

# MENÚS DE FESTES

*Celebra les festes amb la família, amics i companys, en la nostra impressionant sala a la 6ª planta amb vistes a la Casa Milà i la Sagrada Família de Gaudí. T'oferim el nostre excepcional menú de menjars i begudes per satisfer les teves necessitats.*

AQUESTS PAQUETS DE BEGUEDES SON PER PERSONA I  
VÀLIDS PER DUES HORES.

## UN

*Aigua mineral  
Refrescs i sucs  
Cafè i te*

€15\*

*Hora addicional: €5*

## DOS

*Aigua mineral  
Vins de la casa  
Cervesa  
Cafè i te*

€28\*

*Hora addicional: €10*

## TRES

*Cava  
Aigua mineral  
Refrescs i sucs  
Vins de la casa  
Cervesa  
Cafè i te*

€37\*

*Hora addicional: €12*

## CUATRO

*Cava  
Aigua mineral  
Refrescs i sucs  
Vins de la casa  
Cervesa  
Cafè i te  
Licors Standard*

€52\*

*Hora addicional: €18*

## CINCO

*Cava  
Aigua mineral  
Vins de la casa  
Cervesa  
Cafè i te  
Licors Premium*

€64\*

*Hora addicional: €22*

\*Millori els seus vins per un preu addicional de €22

## VINS DE LA CASA

*BLANC: Menade, DO roda*

*NEGRE: Palaus La Montesa, DO Rioja*

*ROSAT: Mes que paraules, DO Penedès*

*CAVA: Torelló Can Martí, D.O. Cava*

## VINS MÉS FINS

*BLANC: Louis Latour, A.O.C Chablis*

*NEGRE: Torremilanos, DO Ribera del Duero*

*ROSAT: Miraval, A.O.C. Côtes de Provence*

€22

## LICORS PREMIUM

*VODKA: Grey Goose | GINEBRA: Gin Mare, Monkey 47 | RON: Bacardi 8 anys*

*TEQUILA: Patrón Silver & Reposado | BOURBON: Jack Daniel's*

*WHISKEY: Johnnie Walker Black Label*

# THE ROOFTOP

## MENÚS DE FIESTAS 2019

TOTS ELS PREUS SON PER PERSONA. IVA INCLÒS.

### PLATED-STYLE: OPCIÓ 1

*Fulles de bleada farcides d'arròs salvatge, olives i tomàquet picant*

*Espinacs frescos i col ratllada, cítrics,  
nous picants, guarniment de llima.*

*Dip d'alvocat i Xile amb cruditè del mercat i pa de pita*

—

*Filet de pollastre orgànic alimentat amb blat de moro,  
piri piri, llimona, herbes fresques*

*Salmó orgànic a la graella amb bimi a la brasa*

*Fesols d'hivern perfumats amb llimona i all*

*Puré de patates*

—

*Fruita fresca de temporada, guarniment de mel-tahini*

*Assortiment de dolços nadalencs*

€48

### PLATED-STYLE: OPCIÓ 2

*Pernil Ibèric*

*Col arriçada macerada, xampinyons rostits,  
cigrons i escalunyes en escabetx*

*Ceviche de tonyina Yellowtail, alvocat i caqui, llet de tigre*

*Pa de coca amb salmó marinat, formatge blanc i rave*

—

*Mandonguilles de vedella i xai amb anet i all rostit*

*Pop a la brasa amb amanida de faves*

*Puré de patates*

*Verdures rostides sobre arròs negre, tahini,  
herbes verdes fresques*

—

*Fruita fresca de temporada, guarniment de mel-tahini*

*Mel i mató*

*Assortiment de dolços nadalencs*

€58

FAMILY-STYLE: VEGETARIANA

*Fulles de bleda farcides d'arròs salvatge, olives i tomàquet picant*

*Pa de coca amb straciatella di buffala, figues marinats amb llima*

*Dip d'alvocat i Xile amb crudité del mercat i pa de pita*

—

*Verdures rostides sobre arròs negre, tahini, herbes verdes fresques*

*Fesols d'hivern perfumats amb llimona i all*

*Amanida de brots tendres amb ou d'ur, crudités i vinagreta d'orenga*

*Col arrossada macerada, xampinyons rostits,  
cigrons i escalunyes en escabetx*

—

*Fruita fresca de temporada, guarniment de mel-tahini*

*Assortiment de dolços nadalencs*

€48

COCKTAIL-STYLE: OPCIO 1

*Pita cruixent amb pebrots vermells i salsa d'albergínies*

*Pa de coca amb salmó marinat, formatge blanc i rave*

*Gaspatxo de tomàquet picant a xupitos*

*Ceviche de margalló fermentat,  
alvocat i coco jove amb xips de plàtan*

*Pop a la brasa*

*Pita de pollastre cruixent amb tahini, Schug i amanida picada*

*Mini Dirty Victor Burger amb enciam,  
tomàquet, cogombres i salsa especial*

—

*Fruites de temporada, guarniment de mel-tahini*

*Assortiment de dolços nadalencs*

€37

COCKTAIL-STYLE: OPCIO 2

*Fulles de bleda farcides d'arròs salvatge, olives i tomàquet picant*

*Pa de coca amb tomàquet, sal marina, oli d'oliva arbequina*

*Pita cruixent amb salsa d'humus*

*Espinacs frescos i col ratllada, cítrics,  
nous picants, guarniment de llima.*

*Filet de pollastre orgànic alimentat amb blat de moro,  
piri piri, llimona, herbes fresques*

*Ceviche de tonyina Yellowtail amb alvocat,  
tomàquet Sungold i Llet de Tigre*

*Col arrossada macerada, xampinyons rostits,  
cigrons i escalunyes en escabetx*

—

*Mel i mató*

*Fruites de temporada, guarniment de mel-tahini*

*Assortiment de dolços nadalencs*

€47