

# THE ROOF

[MENU](#) | [CARTA](#)

## ASIAN STREET FOOD

CRISPY YUCA	6
Fried yuca with lime zest and Southeast Asian green sauce	
EDAMAME	6
Soybeans with sweet and sour sesame dressing	
RED TUNA LETTUCE SSAM	9
Korean lettuce wrap with Mediterranean red tuna loin, avocado and gochujang spicy mayo	
PORK SAUSAGE BAO	8
Steamed bun with chistorra pork sausage, pickled red cabbage, Japanese kewpie mayo and tonkatsu sauce	
BEEF SATAY	9
Southeast Asian grilled beef skewers	
KIMCHI GRILLED CHEESE SANDWICH	9
Sliced bread, homemade kimchi, gruyère cheese and pickles	
KOREAN FRIED CHICKEN	13
Free-range chicken with kimchi	
VEGETARIAN CURRY	13
Pumpkin and chickpea curry with rice and toasted almonds	
JAPANESE SALAD	11
Young tender greens, pickled vegetables and yuzukosho dressing	
With prawns	15
SWEETS	
MATCHA TAPIOCA	6
Passion fruit sorbet and lime zest	
THAI BABÁ	7
Brioche bread soaked in citronella syrup, kaffir lime and spices with coconut cream and fresh pineapple	
YUZU AND CARAMELISED WHITE CHOCOLATE ICE LOLLY	6

All prices are in Euros and include VAT.  
For dietary requirements and food allergies,  
please ask one of our team members for assistance.

## BRUNCH SPECIALS

Every Saturday & Sunday from 12:00 pm to 4:00 pm

### OYSTERS #2 FROM MARENNES-OLÉRON

Natural	4
Week special	5

### IBERIAN PORK BANH MI

Vietnamese sandwich with pulled pork, pickled veggies, fresh herbs and sriracha sauce	12
---	----

### MARINATED SALMON AND AVOCADO SANDWICH

Brioche bread, marinated salmon, avocado, pickles and yuzu mayo	13
---	----

### JAPANESE PORRIDGE

Porridge oats, dashi, low temperature egg, mushrooms and shichimi togarashi spices	12
--	----

### GRILLED BAO WITH DUCK AND FRIED EGG

Steamed bun stuffed with duck confit, Cantonese hoisin sauce and fried egg	14
--	----

### PANCAKES WITH MATCHA MASCARPONE

Blueberries and yuzu	12
----------------------	----

## BRUNCH COCKTAILS

### BITTERSWEET SYMPHONY

Martini Bitter, Strawberry and Tonka Syrup, Lemon & Orange Juice	13
--	----

### MARY PICKLES

Bay Leaf Infused Grey Goose Vodka, Bloody & Brine Mix, Lemon Juice & Tomato Juice	14
---	----

### GARDEN OF ROSES

Pisco 1615, Rose Syrup, Lemon, Peychaud's, Mint & Cucumber	13
--	----

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.

## SIGNATURE COCKTAILS

CLARA DE YUZU Yuzu Sake, Beer & Lemon Sherbet	11
MONKEY TIPPLER Lemongrass infused Belvedere Vodka, Spiced Pineapple Cordial & Lime	13
MUAY THAI KICK Bacardi Carta Blanca Rum, Kaffir Lime infused Sake, Raspberry Cordial, Aquafaba & Lemon	13
WASABI URESHI Wasabi infused Bombay Sapphire Gin, Umeshu Sake, Lemon & Syrup	13
TOKYO'S LEMONADE Modernessia Gin, St. Germain, Lemon, Sencha Tea Soda & Apple Shrub	14
ROSE MALLOW Yuzu, Lemon, Hibiscus Syrup & Celistia Red Wine	13
CORALLINE Patrón Tequila, Lime, Grapefruit Sherbet, Pear Liqueur, Agave Syrup & Hellfire	14
SUNSET IN SANTA CATERINA Maker's Mark Bourbon, Aperol, Rooibos Syrup, Lemon & Peychaud's	13
TORINO'S AMBAR Martini Riserva Speciale Ambrato, Suze & Grapefruit Sherbet	13
COLD BREW MARTINI Belvedere Vodka, Sake, Cold Brew Coffee, Amaro Montenegro & Muscovado	15
CLASSICS If you prefer a traditional cocktail, ask our bartenders for your favorite classic.	

