*

12€

MEZCAL SOUR

*Mezcal Alipus Sant Andres, zumo de lima,
clara de huevo, angostura*

14€

CÓCTELES DE INVIERNO

Servidos calientes en tetera

PASSIONFRUIT MARTINI

Vodka Grey Goose, fruta de la pasión

12€

VICTOR TODDY

*Johnnie Walker Black, jengibre,
zumo de lima, sirope de canela*

12€

VI BLANC

Tots ecològics o naturals

per copa / ampolla

MAS CANDI BAUDILI

Penedès, Espanya - Macabeo i Xarel·lo

5.50€ / 30€

MENADE

Rueda, Espanya - Verdejo

6.50€ / 35€

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, Espanya - Garnatxa

6.50€ / 39€

L'ORNI

Conca de Barberà, Espanya -

Chardonnay i Parellada

7€ / 41€

MENADE

Castella i Lleó, Espanya - Sauvignon Blanc

7.50€ / 45€

BELONDRADE I LURTON

Rueda, Espanya - Verdejo

- / 69€

VI BLANC NATURAL

MICROBIO CORRECAMINOS

Segòvia, Espanya - Verdejo

- / 45€

VINOS

VINO BLANCO

Todos ecológicos o naturales

por copa / botella

MAS CANDI BAUDILI

Penedès, España - Macabeo y Xarel·lo

5.50€ / 30€

MENADE

Rueda, España - Verdejo

6.50€ / 35€

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, España - Grenache

6.50€ / 39€

L'ORNI

Conca de Barberà, España -

Chardonnay y Parellada

7€ / 41€

MENADE

Castilla y León, España - Sauvignon Blanc

7.50€ / 45€

BELONDRADE Y LURTON

Rueda, España - Verdejo

- / 69€

VINO BLANCOS NATURAL

MICROBIO CORRECAMINOS

Segovia, España - Verdejo

- / 45€

VI NEGRE

per copa / ampolla

LAFOU EL SENDER

Terra Alta, Espanya - Garnatxa i Syrah

6€ / 35€

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, Espanya -

Cabernet Sauvignon , Sumoll, Mandó

6€ / 35€

PALAU REMONDO LA MONTESA

Rioja, Espanya - Tempranillo

6.50€ / 37€

PUNTIAPART

Empordà, Espanya - Carinyena i

Cabernet Sauvignon

7€ / 41€

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, Espanya - Garnatxa i Syrah

7.50€ / 45€

TORREMILANOS CRIANÇA

Ribera del Duero, Espanya -

Tempranillo i Cabernet Sauvignon

8.50€ / 51€

VI ROSAT

per copa / ampolla

MIRAVAL

Côtes de Provence, França

8€ / 49€

VINOS

VINO TINTO

por copa / botella

LAFOU EL SENDER

Terra Alta, España - Grenache y Syrah

6€ / 35€

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, España -

Cabernet Sauvignon & Sumoll y Mando

6€ / 35€

PALACIOS REMONDO LA MONTESA

Rioja, España - Tempranillo

6.50€ / 37€

PUNTIAPART

Empordà, España - Cariñena y

Cabernet Sauvignon

7€ / 41€

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, España - Garnacha y Syrah

7.50€ / 45€

TORREMILANOS CRIANZA

Ribera del Duero, España -

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

8.50€ / 51€

VINO ROSADO

por copa / botella

MIRAVAL

Côtes de Provence, Francia

8€ / 49€

CAVA I CHAMPAGNE

per copa / ampolla

TORELLÓ CAN MARTÍ

Cava, Espanya - Macabeo, Xarello i Parellada

7€ / 36€

RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

*Corpinnat, Espanya - Macabeo,
Xarello i Parellada*

- / 49€

DELAMOTTE

*Reims, França - Chardonnay,
Pinot Meunier i Pinot Noir*

14€ / 85€

PERRIER JOUET GRAND BRUT

Reims, França - Pinot Noir i Pinot Meunier

- / 99€

VINOS

CAVA Y CHAMPAGNE

por copa / botella

TORELLO CAN MARTI

Cava, España - Macabeo, Xarello & Parellada

7€ / 36€

RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

*Corpinnat, España - Macabeo,
Xarello & Parelada*

- / 49€

DELAMOTTE

*Reims, Francia - Chardonnay,
Pinot Meunier & Pinot Noir*

14€ / 85€

PERRIER JOUET GRAND BRUT

Reims, France - Pinot Noir & Pinot Meunier

- / 99€

BEGUDES

AIGÜES

- Numen – aigua mineral (500ml)* 4€
- Numen – aigua mineral (1000ml)* 6€
- Vichy Catalan – amb gas (500ml)* 4€
- San Pellegrino – amb gas (500ml)* 4.60€

REFRESCOS

- Coca-Cola (23cl)* 4€
- Coca-Cola Light (23cl)* 4€
- Coca-Cola Zero (23cl)* 4€
- Tónica Fever-Tree (20cl)* 4€
- Fever-Tree Premium Ginger Beer (20cl)* 4.50€
- Fever-Tree Smokey Ginger Ale (20cl)* 5€
- Bitterkas (20cl)* 5€
- ChariTea Te Verd (33cl)* 6€
- ChariTea Te Vermell (33cl)* 6€

