

THE ROOFTOP

BENVINGUT A THE ROOFTOP

Gaudeixi de la nostra acurada selecció de begudes pre i probiòtiques, batuts de quèfir, còctels exclusius, una sorprenent selecció de vins i saludables suc de fruites premats en fred. Tots els nostres vins són orgànics, biodinàmics o amb la mínima interferència possible del productor.

Tots els ingredients emprats tant en els plats de la carta com en els còctels, provenen de més de 10 petits productors i marques especialitzades. Al seleccionar-los hem prestat especial atenció no només a la localització, sinó també a que els mètodes de producció estalviïn recursos i que la collita es realitzi en el moment just de maduració. Per a la elaboració dels nostres plats utilitzem mètodes tradicionals com el confitat, la fermentació, el fumat o el curat per a intensificar els sabors.

Gaudeixi de l'experiència a
The Rooftop.

BIENVENIDO A THE ROOFTOP

Disfrute de nuestra cuidada selección de bebidas pre y pro-bióticas, batidos de kéfir, cócteles exclusivos, una sorprendente selección de vinos y saludables zumos prensados en frío. Todos nuestros vinos son orgánicos, biodinámicos o con la mínima interferencia posible del productor.

Todos los ingredientes utilizados tanto en todos nuestros frescos platos como en los cócteles, provienen de más de 10 pequeños proveedores y de diferentes marcas especializadas. Al seleccionarlos hemos prestado especial atención no solo a la procedencia, sino también a los métodos de producción que ahorran recursos y perfecta madurez en la cosecha. Para la elaboración de la comida utilizamos métodos tradicionales como el encurtido, la fermentación, el ahumado o los curados para intensificar el sabor.

Disfrute de la experiencia en
The Rooftop.

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

KOMBUCHA DE FERMENT 9

Kombucha Goldde 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

KOMBUTXA PREMIUM DE
FERMENT9

KOMBUTXA NATURAL

Amb la recepta natural de Ferment9. Una barreja de te Ceilán negre i vermell Pu Erh fermentat amb resultat efervescent, àcid i lleugerament dolç (250ml).

6.50

KOMBUTXA DE GINGEBRE

La nostra kombutxa natural fermentada amb gingebre fresc calent con (250ml).

6.50

KOMBUTXA DE CÚRCUMA

Cúrcuma fresca fermentada amb la nostra kombutxa natural per a una beguda picant (250ml).

6.50

SUCS PREMSATS EN FRED

ENERGIA POSITIVA

Pastanaga, taronja i pinya

6

ELIXIR DE JOVENTUT

Maduixa, remolatxa i síndria

6

CURA EXCESSOS

Espinacs, cogombre i api

6

BATUTS DE FRUITA
PROBIÒTICS DE FERMENT9

PRO-PINYA COLADA

Quèfir de llet de coco barrejat amb pinya fresca.

Afegeixi Carta Blanca Bacardí (+6)

6

PRO-TROPIC

Quèfir de llet sencera barrejat amb mango, pinya i alvocat.

Faci'l vegà amb quefir de llet de coco

6

PRO-TEMPORADA

Quèfir de llet sencera barrejat amb fruits vermells o préssec.

Faci'l vegà amb quefir de llet de coco

6

KOMBUCHA PREMIUM DE
FERMENT9

KOMBUCHA NATURAL

Con la receta natural de Ferment9. Una mezcla de té Ceilán Negro y Rojo Pu Erh fermentado efervescente, ácido y ligeramente dulce (250ml).

6.50

KOMBUCHA DE JENGIBRE

Nuestra kombucha natural fermentada con jengibre fresco caliente (250ml).

6.50

KOMBUCHA DE CÚRCUMA

Cúrcuma fresca fermentada con nuestra kombucha natural para una bebida picante (250ml).

6.50

ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO

ENERGIA POSITIVA

Zanahoria, naranja y piña

6

ELIXIR DE JUVENTUD

Fresa, remolacha y sandía

6

CURA EXCESOS

Espinacas, pepino y apio

6

BATIDOS DE FRUTA
PROBIÓTICOS DE FERMENT9

PRO-PIÑA COLADA

Kéfir de leche de coco mezclado con piña fresca.