## MOCKTAILS

BUTTERFLY EFFECT Pineapple, Grapefruit, Lemon, Jasmine Syrup & Soda	8
MEDITERRANEAN RAMUNE Strawberry Tonka Syrup, Lemon Juice, Coconut Water, Cranberry & Mint	8

## SPECIALTY COFFEE

Espresso 4  
Macchiato 4  
Cortado 4  
Americano 4  
Double espresso 6  
Latte 6  
Cappuccino 6  
Flat white 6  
Iced coffee 6  
Cold brew 6  
With milk, tonic or soda

## LOOSE LEAF TEA BY RONNEFELDT

EARL GREY	6
A delicate flowery autumn plucking blended with the refreshing citrus aroma of bergamot	
GREEN LEAF	6
A delicate flowery green tea from the Indian highlands	
FANCY SENCHA	6
A premium large-leafed Sencha from China, refined tartness with a breath of sweetness	
JASMINE GOLD	6
Delicate jasmine blossoms diffuse their gentle fragrance over a Chinese summer green tea	

All prices are in Euros and include VAT.  
For dietary requirements and food allergies,  
please ask one of our team members for assistance.

## COLD PRESSED JUICES

GREEN 7

Spinach, Apple, Ginger, Celery & Lime

YELLOW 7

Mango & Orange

RED 7

Beetroot, Apple, Carrot, Pomegranate,  
Ginger & Lemon

ORANGE 6

GRAPEFRUIT 6

KOMBUCHA OF THE DAY 7

## SOFT DRINKS

Veri still water 0.5L 5

Pirinea sparkling water 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Lemon / Orange 5

Tonic Water 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

## BEER

DRAFT

Estrella Damm 6

BOTTLED

EDITION IPA Craft Beer 08 7

Espiga Blonde Ale (Gluten free) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

## VERMOUTH

Padrós Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

## APERITIF

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Non Alcoholic) 6

Martini Vibrante (Non Alcoholic) 6

Fernet Branca 10

## SHERRY

MANZANILLA

Lustau 10

AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

OLOROSO

Fernando de Castilla 10

PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

## PORT

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies,  
please ask one of our team members for assistance.

## WINE

### SPARKLING

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel-lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay & Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay & Pinot Noir	260

### WHITE

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

### ROSÉ

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache & Rolle	45

### RED

Celestia Crianza, Costers del Sió, Garnacha & Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha & Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

## SAKE

Kumazawa Tensei Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
----------------------------------	----------------------------------

### PLUM

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

### YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

All prices are in Euros and include VAT.  
For dietary requirements and food allergies,  
please ask one of our team members for assistance.

## SPIRITS

### VODKA

Belvedere 13  
Ketel One 13  
Tito's 14  
Grey Goose 16  
Absolut Elyx 16  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

### GIN

Bombay Sapphire 13  
Bombay Bramble 13  
Beefeater 24 14  
Botanist Gin 14  
Caorunn 13  
Fords Gin 14  
Plymouth Gin 14  
Portobello Road 14  
Sipsmith Gin 13  
Modernessia 14  
Tanqueray 13  
Tanqueray 10 14  
Tanqueray Old Tom 15  
Gin Mare 14  
Ginraw 14  
Hendrick's 14  
Oxley 16  
Monkey 47 16  
Roku 13

### RUM

Bacardi Carta Blanca 13  
Bacardi 8yo 13  
Bacardi Heritage 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 14  
Mount Gay Black Barrel 13  
Plantation 3 Stars 13  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 13  
Wray & Nephew 13  
Santa Teresa 1796 16  
Ron Zacapa 23 16  
Brugal 1888 16

### BLENDED

Dewar's 15yo 14  
Dewar's 8yo 13  
Chivas 12yo 13  
Chivas 18yo 18  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14

### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40

### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan Cask Strength 40  
Macallan 18yo Fine Oak 75

### ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16  
Lagavulin 16yo 16  
Ardbeg Uigeadail 19  
Caol Ila 18yo 45

### SKYE

Talisker 57 North 25

### ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

### IRISH

Jameson 13  
Redbreast 15yo 21



## JAPANESE

Nikka From the Barrel 14  
Nikka Coffey 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40  
Suntory Hibiki 17yo 65

## CANADIAN

Crown Royal 14

## AMERICAN

Woodford Reserve 14  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 14  
Maker's Mark 14  
Blanton's Gold 14  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Barrel 35

