

IBÉRICOS, EMBUTIDOS, QUESOS Y PANES

	Ración	Media
Jamón ibérico de bellota	24.5	15.5
Lomo Ibérico de bellota Castro González	16	9
Salchichón de Vic "Casa Riera Gran Luxe"	12	7.5
Comté (24 meses)	15.5	9
Tabla de manchego "Dehesa de los Llanos Gran Reserva" con Idiazábal ahumado	15.5	9
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero)	15.5	9
Hogaza de pan de trigo masa madre (2-3 pax)	4.8	
Pan de cristal	6.6	3.3
Tomate y allioli	2.5	
Mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse	3	

FRÍO

Anchoas 00 (ud)	3.25	
Ensaladilla rusa	9	
Sepia con mahonesa	14	
Ceviche de corvina	17.5	
Tartar de atún rojo y mango	20	
Foie Micuit "Extenike"	20	
Steak tartar (con huevo frito y patats fritas +5)	19.5	

ENSALADAS

Templada de berenjena, brotes, queso de cabra, boletus y frutos secos	14	
Extra de Casa Balaguer (cogollos, endivias, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, palmitos, huevo duro y olivas)	14	9.5
Tomate de temporada, lata de ventresca "La Brújula", pimientos del piquillo, piparras y huevo duro	18.5	
Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco, albahaca y tapenade	18.5	
Espárragos de "La Catedral" con salsa tártara"	15.5	

bocado

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)
Suplemento del 10 % en terraza (IVA 10% incluido)

CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.8
Patatas rellenas de boletus con foie (ud)	8
Huevos con habitas y jamón ibérico	16.5
Gambas con verduras al wok	17.5
Calamar a la plancha	17.5
Rape con curry Thai	22
Pulpo con parmentier de patata	22

PESCADO

Corvina en fritura con guacamole y tártara	18
Merluza plancha	20
Rodaballo plancha	23

POSTRES

Castaña helada	6
Tocinito de cielo	6.5
Helados artesanos: (Chocolate , dulce de leche, vainilla bourbon, turrón, frambuesa)	6.5
Frutas preparadas	8
Mango	8
Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon	8
Brownie de chocolate con helado de dulce de leche	8

INFANTIL

Miniburguer con queso y patatas fritas	8.5
Lágrimas de pollo	13.5

CARNE

Entrecot	24.5
Solomillo de ternera	25
Tataki de presa ibérica	23
Paletilla de cordero lechal	23

*Todas las carnes van acompañadas con patatas fritas. Otras guarniciones:

Pimientos del piquillo "La Catedral"	4
Espárragos verdes	5.5

bocado

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)
Suplemento del 10 % en terraza (IVA 10% incluido)