Añada Carta Blanca Bacardí (+6)

6

PRO-TROPIC

Kéfir de leche entera mezclado con mango, piña y aguacate.

Hágalo vegano con Kéfir de leche de coco

6

PRO-TEMPORADA

Kéfir de leche entera mezclado con frutos rojos o melocotón.

Hágalo vegano con Kéfir de leche de coco

6

SNACKS

PLATILLOS

ASSORTIMENT D'OLIVES
MARINADES ^{VG/GL}

4

ANXOVES DEL CANTÀBRIC OO

12

PERNIL IBÈRIC (50GR)

16

PA AMB TOMÀQUET ^V

4

TORRADA AMB STRACIATELLA DE
BÚFALA I TOMÀQUETS CHERRY ^V

9

DIPS, PA DE PITA, CRUDITÉS DE
VERDURES I TEHINA ^{VG}

12

CEVICHE DE SERIOLA AMB
ALVOCAT, MONIATO ROSTIT
I LECHE DE TIGRE ^{GF}

14

TONYINA FUMADA AMB TÀPERES
I LLIMONA ^{GF}

10.50

FIDEUÀ VEGETAL AMB ALL
I OLI DE IOGURT ^V

16

SNACKS

PLATILLOS

SURTIDO DE ACEITUNAS
MARINADAS ^{VG/GL}

4

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO OO

12

JAMÓN IBÉRICO (50GR)

16

PAN CON TOMATE ^V

4

TOSTA CON STRACIATELLA DE
BÚFALA Y TOMATES CHERRY ^V

9

DIPS, PAN DE PITA, CRUDITÉS DE
VERDURAS Y TEHINA ^{VG}

12

CEVICHE DE SERIOLA CON
AGUACATE, BONIATO ASADO Y
LECHE DE TIGRE ^{GF}

14

ATÚN AHUMADO CON
ALCAPARRAS Y LIMÓN ^{GF}

10.50

FIDEUÁ VEGETAL CON ALL I
OLI DE YOGUR ^V

16

SNACKS

AMANIDA

AMANIDA DE CAPDELLS
*Con lollo rosa, alvocat, salsa verda,
raves i herbes* ^{VG/GL}
14

AMANIDA D'ARRÒS
VENERE I QUINOA
*Amb carxofa confitada, llimona
i brots frescos* ^{VG/GL}
14

ENTREPANS

CLUB SANDWICH THE ROOFTOP
*Amb pollastre rostit a les herbes, alvocat,
bacon fumat, enciam i tomàquet
en pa de Viena* 15

HAMBURGUESA DIRTY VICTOR
*Amb enciam, tomàquet, cogombrets
i salsa especial*
16

DOLÇ

AMANIDA DE FRUITA FRESCA
Amb gelat d'api ^{VG/GL}
6.50

MEL I MATÓ ^{V/GL}
9

SNACKS

ENSALADAS

ENSALADA DE COGOLLOS
*Con lollo rojo, aguacate, salsa verde,
rábanos y hierbas* ^{VG/GL}
14

ENSALADA DE ARROZ
VENERE Y QUINOA
*Con alcachofa confitada, limón
y brotes verdes* ^{VG/GL}
14

SANDWICHES

CLUB SANDWICH THE ROOFTOP
*Con pollo asado a las hierbas, aguacate, bacon
ahumado, lechuga y tomate en pan de Viena*
15

HAMBURGUESA DIRTY VICTOR
*Con lechuga, tomate, pepinillos
y salsa especial*
16

DULCE

ENSALADA DE FRUTA FRESCA
Con helado de apio ^{VG/GL}
6.50

MEL I MATÓ ^{V/GL}
9

ESCUMOSOS

Per copa / ampolla

TERRERS BRUT NATURE GRAN

St. Sadurni Spain, Anoia, Recaredo Reserva
Cava ~ Macabeu, Xarel-lo & Parellada *Biodinàmic*

9 / 69

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay,
Pinot Meunier

19 / 139

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay,
Pinot Noir & Pinot Meunier