## TEQUILA

Patrón Blanco 14  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 13  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Tequila Calle 23 Blanco 14  
Tequila Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Casamigos Blanco 18  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 14  
Del Maguey Tobala 35  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16  
Gem & Bolt 18

## COGNAC

Hennessy VS 13  
Hennessy XO 40  
Remy Martin VSOP 13

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSINTHE

Pernod Pastis 13  
Pernod Absinthe 13

## STREET FOOD ASIÁTICO

YUCA CRUJIENTE	6
Yuca frita con ralladura de lima y salsa verde del sureste asiático	
EDAMAME	6
Vainas de soja con aderezo agridulce de sésamo	
SSAM DE LECHUGA CON ATÚN ROJO	9
Wrap de lechuga coreano con lomo de atún rojo del Mediterráneo, aguacate y mayonesa picante gochujang	
BAO DE CHISTORRA	8
Bun al vapor con chistorra, encurtido de col lombarda, mayonesa japonesa kewpie y salsa tonkatsu	
SATAY DE TERNERA	9
Brochetas del sureste asiático de ternera a la plancha	
BIKINI DE KIMCHI Y QUESO	9
Pan de molde, kimchi casero, queso gruyère y pepinillos	
POLLO FRITO AL ESTILO COREANO	13
Pollo de corral con kimchi	
CURRY VEGETARIANO	13
Curry de calabaza y garbanzos con arroz y almendras tostadas	
ENSALADA JAPONESA	11
Brotos tiernos, verduras encurtidas y aliño con yuzukosho	
Con gambas	15
DULCES	
TAPIOCA DE MATCHA	6
Sorbete de fruta de la pasión y ralladura de lima	
BABÁ THAI	7
Pan brioche bañado en almíbar de citronela, lima kaffir y especias con crema de coco y piña fresca	
POLO DE YUZU Y CHOCOLATE BLANCO CARMELIZADO	6

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,  
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

# BRUNCH

Cada sábado y domingo de 12:00h a 16:00h

## OSTRAS #2 DE MARENNES-OLÉRON

Al natural	4
Especial de la semana	5

## BANH MI DE CERDO IBÉRICO

Sandwich vietnamita con pulled pork, verduras encurtidas, hierbas frescas y salsa sriracha	12
--	----

## SANDWICH DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE

Pan brioche, salmón marinado, aguacate, pepinillos y mayonesa de yuzu	13
---	----

## PORRIDGE JAPONÉS

Avena, dashi, huevo a baja temperatura, setas y especias shichimi togarashi	12
---	----

## BAO PLANCHADO DE PATO CON HUEVO FRITO

Bun al vapor relleno de pato confitado, salsa cantonesa hoisin y huevo frito	14
--	----

## PANCAKES CON MASCARPONE DE MATCHA

Arándanos y yuzu	12
------------------	----

# CÓCTELES DE BRUNCH

## BITTERSWEET SYMPHONY

Martini Bitter, Sirope de Fresa y Tonka, Zumo de Limón y Zumo de Naranja	13
--	----

## MARY PICKLES

Vodka Grey Goose infundado en Laurel, Bloody & Brine Mix, Zumo de Limón y Zumo de Tomate	14
--	----

## ROSE GARDEN

Pisco 1615, Sirope de Rosa, Limón, Peychaud's, Cava, Menta y Pepino	13
---	----

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,  
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

## CÓCTELES DE AUTOR

CLARA DE YUZU	11
Sake de Yuzu, Cerveza y Sherbet de Limón	
MONKEY TIPPLER	13
Vodka Belvedere infusionado con Citronela, Cordial de Piña Especiada y Lima	
MUAY THAI KICK	13
Ron Bacardi Carta Blanca, Sake infusionado con Lima Kaffir, Cordial de Frambuesa, Aquafaba y Limón	
WASABI URESHI	13
Gin Bombay Sapphire infusionado con Wasabi, Sake Umeshu, Limón y Sirope	
TOKYO'S LEMONADE	14
Gin Modernessia, St. Germain, Limón, Gaseosa de Té Sencha y Shrub de Manzana	
ROSE MALLOW	14
Yuzu, Limón, Sirope de Hibiscus y vino tinto Celistia	
CORALLINE	14
Tequila Patrón, Lima, Sherbet de Pomelo, Licor de Pera, Sirope de Agave y Hellfire	
SUNSET IN SANTA CATERINA	13
Bourbon Maker's Mark, Aperol, Sirope de Rooibos, Limón y Peychaud's	
TORINO'S AMBER	13
Martini Riserva Speciale Ambrato, Suze y Sherbet de Pomelo	
COLD BREW MARTINI	15
Vodka Belvedere, Sake, Café prensado en frío, Amaro Montenegro y Azúcar Muscovado	
CLÁSICOS	
Si prefieres un cóctel tradicional, pregunta a nuestros bartenders por tu clásico favorito.	

