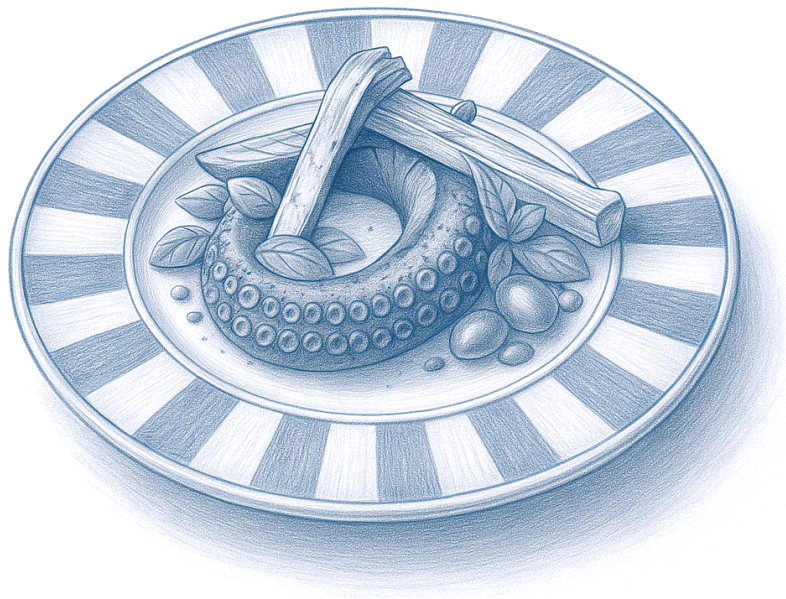




ROOFTOP

**BIENVENIDOS AL PARAÍSO**

COMIDA & VINOS



## OSTRAS

Ostra Fine de Claire nº2, al natural	5.9€
Ostra Fine de Claire nº2 , salsa ponzu y huevas de salmón	6.5€

## CAVIAR

Caviar Oscietra "Real Caviar" 10gr	25€
Caviar Oscietra "Real Caviar" 30gr	59€

## PACK CAVIAR Y OSTRAS

Caviar 10 gr + Ostra Natural 1 Copa de Laurent Perrier	41€
Caviar 30 gr + 2 Ostras al natural + 1 botella de Laurent Perrier La Cuvée Brut	146€
Ostra Fine de Claire nº2 al natural 6 unidades	32€
Ostra Fine de Claire nº2 al natural 12 Unidades	64€

## PARA COMPARTIR

Brioche , mantequilla ahumada y anchoa del cantábrico 00	5.5€
Langostinos en panko con salsa cítrica 3 ud	9€
Croqueta de berenjena y provolone, tomate picante y orégano 3 ud	9€
Croqueta de butifarra y parmesano, crema de vinagre balsámico 3 ud	9€
Choco frito , salsa de su tinta , mayo de lima	13€
Bao de panceta , salsa de cardamomo , col y zanahoria 2 ud	14€
Bao de rabo de toro, kimchi , mayo de sésamo 2 ud	15€
Pan con tomate y alioli de hierbas	5€

## ENTRANTES

Ensalada de tomate y aguacate, encurtidos, cebolleta, ventresca de bonito	16€
Pulpo , emulsión de su jugo , berenjena asada , salsa de yogurt y finas hierbas	21€
Puerro asado , burrata fresca, salsa romesco y tomate seco	16€
Tacos de atún picante , aguacate , cebolla encurtida y creme fraiche 2 ud	19€