- / 229

BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay

- / 249

ROSAT

Per copa / ampolla

MÉS QUE PARAULES DO CATALUNYA

Catalunya, Spain ~ Merlot & Sumoll *Ecològics*

5 / 30

COCA I FITÓ

Montsant, Spain ~ Syrah *Ecològics*

7.50 / 40

MIRAVAL

A.O.P. Cotes de Provence ~ Cinsault,
Grenache, Syrah

- / 49

ESPUMOSOS

Por copa / botella

TERRERS BRUT NATURE GRAN

St. Sadurni Spain, Anoia, Recaredo Reserva
Cava ~ Macabeu, Xarel-lo & Parellada *Biodinàmic*

9 / 69

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay,
Pinot Meunier

19 / 139

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay,
Pinot Noir & Pinot Meunier

- / 229

BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS

Epernay, Reims, France ~ Chardonnay

- / 249

ROSADO

Por copa / botella

MÉS QUE PARAULES DO CATALUNYA

Catalunya, Spain ~ Merlot & Sumoll *Ecològics*

5 / 30

COCA I FITÓ

Montsant, Spain ~ Syrah *Ecològics*

7.50 / 40

MIRAVAL

A.O.P. Cotes de Provence ~ Cinsault,
Grenache, Syrah

- / 49

VINS

BLANC

Per copa / ampolla

MAS CANDI BAUDILI

Penedès, Spain ~ Macabeu & Xarel·lo *Natural*

5.50 / 33

EÒLIC BLANC JOVE

Penedès, Spain ~ Sauvignon Blanc *Ecològics*

6.50 / 39

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, Spain ~ Garnatxa blanca *Ecològics*

6.50 / 39

ATREVIDA

Conca de Barberà, Spain ~
Chardonnay & Parellada *Ecològics*

7 / 42

MICROBIO CORRECAMINOS

Segovia, Spain ~ Verdejo *Natural*

7.50 / 45

NEGRE

Per copa / ampolla

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, Spain ~ Cabernet Sauvignon
& Sumoll & Mando *Biodinàmic*

5.50 / 30

JOAN D'ANGUERA ALTAROSSES

Montsant, Spain ~ Syrah *Biodinàmic*

7 / 42

COCA I FITÓ MARAGDA

Montsant, Spain ~ Garnaxta,
Carinyena & Syrah *Ecològics*

7 / 42

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, Spain ~ Garnaxta & Syrah *Ecològics*

7.50 / 45

TORREMILANOS CRIANZA

Ribero del Duero, Spain ~ Tempranillo
& Cabernet Sauvignon *Biodinàmic*

8.50 / 51

VINOS

BLANCO

Por copa / botella

MAS CANDI BAUDILI

Penedès, Spain ~ Macabeu & Xarel·lo *Natural*

5.50 / 33

EÒLIC BLANC JOVE

Penedès, Spain ~ Sauvignon Blanc *Ecològics*

6.50 / 39

LAFOU ELS AMELERS

Terra Alta, Spain ~ Garnatxa blanca *Ecològics*

6.50 / 39

ATREVIDA

Conca de Barberà, Spain ~
Chardonnay & Parellada *Ecològics*

7 / 42

MICROBIO CORRECAMINOS

Segovia, Spain ~ Verdejo *Natural*

7.50 / 45

TINTO

Por copa / botella

EXIBIS, NEGRE JOVE

Pla de Bages, Spain ~ Cabernet Sauvignon
& Sumoll & Mando *Biodinàmic*

5.50 / 30

JOAN D'ANGUERA ALTAROSSES

Montsant, Spain ~ Syrah *Biodinàmic*

7 / 42

COCA I FITÓ MARAGDA

Montsant, Spain ~ Garnaxta,
Carinyena & Syrah *Ecològics*

7 / 42

LES BRUGUERES NEGRE

Priorat, Spain ~ Garnaxta & Syrah *Ecològics*

7.50 / 45

TORREMILANOS CRIANZA

Ribero del Duero, Spain ~ Tempranillo
& Cabernet Sauvignon *Biodinàmic*

8.50 / 51

BEGUDES

ELS CÒCTELS DE THE ROOFTOP

WHISKEY SMASH

*Bourbon Chivas Regal 18 anys / menta fresca
/ suc de llimona / Angostura*

14

HORSE'S NECK

*Bourbon Maker's Mark / Ginger Ale
Fever-Tree/ Angostura / llimona*

14

BLOODY MARY

*Vodka Ketel One/ Kimchi / suc de tomàquet
Ferment9 / mix d'espècies*

14

OLD CUBAN

*Bacardi Reserva 8anys / menta fresca
/ suc de llima / Angostura / rematat amb
Cava Brut Gran Reserva*