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	8
Piña, Pomelo, Limón, Sirope de Jazmín y Soda	
MEDITERRANEAN RAMUNE	8
Sirope de Fresa y Tonka, Limón, Agua de Coco, Arándanos y Menta	

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso 4  
Macchiato 4  
Cortado 4  
Americano 4  
Espresso doble 6  
Latte 6  
Cappuccino 6  
Flat white 6  
Café helado 6  
Café prensado en frío 6  
Con leche, tónica o soda

## TÉ EN HOJAS RONNEFELDT

EARL GREY	6
Té negro Darjeeling que trae el aroma del otoño a los sentidos, mezclado con el toque cítrico de la bergamota	
GREEN LEAF	6
Té verde floral y delicado cultivado cuidadosamente en jardines de las zonas altas de la India	
FANCY SENCHA	6
Té verde de largas hojas Sencha proveniente de China, que mantiene una acidez dulce y refinada	
JASMINE GOLD	6
Delicadas flores de jazmín infusionan su delicada fragancia en un té verde de verano proveniente de China	

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,  
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

## ZUMOS PENSADOS EN FRÍO

### VERDE 7

Espinacas, Manzana, Jengibre,  
Apio y Lima

### AMARILLO 7

Mango y Naranja

### ROJO 7

Remolacha, Manzana, Zanahoria,  
Granada, Jengibre y Limón

### NARANJA 6

### POMELO 6

### KOMBUCHA DEL DÍA 7

## REFRESCOS

Veri 0.5L 5

Pirinea con gas 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Limón / Naranja 5

Tónica 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

## CERVEZA

### BARRIL

Estrella Damm 6

### BOTELLA

EDITION IPA Artesana 08 7

Espiga Blonde Ale (Sin gluten) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

## VERMUT

Padró Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

## APERITIVO

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Sin Alcohol) 6

Martini Vibrante (Sin Alcohol) 6

Fernet Branca 10

## JEREZ

### MANZANILLA

Lustau 10

### AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

### OLOROSO

Fernando de Castilla 10

### PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

## PORTO

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,  
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

## VINO

### ESPUMOSO

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel·lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay y Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay y Pinot Noir	260

### BLANCO

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

### ROSADO

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache y Rolle	45

### TINTO

Celistia Crianza, Costers del Sió, Garnacha y Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

## SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
---	----------------------------------

### CIRUELA

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

### YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,  
pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

## DESTILADOS

### VODKA

Belvedere 13  
Ketel One 13  
Tito's 14  
Grey Goose 16  
Absolut Elyx 16  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

### GIN

Bombay Sapphire 13  
Bombay Bramble 13  
Beefeater 24 14  
Botanist Gin 14  
Caorunn 13  
Fords Gin 14  
Plymouth Gin 14  
Portobello Road 14  
Sipsmith Gin 13  
Modernessia 14  
Tanqueray 13  
Tanqueray 10 14  
Tanqueray Old Tom 15  
Gin Mare 14  
Ginraw 14  
Hendrick's 14  
Oxley 16  
Monkey 47 16  
Roku 13

### RON

Bacardi Carta Blanca 13  
Bacardi 8yo 13  
Bacardi Heritage 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 14  
Mount Gay Black Barrel 13  
Plantation 3 Stars 13  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 13  
Wray & Nephew 13  
Santa Teresa 1796 16  
Ron Zacapa 23 16  
Brugal 1888 14

### BLENDED

Dewar's 15yo 14  
Dewar's 8yo 13  
Chivas 12yo 13  
Chivas 18yo 18  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14

### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40

### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan Cask Strength 40  
Macallan 18yo Fine Oak 75

### ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16  
Lagavulin 16yo 16  
Ardbeg Uigeadail 19  
Caol Ila 18yo 45

### SKYE

Talisker 57 North 25

### ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

### IRLANDA

Jameson 13  
Redbreast 15yo 21



## JAPÓN

Nikka From the Barrel 14  
Nikka Coffey Grain 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40  
Suntory Hibiki 17yo 65

