

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
Tartar de atún al natural <i>Natural tuna tartare</i>	22€
Anchoas 00 <i>00 Anchovy</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 coca 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>	3,8€/u
Patatas bravas <i>Spicy potatoes</i>	8€
Ensalada de tomates Raff con burrata y pesto <i>Raff tomato salad with burrata and pesto</i>	18€
Brioche de tonkatsu de ternera con comté <i>Beef tonkatsu brioche with Comté cheese</i>	20€
Bikini de berenjena marinada, tomate seco y provolone <i>Marinated eggplant bikini sandwich with sun-dried tomato and provolone</i>	15€
Arroz "al forn" <i>"Al forn" rice (Valencian-style baked rice)</i>	15€
<i>Postres</i>	
Tartaleta de chocolate con helado de avellana <i>Chocolate tartlet with hazelnut ice cream</i>	10€
Cheescake tradicional <i>Traditional Cheescake</i>	9€
Fresas marinadas con cítricos, hierba luisa y helado de vainilla <i>Strawberries marinated in citrus with lemon verbena and vanilla ice cream</i>	10€

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.