15

COLD BREW ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One / Kahlua / espresso fred

15

OLD FASHIONED

*Bourbon Chivas Regal 18 anys / Angostura
/ almívar de vainilla / soda*

16

BARCELONA MULE

*Vodka Grey Goose Vodka infusionat
amb gingebre / suc de llima / Cava Brut
Gran Reserva*

16

BEBIDAS

LOS CÓCTELES DE THE ROOFTOP

WHISKEY SMASH

*Bourbon Chivas Regal 18 años / menta fresca
/ zumo de limón / Angostura*

14

HORSE'S NECK

*Bourbon Maker's Mark / Ginger Ale
Fever-Tree / Angostura / cuña de limón*

14

BLOODY MARY

*Vodka Ketel One/ Kimchi / zumo de tomate
Ferment9 / mix de especias*

14

OLD CUBAN

*Bacardi Reserva 8años / menta fresca
/ zumo de lima / Angostura / rematado con
Cava Brut Gran Reserva*

15

COLD BREW ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One / Kahlua / espresso frío

15

OLD FASHIONED

*Bourbon Chivas Regal 18 años / Angostura
/ sirope de vainilla / soda*

16

BARCELONA MULE

*Vodka Grey Goose Vodka infusionado
con jengibre / zumo de lima / Cava
Brut Gran Reserva*

16

BEGUDES

CERVESES

<i>Estrella Damm (33cl)</i>	5
<i>Lager - Brutus (33cl)</i>	5.50
<i>Heineken (33cl)</i>	5.50
<i>Cervesa artesanal - Alhambra Reserva (33cl)</i>	5.50
<i>Daura Sense Gluten 0.0%</i>	4.50
SENSE ALCOHOL:	
<i>Tepache (Cervesa fermentada en pinya de Ferment9) (33cl)</i>	7
<i>Estrella Galicia</i>	4.50

AIGUA

<i>Numen (500ml)</i>	4
<i>Numen (1000ml)</i>	6
<i>Vichy Catalán (500ml)</i>	4.60
<i>San Pellegrino - amb gas (500ml)</i>	4.60

REFRESCS

<i>Coca-Cola (23cl)</i>	4
<i>Coca-Cola Light (23cl)</i>	4
<i>Coca-Cola Zero (23cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Tònica (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Tònica Sicilian Lemonade (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Tònica Mediterrànea (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Smokey Ginger Ale (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Ginger Beer Premium (20cl)</i>	4.50
<i>Schweppes Llimona (20cl)</i>	4
<i>Schweppes Taronja (20cl)</i>	4
<i>Schweppes Tònica (20cl)</i>	5
<i>Schweppes Ginger Ale (20cl)</i>	5
<i>Bitter Kas (20cl)</i>	5
<i>ChariTea Te verd (33cl)</i>	6
<i>ChariTea Te vermell (33cl)</i>	6

SUCS PAGO

<i>Préssec / Poma / Pinya / Tomàquet / Nabius</i>	4.50
---	------

BEBIDAS

CERVEZAS

<i>Estrella Damm (33cl)</i>	5
<i>Lager - Brutus (33cl)</i>	5.50
<i>Heineken (33cl)</i>	5.50
<i>Cerveza artesanal - Alhambra Reserva (33cl)</i>	5.50
<i>Daura Sin Gluten 0.0%</i>	4.50
SIN ALCOHOL:	
<i>Tepache (Cerveza fermentada en piña de Ferment9) (33cl)</i>	7
<i>Estrella Galicia</i>	4.50

AGUA

<i>Numen (500ml)</i>	4
<i>Numen (1000ml)</i>	6
<i>Vichy Catalán (500ml)</i>	4.60
<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 Tónica (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Sicilian Lemon Tónica (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Tónica Mediterrànea (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Ginger Ale Smokey (20cl)</i>	4
<i>Fever-Tree Ginger Beer Premium (20cl)</i>	4.50
<i>Schweppes Limón (20cl)</i>	4
<i>Schweppes Naranja (20cl)</i>	4
<i>Schweppes Tónica (20cl)</i>	5
<i>Schweppes Ginger Ale (20cl)</i>	5
<i>Bitter Kas (20cl)</i>	5
<i>ChariTea Té verde (33cl)</i>	6
<i>ChariTea Té rojo (33cl)</i>	6