## CANADÁ

Crown Royal 14

## EUA

Woodford Reserve 14  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 14  
Maker's Mark 14  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Barrel 35

## TEQUILA

Patrón Blanco 14  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 13  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Tequila Calle 23 Blanco 14  
Tequila Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Casamigos Blanco 18  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 14  
Del Maguey Tobala 35  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16  
Gem & Bolt 18

## COGNAC

Hennessy VS 13  
Hennessy XO 40  
Remy Martin VSOP 13

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSENTA

Pernod Pastis 13  
Pernod Absinthe 13

## STREET FOOD ASIÀTIC

IUCA CRUIXENT	6
luca fregida amb ralladura de llima i salsa verda del sud-est asiàtic	
EDAMAME	6
Beines de soia amb adreç agredolç de sèsam	
SSAM D'ENCIAM AMB TONYINA VERMELLA	9
Wrap d'enciam coreà amb llom de tonyina vermella del Mediterrani, alvocat i maionesa picant gochujang	
BAO DE XISTORRA	8
Bun al vapor amb xistorra, adobat de col llombarda, maionesa japonesa kewpie i salsa tonkatsu	
SATAY DE VEDELLA	9
Broquetes del sud-est asiàtic amb vedella a la planxa	
BIKINI DE KIMCHI I FORMATGE	9
Pa de motlle, kimchi casolà, formatge gruyère i cogombrets	
POLLASTRE FREGIT A L'ESTIL COREÀ	13
Pollastre de corral amb kimchi	
CURRI VEGETARIÀ	13
Curri de carabassa i cigrons amb arròs i ametlles torrades	
AMANIDA JAPONESA	11
Brots tendres, verdures encurtides i amaniment amb yuzukosho	
Amb gambes	15
DOLÇOS	
TAPIOCA DE MATCHA	6
Sorbet de fruita de la passió i ralladura de llima	
BABÀ THAI	7
Pa brioix banyat en almívar de citronel·la, llima kaffir i espècies amb crema de coco i pinya fresca	
POLO DE YUZU I XOCOLATE BLANC CARAMEL·LITZAT	6

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.  
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,  
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

# BRUNCH

Cada dissabte i diumenge de 12:00h a 16:00h

## OSTRES #2 DE MARENNES-OLÉRON

Al natural

4

Especial de la setmana

5

## BANH MI DE PORC IBÈRIC

12

Sandwich vietnamita amb pulled pork, verdures encurtides, herbes fresques i salsa sriracha

## SANDWICH DE SALMÓ MARINAT I ALVOCAT

13

Pa brioix, salmó marinat, alvocat, cogombrets i maionesa de yuzu

## PORRIDGE JAPONÈS

12

Civada, dashi, ou a baixa temperatura, bolets i shichimi togarashi espècies

## BAO PLANXAT D'ÀNEC AMB OU FERRAT

14

Bun al vapor farcit d'ànec confitat, salsa cantonesa hoisin i ou ferrat

## PANCAKES AMB MASCARPONE DE MATCHA

12

Nabius i yuzu

## CÒCTELS DE BRUNCH

### BITTERSWEET SYMPHONY

13

Martini Bitter, Xarop de Maduixa i Tonka, Suc de Llimona i Suc de Taronja

### MARY PICKLES

14

Vodka Grey Goose infusionat en Llorer, Bloody & Brine Mix, Suc de Llimona i Suc de Tomàquet

### ROSE GARDEN

13

Pisco 1615, Xarop de Rosa, Llimona, Peychaud's, Cava, Menta i Cogombre

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,

demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

## CÒCTELS D'AUTOR

CLARA DE YUZU	11
Sake de Yuzu, Cervesa i Sherbet de Llimona	
MONKEY TIPPLER	13
Vodka Belvedere infusionado amb Citronel·la, Cordial de Pinya i Lima	
MUAY THAI KICK	13
Ron Bacardi Carta Blanca, Sake infusionado amb Lima Kaffir, Cordial de Gerd, Aquafaba i Limón	
WASABI URESHI	13
Gin Bombai Sapphire infusionado amb Wasabi, Sake Umeshu, Llimona i Xarop	
TOKYO'S LEMONADE	14
Gin Modernessia, St. Germain, Llimona, Gasosa de Te Sencha i Shrub de Poma	
ROSE MALLOW	14
Yuzu, Llimona, Xarop de Hibiscus i Vi Negre Celistia	
CORALLINE	14
Tequila Patrón, Lima, Sherbet d'Aranja, Licor de Pera, Xarop d'Atzavara i Hellfire	
SUNSET IN SANTA CATERINA	13
Bourbon Maker's Mark, Aperol, Xarop de Roibos, Llimona i Peychaud's	
TORINO'S AMBAR	13
Martini Riserva Speciale Ambrato, Suze i Sherbet d'Aranja	
COLD BREW MARTINI	15
Vodka Belvedere, Sake, Cafè premsat en fred, Amaro Montenegro i Muscovado	

