



Panes y Cocas

Pan de cristal	7.7
1/2 Pan de cristal	3.75
Hogaza de pan de trigo masa madre (2/3 pax)	5.5
Mantequilla ahumada “Rooftop Smokehouse”	3.5
Tomate y allioli	3
Coca de sobrasada “Can Company”, tomates asados, miel y piñones	13.5
Coca de calabacín, queso de cabra, tomates asados y olivada	11

Frío

Tabla de pastrami “Rooftop” con pepinillos, mostaza, tomate seco y pan brioche	17
Anchoas con piparra (ud)	3.5
Tabla de quesos valencianos, confitura de naranja, membrillo y nueces	14
Esgarraet de pimiento, queso de cabra, sardina ahumada y olivada	16
Ensaladilla rusa	10
Sepia con mayonesa	16

Caliente

Patatas con salsa brava y allioli	8.5
Croqueta de jamón ibérico (ud)	3
Croqueta de chipirón (ud)	2.8
Buñuelos de bacalao (6 uds)	14
Fritura de berenjenas con miel	10
Calamar andaluza	21
Calamar plancha	21

Ensaladas

Ensalada de la huerta	16
½ Ensalada de la huerta	12
Tomate, atún, mojama, huevo, cebolla tierna, aceitunas y alcaparras	18.5
Ensalada templada de berenjena, rúcula, queso de cabra, boletus y frutos secos	16

Carne y Pescado

Brascada “Jauja” (pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)	17
Costillas al horno con miel de romero	19
Secreto ibérico con allioli	20
Entrecot	26
Corvina al horno	20

Arroces Secos (Mín 2 pax)

Paella de verduras	17
Arroz al horno	17
Arroz de secreto ibérico con verduritas	17
Fideuá de pato y boletus	19
Paella Valenciana	19
Arroz negro con alcachofas (temporada)	18
Arroz a banda con gamba pelada	18
Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	20
Arroz de rape, gambas y espinacas	20
Fideuá marisco (fina o gruesa)	20
Paella de marisco	20

Arroces Melosos (Mín 2 pax)

De Montaña: Pollo, conejo y romero	18
Pato, boletus y judía verde	19
Sepia y coliflor	18
Marisco	20

Postres

Castaña helada	6.5
Tocinito de cielo	7
Helados (chocolate, vainilla, fresa, limón y pistacho)	7
Fruta preparada	7
Brownie de chocolate y helado de fresa	7.5
Ceviche de mango con helado de pistacho	8
Tarta de queso	7
Tarta de Oreo	7

* Suplemento por servicio tarta celebración externa a restaurante : 3 € por comensal

Aperitivos

CAMPARI & TONIC	6.5
APEROL SPRITZ	6.5
CASA MARIOL	5.5
MARTINI	4.5
MANZANILLA PAPIRUSA LUSTAU	4.5

Tintos

VIÑA SALCEDA	RIOJA	21
ARTUKE PIES NEGROS	RIOJA	24
JOSÉ GIL	RIOJA	31
CONVENTO SAN FRANCISCO	R. DEL DUERO	21
ANTÍDOTO	R. DEL DUERO	24.5
CORIMBO	R. DEL DUERO	31
SAFRÁ	C.VALENCIANA	23
VENTA DEL PUERTO Nº 12	C.VALENCIANA	21
SENSAL- JAVI REVERT	C.VALENCIANA	30.5
PÉTALOS	BIERZO	27.5
TANUKI BOB	MALLORCA	28.5
CAMINS DEL PRIORAT	PRIORAT	33.5

Blancos

MENADE	RUEDA	20
LALUME	RIBEIRO	30
O LUAR DO SIL LIAS	VALDEORRAS	31
LEIRANA	R. BAIXAS	25
BENAZA GODELLO	MONTERREI	23
CULLEROT	C.VALENCIANA	20
VENTA DEL PUERTO Nº 5	C.VALENCIANA	20

Rosados

ANTÍDOTO-ROSELITO	R. DEL DUERO	20
-------------------	--------------	----

Espumosos

GERMAN GILABERT BRUT NATURE	21
TORELLO BRUT N.TRADICIONAL	31
TANTUM ERGO ROSÉ	40
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	56

Bebidas

Agua mineral 1/2	2.85
Agua mineral litro	4.7
Perrier (33cl)	2.85
Refrescos	2.9
Caña	2.7
Doble	2.9
1/3 Nacional	3.2
1/3 Heineken	3.5

Cafés

Café	2.1
Cortado	2.3
Bombón	2.3
Café con leche	2.3
Café del tiempo	2.3
Carajillo	2.8
Cremaet	3.4
Infusiones	2.1
Tés especiales	2.7