## PINSA ROMANA

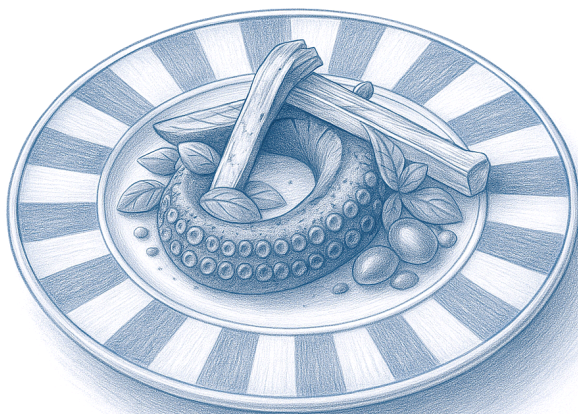
Prosciutto di Parma, burrata y rúcula	16€ - ½ 9€
Porchetta , patatas al horno y provola	16€ - ½ 9€
Mortadela , straciatella y pistacho	16€ - ½ 9€
Verdura de temporada y burrata ahumada	15€ - ½ 8€
Queso de cabra , 'Nduja , y higos	16€ - ½ 9€
Salame piccante , fiordilatte y cebolla caramelizada	16€ - ½ 9€
Prosciutto cotto , alcachofas y búfala	15€ - ½ 9€

## PRINCIPAL

Carrillera de cerdo , puré de boniato , cebolleta agridulce	22€
Calamar a la plancha , salsa criolla y hinojo asado	21€

## POSTRE

Tiramisú clasico	8€
Cannolo siciliano 3 ud	8€
Torrija y helado de vainilla	9€
Cheesecake de chocolate y frutos rojos	10€



## ESPUMOSOS

### NACIONALES

BOTELLA

<b>RAVENTÓS I BLANC</b> Blanc de Blancs Brut ´23	37€
<b>RAVENTÓS I BLANC DE NIT</b> Rose´23	39€
<b>GRAMONA</b> Gramona Roent Rose Brut ´22	56€
<b>ALTA ALELLA</b> Mirgin Laieta Brut Nature ´20	59€

### FRANCIA

<b>LAURENT PERRIER</b> Le Cuvée Brut NV	87€
<b>LAURENT PERRIER</b> Rosé Brut NV	159€
<b>LAURENT PERRIER</b> Millesime 2015 Brut	173€
<b>BILLECART SALMON</b> Blanc de Blancs Brut NV	187€

## VINOS ROSADOS

<b>LA VIEILLE FERME</b> LUBERON ´25 - Provence , Francia	25€
<b>UNZU</b> Garnacha ´25 - Navarra, España	32€
<b>200 MONGES RESERVA ´17</b> Viura y garnacha- Rioja , España	71€

## VINOS BLANCOS

<b>SOFIA CAÑIZARES</b> Moscatel, MAcabeo, Chardonnay ´24- Alicante, España	23€
<b>CAN SUMOI</b> Garnatxa Blanca ´24 - Penedes, España	26€
<b>BELONDRADE Y LUTON</b> Quinta Apolonia ´23 - Rueda , España	44€
<b>BARON DE CHIREL</b> Marqués de riscal ´24 - Rioja , España	70€
<b>PEDRAS LOIRAS</b> Albariño ´25 Rias Baixas , España	31€
<b>FINCA TRASDAIRELAS</b> Godello ´24 Valdeorras , España	39€
<b>LOUIS MICHEL</b> Chablis ´23 Borgoña , Francia	49€

## VINOS TINTOS

<b>ENRIQUE MENDOZA</b> Las Quebradas ´21 - Valencia, España	42€
<b>22 PIES</b> Tempranillo ´22 - Rioja, España	24€
<b>TENTENUBLO</b> Tempranillo ´22 - Rioja, España	32€
<b>ALBA ABIEGA</b> Tinta del país ´24- Ribera del Duero, España	24€
<b>DEHESA DE LOS CANÓNIGOS</b> ´23 - Ribera del Duero, España	42€
<b>COMA VELA</b> ´19 - Priorat , Cataluña	48€
<b>VILLA POGGIO SALVI ROSSO</b> ´24 -Toscana ,, Italia	41€

## VINOS DULCES

<b>JOAN DE LA CASA NIMI DOLÇ</b> Moscatel Dolç - Alicante, España	34€
<b>GUTIÉRREZ DE LA VEGA</b> Recondita Armonia ´21 - Alicante, España	42€
<b>DON PX 2020</b> -Montilla , España	10€
<b>DOW'S 10 AÑOS</b> Oporto Tawny	10€