### CLÀSSICS

Si prefereixes un còctel tradicional, pregunta als nostres bartenders pel teu clàssic favorit.

## CÒCTELS SENSE ALCOHOL

BUTTERFLY EFFECT	8
Pinya, Aranja, Llimona, Xarop de Gessamí i Soda	
MEDITERRANEAN RAMUNE	8
Xarop de Maduixa i Tonka, Llimona, Aigua de Coco, Nabius i Menta	

## CAFÈ D'ESPECIALITAT

Espresso	4
Macchiato	4
Tallat	4
Americà	4
Espresso doble	6
Latte	6
Cappuccino	6
Flat white.	6
Cafè gelat	6
Cafè premsat en fred	6
Amb llet, tònica o soda	

## TE EN FULLES RONNEFELDT

EARL GREY	6
Te negre Darjeeling que porta l'aroma de la tardor als sentits, barrejat amb el toc cítric de la bergamota	
GREEN LEAF	6
Te verd floral i delicat conreat amb molta cura en jardins de les zones altes de l'Índia	
FANCY SENCHA	6
Te verd de llargues fulles Sencha provinent de la Xina, que manté una acidesa dolça i refinada	
JASMINE GOLD	6
Delicades flors de gessamí infusionen la seva delicada fragància en un te verd d'estiu provinent de la Xina	

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.  
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,  
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

## SUCS PREMSATS EN FRED

VERD 7

Espinacs, Poma, Gingebre  
Api i Llima

GROC 7

Mango i Taronja

VERMELL 7

Remolatxa, Poma, Pastanaga,  
Magrana, Gingebre i Llimona

TARONJA 6

ARANJA 6

KOMBUCHA DEL DIA 7

## REFRESCOS

Veri 0.5L 5

Pirinenca amb gas 0.5L 5

Pepsi 5

Pepsi Light 5

Seven Up 5

KAS Llimona / Taronja 5

Tònica 5

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

## CERVESA

BARRIL

Estrella Damm 6

AMPOLLA

EDITION IPA Artesana 08 7

Espiga Blonde Ale (Sense gluten) 7

Balate Nil Amber Lager 7

Estrella Damm 6

Free Damm 6

## VERMUT

Padró Dorado 7

Martini Reserva Speciale Ambrato 7

Martini Reserva Speciale Rubino 7

Noilly Prat Dry 7

Punt E Mes 7

Antica Formula 10

Vermouth del Professore Rosso 8

## APERITIU

Amaro Montenegro 10

Campari 10

Cynar 10

Lillet Blanc 7

Martini Floreale (Sense Alcohol) 6

Martini Vibrante (Sense Alcohol) 6

Fernet Branca 10

## JEREZ

MANZANILLA

Lustau 10

AMONTILLADO

Fernando de Castilla 10

OLOROSO

Fernando de Castilla 10

PEDRO XIMÉNEZ

González Byass PX 10

## PORTO

Warre's Heritage Ruby Port 8

Taylors LBV 2012 8

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,

demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

## VI

### ESPUMÓS

Castellroig Brut Reserva, Sabaté i Coca, Xarel·lo Macabeu & Parellada	8 / 36
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	19 / 120
Ruinart Rosé, Chardonnay y Pinot Noir	98
Dom Pérignon, Chardonnay y Pinot Noir	260

### BLANC

Eòlic, Àrid Vins, Sauvignon Blanc	8 / 36
Pazo de San Mauro, Marqués de Vargas, Albariño	8 / 38
Nosso, Bodegas Menade, Verdejo	35
Grange Magnien, A.O.P. Mâcon-Villages, Chardonnay	10 / 52
Mölsheim, Battenfeld Spanier, Riesling	58

### ROSAT

Flamingo Rosé, Conde de San Cristóbal, Tempranillo	8 / 36
Whispering Angel, A.O.P. Côtes de Provence, Grenache y Rolle	45

