THE ROOFTOP SOUL OF 1927

Caviar Imperial 30g *4* — 70€
Imperial caviar 30g

Caviar Beluga 30gr *4* — 135€
Beluga caviar 30g

Ostras bretonas al natural *14* — 5€/u
Natural breton oysters

Tartar de atún al natural *1 - 4* — 22€
Natural tuna tartare

Anchoas 00 *1 - 4* — 9 €
00 Anchovy

Salmón marinado con cítricos *4 - 12* — 15€
Citrus-marinated salmon

Jamón ibérico puro cortado a mano y picos *1* — 16€
Hand-Carved pure Iberian ham with breadsticks

Cecina de Nebraska *1* — 12€
Nebraska cured beef

Ensaladilla rusa con caballa y piparra *1 - 3 - 4- 12* — 12€
Smoked spanish potato salad with mackerel and pickled peppers

Pan de coca masa madre con tomate *1* — 6€
Sourdough coca flatbread with tomato

Torreznos — 12€
Crispy pork belly

Croquetas de jamón ibérico *1 - 3 - 7* — 3,8€/u
Iberian ham croquettes

Patatas bravas *7* — 8€
Spicy potatoes

Bikini de berenjena marinada, tomate seco y provolone *1 - 7 - 8* — 15€
Marinated eggplant bikini sandwich with sun-dried tomato and provolone

Burrata con ensalada de verduras encurtidas, endivias y huevas de trucha *7* — 19€
Burrata with vetetable salad, pickles, endivie and trout roe.

Hamburguesa crispy 1927 con salsa tártara *1 - 3 - 7* — 24€
Brioche with aged beef, tartar souce an fresh vegetables

Soft-shell crab sandwich con soja, ensalada de cilantro, pepino y toque picante *1 - 2 - 3* — 22€
Soft-shell crab sandwich with, cilantro salad, cucumber, and spacy sauce

Arroz "al forn" *Puede contener trazas de todos los alérgenos / May contain traces of any allergen.*
"Al forn" rice (Valencian-style baked rice)

Postres

Dos chocolates con helado de avellanas *1 - 3 - 5 - 7* — 9€
Chocolate tartlet with hazelnut ice cream

Cheescake tradicional *1 - 3 - 7* — 9€
Traditional Cheescake

Apple crumble con helado de canela *1 - 3 - 7* — 9€
Apple crumble with cinnamon ice cream

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	

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.*