

THE ROOFTOP SOUL^{OF}1927

Caviar Imperial 30g <i>Imperial caviar 30g</i>	70€
Caviar Beluga 30gr <i>Beluga caviar 30g</i>	135€
Ostras bretonas al natural <i>Natural breton oysters</i>	5€/u
Anchoas 00, pan con tomate <i>Anchovies 00 with tomato bread</i>	9€
Salmón marinado con cítricos <i>Citrus-marinated salmon</i>	15€
Jamón Ibérico puro cortado a mano y picos <i>Hand-Carved pure Iberian ham with breadsticks</i>	16€
Cecina de Nebraska <i>Nebraska cured beef</i>	12€
Ensaladilla rusa con caballa y piparra <i>Smoked spanish potato salad with mackerel and pickled peppers</i>	12€
Pan de masa madre con tomate <i>Sourdough coca flatbread with tomato</i>	6€
Torreznos <i>Crispy pork belly</i>	12€
Croquetas de Jamón Ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	4€/u
Patatas bravas <i>Spicy potatoes</i>	8€
Babaganoush de berenjenas asadas con crudités de hojas y verduras <i>Roasted eggplant babaganoush with leafy and veggie crudités</i>	12€
Focaccia de mortadela de pistacho, mozzarella fresca y pesto <i>Focaccia with pistachio mortadella, fresh mozzarella and pesto</i>	15€
Tartar de atún al natural <i>Natural tuna tartare</i>	22€
Arroz "al forn" <i>"Al forn" rice (Valencian-style baked rice)</i>	13€
<i>Postres</i>	
Cremoso de chocolate con aceite y sal <i>Creamy chocolate with olive oil and sea salt</i>	8€
Pastel de queso tradicional <i>Traditional Cheesecake</i>	7€
Surtido de helados <i>Assorted ice creams</i>	7€

Todos los huevos de nuestra carta provienen de gallinas felices criadas en libertad en granjas ecológicas.
All the eggs on our menu come from happy, free-range hens raised on organic farms.