SUCS PAGO

5€

Préssec

Nabius

Poma

Pinya

Tomàquet

BEBIDAS

AGUAS

- Numen – agua mineral (500ml) 4€*
- Numen – agua mineral (1000ml) 6€*
- Vichy Catalan – con gas (500ml) 4€*
- San Pellegrino – con gas (500ml) 4.60€*

REFRESCOS

- Coca-Cola (23cl) 4€*
- Coca-Cola Light (23cl) 4€*
- Coca-Cola Zero (23cl) 4€*
- Tónica Fever-Tree (20cl) 4€*
- Fever-Tree Premium Ginger Beer (20cl) 4.50€*
- Fever-Tree Smokey Ginger Ale (20cl) 5€*
- Bitterkas (20cl) 5€*
- ChariTea Té Verde (33cl) 6€*
- ChariTea Té Rojo (33cl) 6€*

PAGO JUICES

5€

Melocotón

Arándanos

Manzana

Piña

Tomate

BEGUDES

CERVESES

5.50€

Estrella Damm (33cl)

Brutus (33cl)

Heineken (33cl)

Alhambra Reserva (33cl)

SENSE ALCOHOL

4.50

Estrella Galicia 0.0% (33cl)

Daura Gluten-free 0.0% (33cl)

VERMUT (50ML)

6.50€

Yzaguirre Rojo Reserva

Morro Fi

Martini Rosso

Martini Bianco

Martini Dry

VODKA (35ML)

14€

Belvedere

Grey Goose

GINEBRA (35ML)

Gin Mare 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€

Diplomatic Reserva Exclusiva 14€

Plantation Pineapple Rum 14€

Refresc inclòs per vodka, rom i ginebra

BEBIDAS

CERVEZAS

5.50€

Estrella Damm (33cl)

Brutus (33cl)

Heineken (33cl)

Alhambra Reserva (33cl)

SIN ALCOHOL

4.50€

Estrella Galicia 0.0% (33cl)

Daura Gluten-free 0.0% (33cl)

VERMÚT (50ML)

6.50€

Yzaguirre Rojo Reserva

Morro Fi

Martini Rosso

Martini Bianco

Martini Dry

VODKA (35ML)

14€

Belvedere

Grey Goose

GINEBRA (35ML)

Gin Mare 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€

Refresco incluido para vodka, ron y ginebra

BEGUDES

WHISKEY & BOURBON (35ML)

MALTA

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

JAPONÈS

- Nikka from the barrel* 14€
- Yamazaki Distillers Reserva* 21€
- Suntory Hakushu 12 anys* 30€

BOURBON

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

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

- Mezcal Alipus Sant Andres* 9€
- Mezcal Los Danzantes Joven* 12€
- Mezcal Montelobos* 12€
- Patron Cafe* 15€
- Patron Silver* 15€
- Patron Reposado* 16€
- Don Julio 1942* 22€ / 420€ ampolla

COGNAC (50ML)

- Courvoisier V.S.O.P* 9€
- Hennessey* 11€

BEBIDAS

WHISKEY & BOURBON (35ML)

MALTA

Glenlivet 12 años 9€

Glennfiddich 15 años 9€

Laphroaig 10 años 11€

Talisker 10 años 11€

Oban 14 años 16€

Lagaluvin 16 años 16€

Macallan 18 años 34€

JAPONÉS

Nikka from the barrel 14€

Yamazaki Distillers Reserva 21€

Suntory Hakushu 12 años 30€

BOURBON

Maker's Mark 9€

Chivas Regal 18 años 9€

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

Mezcal Alipus Sant Andres 9€

Mezcal Los Danzantes Joven 12€

Mezcal Montelobos 12€

Patrón Café 15€

Patrón Silver 15€

Patrón Reposado 16€

Don Julio 1942 22€ / 420€ botella

COGNAC (50ML)

Courvoisier V.S.O.P 9€

Hennessey 11€

BEGUDES

LICORS (35ML)

Licor 43 6€

Baileys 6,50€

Disaronno Original 5€

Saint Germain 6.50€

BEGUDES CALENTES

Expresso 2.50€

Tallat 2.80€

Doble Exprés 3.50€

Americà 3.50€

Café Latte 3.80€

Capuccino 4.50€

Matcha Latte 6€

Llet d'ametlles i llet de soja disponibles

TE

Diversos sabors 3.50€

Menta fresca 4€

Gingebre 4€

Camamilla 4€

BEBIDAS

LICORES (35ML)

Licor 43 6€

Baileys 6.50€

Disaronno Original 5€

Saint Germain 6.50€

BEBIDAS CALIENTES

Expreso 2.50€

Cortado 280€

Doble Expreso 3.50€

Americano 3.50€

Café Latte 3.80€

Capuccino 4.50€

Matcha Latte 6€

Leche de almendras y leche de soja disponibles

TÉ

Varios sabores 3.50€

Menta fresca 4€

Jengibre 4€

Manzanilla 4€