### NEGRE

Celisia Crianza, Costers del Sió, Garnacha y Syrah	7 / 30
Viña Pedrosa Crianza, Hermanos Pérez Pascuas, Tinto Fino	9 / 46
Viña Tondonia Reserva, López Heredia, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	11 / 59
Acusp, Castell d'Encus, Pinot Noir	65

## SAKE

Kumazawa Tensei Ginbou Senpou Toku Sake	6 (75ml) / 17 (200ml) / 58 (btl)
---	----------------------------------

### CIRUELO

The Choya Single Year, Umeshu	9
-------------------------------	---

### YUZU

Choya Yuzu	9
------------	---

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.  
Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,  
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

## DESTIL·LATS

### VODKA

Belvedere 13  
Ketel One 13  
Tito's 14  
Grey Goose 16  
Absolut Elyx 16  
Crystal Head 26  
Beluga Gold Line 26

### GIN

Bombay Sapphire 13  
Bombay Bramble 13  
Beefeater 24 14  
Botanist Gin 14  
Caorunn 13  
Fords Gin 14  
Plymouth Gin 14  
Portobello Road 14  
Sipsmith Gin 13  
Modernessia 14  
Tanqueray 13  
Tanqueray 10 14  
Tanqueray Old Tom 15  
Gin Mare 14  
Ginraw 14  
Hendrick's 14  
Oxley 16  
Monkey 47 16  
Roku 13

### ROM

Bacardi Carta Blanca 13  
Bacardi 8yo 13  
Bacardi Heritage 14  
Diplomático Reserva Exclusiva 14  
Mount Gay Black Barrel 13  
Plantation 3 Stars 13  
Plantation Pineapple Rum 14  
Trois Rivières Blanco 13  
Wray & Nephew 13  
Santa Teresa 1796 16  
Ron Zacapa 23 16  
Brugal 1888 14

### BLENDED

Dewar's 15yo 14  
Dewar's 8yo 13  
Chivas 12yo 13  
Chivas 18yo 18  
Johnnie Walker Black Label 14  
Johnnie Walker Blue Label 40  
Compass Box Oak Cross 14  
Compass Box Peat Monster 14

### HIGHLAND

Oban 14yo 16  
Dalmore 18yo 40

### SPEYSIDE

Glenfiddich 15yo Solera 18  
Macallan 12yo 18  
Macallan Cask Strength 40  
Macallan 18yo Fine Oak 75

### ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 16  
Lagavulin 16yo 16  
Ardbeg Uigeadail 19  
Caol Ila 18yo 45

### SKYE

Talisker 57 North 25

### ORKNEY ISLANDS

Highland Park 18yo 45

### IRLANDA

Jameson 13  
Redbreast 15yo 21



## JAPÓ

Nikka From the Barrel 14  
Nikka Coffey Grain 19  
Nikka Taketsuru 19  
Yamazaki Distillers Reserve 30  
Suntory Hibiki Harmony 35  
Suntory Hakushu 12yo 40  
Suntory Hibiki 17yo 65

## CANADÀ

Crown Royal 14

## EUA

Woodford Reserve 14  
Woodford Reserve Rye 16  
Rittenhouse Rye 50% 14  
Maker's Mark 14  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Eagle Rare 10yo 16  
Blanton's Barrel 35

## TEQUILA

Patrón Blanco 14  
Gran Patrón Platinum 65  
Ocho Blanco 13  
Ocho Reposado 15  
Ocho Curado 15  
Tequila Calle 23 Blanco 14  
Tequila Calle 23 Reposado 15  
Don Julio Reposado 17  
Casamigos Blanco 18  
Fortaleza Blanco 18  
Fortaleza Reposado 20  
Fortaleza Añejo 22

## RAICILLA

La Venenosa Sierra Occidental 16

## SOTOL

Sotol Reposado 14

## MEZCAL

Del Maguey Vida 14  
Del Maguey Tobala 35  
Del Maguey Iberico 59  
Alipús San Baltazar 16  
Alipús Santa Ana 16  
Gem & Bolt 18

## COGNAC

Hennessy VS 13  
Hennessy XO 40  
Remy Martin VSOP 13

## CALVADOS

Père Magloire XO 18

## ARMAGNAC

Dartigalongue 96 20

## GRAPPA

Poli Cleopatra 14

## ABSENTA

Pernod Pastis 13  
Pernod Absinthe 13

