

THE ROOFTOP SOUL^{OF}1927

Caviar Imperial 30g ⁴ <i>Imperial caviar 30g</i>	70€
Caviar Beluga 30gr ⁴ <i>Beluga caviar 30g</i>	135€
Ostras bretonas al natural ¹⁴ <i>Natural breton oysters</i>	5€/u
Tartar de atún al natural ^{1 - 4} <i>Natural tuna tartare</i>	22€
Anchoas 00 ^{1 - 4} <i>00 Anchovy</i>	9 €
Salmón marinado con cítricos ^{4 - 12} <i>Citrus-marinated salmon</i>	15€
Jamón Ibérico puro cortado a mano y picos ¹ <i>Hand-Carved pure Iberian ham with breadsticks</i>	16€
Cecina de Nebraska ¹ <i>Nebraska cured beef</i>	12€
Ensaladilla rusa con caballa y piparra ^{1 - 3 - 4- 12} <i>Smoked spanish potato salad with mackerel and pickled peppers</i>	12€
Pan de coca masa madre con tomate ¹ <i>Sourdough coca flatbread with tomato</i>	6€
Torreznos <i>Crispy pork belly</i>	12€
Croquetas de jamón ibérico ^{1 - 3 - 7} <i>Iberian ham croquettes</i>	3,8€/u
Patatas bravas ⁷ <i>Spicy potatoes</i>	8€
Ensalada de tomates Raff con burrata y pesto ^{7 - 8} <i>Raff tomato salad with burrata and pesto</i>	18€
Brioche de tonkatsu de ternera con comté ^{1 - 3 - 7 - 12} <i>Beef tonkatsu brioche with Comté cheese</i>	20€
Bikini de berenjena marinada, tomate seco y provolone ^{1 - 7 - 8} <i>Marinated eggplant bikini sandwich with sun-dried tomato and provolone</i>	15€
Postres	
Tartaleta de chocolate con helado de avellana ^{1 - 3 - 7} <i>Chocolate tartlet with hazelnut ice cream</i>	10€
Cheescake tradicional ^{1 - 3 - 7} <i>Traditional Cheescake</i>	9€
Ensalada de melocotón, nectarina y garrapiñados con vino dulce ^{8 - 12} <i>Peach and nectarine salad with caramelised nuts and sweet wine</i>	9€

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.

En aras de un consumo responsable, disponemos de envases para llevar. As part of our commitment to a more sustainable future, we provide takeaway containers upon request.

1. Gluten	6. Soja	11. Granos sésamo
2. Crustáceos	7. Lácteos	12. Dióxido, azufre y sulfitos
3. Huevo	8. Frutos Cáscara	13. Altramuces
4. Pescado	9. Apio	14. Moluscos
5. Cacahuetes	10. Mostaza	

1. Gluten	6. Soy	11. Sesame seeds
2. Crustaceans	7. Dairy	12. Dioxide, sulfur and sulphites
3. Egg	8. Nuts	13. Lupins
4. Fish	9. Celery	14. Mollusks
5. Peanuts	10. Mustard	