

THE ROOF

CARTA

BRUNCH DE SÁBADO

Cada sábado de 12h a 16h

3 platos de brunch de inspiración asiática a tu elección
1 cóctel de autor, copa de cava Ars Collecta o kombucha casera

38 EUR

PARA EMPEZAR

GYOZAS DE CERDO

Empanadillas japonesas de cerdo fritas con salsa de soja

GYOZAS DE VERDURAS

Empanadillas japonesas de vegetales con salsa de soja

BAO VEGANO DE SETAS

Bao al vapor con setas encurtidas y mayonesa de cinco especias chinas

BAO DE POLLO FRITO

Bao al vapor con pollo frito y salsa de cilantro y comino

BIKINI DE KIMCHI

Pan de coca de Folgueroles con kimchi casero, queso provolone y mayonesa japonesa

PARA CONTINUAR

ENSALADA THAI

Cogollos, col lombarda, pimientos, zanahoria, cacahuets tostados y aliño de cacahuets estilo tailandés

TARTAR DE ATÚN Y FRESA

Atún del Mediterráneo de certificación sostenible, fresas y kimchi casero acompañado de papel de arroz crujiente

TATAKI DE TERNERA

Láminas de carne soasada, salsa ponzu, cebolla tierna y furikake

SOPA DE FIDEOS UDON Y SETAS

Setas shiitake, pak choi, aceite de guindilla, jengibre y sésamo

KIMCHI BOKKEUMBAP

Arroz frito estilo coreano con panceta de cerdo, kimchi casero, y huevo frito

DULCES

PANCAKES CON CREMA DE MATCHA

Pancakes caseros con crema de coco, té matcha y frutos rojos

CROISSANT CAMELIZADO

Con mango y caramelo

FRUTA DE TEMPORADA

Con sorbete de yuzu