ZUMOS PAGO

<i>Melocotón / Manzana / Piña / Tomate / Arándano</i>	4.50
---	------

BEGUDES

VERMUT (50ML)

Vermut de la casa 6.50
Yzaguirre Vermell Reserva 6.50
Morro Fi 6.50

VODKA (50ML)

Belvedere 11
Ketel One 12
Grey Goose 14

GINEBRA (50ML)

Gin Mare 14
Plymouth 14
Seagram's 14
Tanqueray Ten 15.50
Monkey 47 15.50

ROM (50ML)

Bacardí Carta Blanca 12
Bacardí Ocho 13
Diplomática Reserva Exclusiva 14
Plantation Rom de pinya 14

COGNAC (50ML)

Remy Martin 9
Hennessey 11
Courvoisier V.S.O.P. 9

BEBIDAS

VERMUT (50ML)

Vermut de la casa 6.50
Yzaguirre Rojo Reserva 6.50
Morro Fi 6.50

VODKA (50ML)

Belvedere 11
Ketel One 12
Grey Goose 14

GINEBRA (50ML)

Gin Mare 14
Plymouth 14
Seagram's 14
Tanqueray Ten 15.50
Monkey 47 15.50

RON (50ML)

Bacardí Carta Blanca 12
Bacardi Ocho 13
Diplomática Reserva Exclusiva 14
Plantation Ron de piña 14

COGNAC (50ML)

Remy Martin 9
Hennessey 11
Courvoisier V.S.O.P. 9

BEGUDES

WHISKEY & BOURBON (35ML)

DE MALTA:

Glenlivet 12anys 9
Glennfiddich 15anys 9
Laphroig 10anys 11
Talisker 10anys 11
Oban 14anys 16
Lagaluvin 16anys 16
Macallan 18anys 34

JAPONÈS:

Nikka de barrica 14
Yamazaki Distillers reserva 21
Suntory Hakushu 12anys 30

BOURBON:

Makers Mark Bourbon 9
Chivas Regal 18anys 9

BEBIDAS

WHISKEY & BOURBON (35ML)

DE MALTA:

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

JAPONÉS:

Nikka de barrica 14
Yamazaki Distillers reserve 21
Suntory Hakushu 12años 30

BOURBON:

Makers Mark Bourbon 9
Chivas Regal 18años 9

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

Don Julio Reposat 16
Patrón Café 17
Patrón Reposado 19
Patrón Silver 19
Mezcal Alipus San Andrés 9
Mezcal San Andrés 9

LICORS (35ML)

Licor 43 5
Baileys 5
Disaronno original 5
Fernet Branca 5
Cointreau 6.50
Tía María 6.50
Grand Marnier 8
Saint Germain 11

TEQUILA & MEZCAL (35ML)

Don Julio Reposado 16
Patrón Café 17
Patrón Reposado 19
Patrón Silver 19
Mezcal Alipus San Andrés 9
Mezcal San Andrés 9

LICORES (35ML)

Licor 43 5
Baileys 5
Disaronno original 5
Fernet Branca 5
Cointreau 6.50
Tía María 6.50
Grand Marnier 8
Saint Germain 11

BEGUDES

BEGUDES CALENTES

Expresso 2.50

Tallat 2.90

Expresso doble 3.50

Americà 3.50

Cappuccino 3.50

Flat White 3.50

Cafè amb llet 4

Tenim també llet de soja o d'ametlla.

TE

Diferents sabors 3.50

Menta fresca 4

Gingebre 4

Camamilla 4

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Expreso 2.50

Cortado 2.90

Expreso doble 3.50

Americano 3.50

Cappuccino 3.50

Flat White 3.50

Café con leche 4

Tenemos también leche de soja o almendra

TÉ

Diferentes sabores 3.50

Menta fresca 4

Jengibre 4

Manzanilla 4

