



Panes y Cocas

Pan de cristal	8
1/2 Pan de cristal	4
Hogaza de pan de trigo masa madre (2/3 pax)	6
Mantequilla ahumada “Rooftop Smokehouse”	3.5
Tomate y allioli	3.3
Coca de sobrasada, tomates asados, miel y piñones	14
Coca de calabacín, queso de cabra, tomates asados y olivada	12

Frío

Tabla de pastrami “Rooftop” con pepinillos, mostaza, tomate seco y pan brioche	17
Anchoas con piparra (ud)	3.75
Tabla de quesos valencianos, confitura de naranja, membrillo y nueces	16
Esgarraet de pimiento, queso de cabra, sardina ahumada y olivada	16
Ensaladilla rusa	12
Sepia con mayonesa	17

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	22
Calamar plancha	22

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)	19.5
Costillas al horno con miel de romero	20
Secreto ibérico con allioli	21
Entrecot	27
Corvina al horno	20

Arroces Secos (Mín 2 pax)

Paella de verduras	18
Arroz al horno	18
Arroz de secreto ibérico con verduritas	18
Fideuá de pato y boletus	20
Paella Valenciana	20
Arroz negro con alcachofas (temporada)	19
Arroz a banda con gamba pelada	19
Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	21
Arroz de rape, gambas y espinacas	21
Fideuá marisco (fina o gruesa)	21
Paella de marisco	21

Arroces Melosos (Mín 2 pax)

De Montaña: Pollo, conejo y romero	19
Pato, boletus y judía verde	20
Sepia y coliflor	19
Marisco	21

Postres

Castaña helada	7
Tocinito de cielo	7
Helados (chocolate, vainilla, fresa, limón y pistacho)	7
Fruta preparada	9
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

Suplemento del 10% en terraza (IVA 10% incluido)

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

Menús Grupos

1

HOGAZA DE PAN MASA MADRE
TOMATE I ALLIOLI
ENSALADILLA CON ENCURTIDOS
CROQUETA DE JAMÓN
FRITURA DE BERENJENAS CON MIEL

A ELEGIR:

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON
VERDURAS
ARROZ MARINERO
SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA
CORVINA AL HORNO

PIÑA CON LIMA Y YUZU

BROWNIE

35€

(10% iva incluido)

2

HOGAZA DE PAN MASA MADRE
TOMATE I ALLIOLI
JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE TOMATE ATÚN, PIQUILLO, HUEVO
Y ACEITUNAS
CALAMAR A LA PLANCHA

A ELEGIR:

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS
ARROZ MARINERO
SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA
CORVINA AL HORNO

PIÑA CON LIMA Y YUZU

BROWNIE

41€

(10% iva incluido)

3

(TODO A COMPARTIR)
HOGAZA DE PAN MASA MADRE
TOMATE I ALLIOLI
JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE TOMATE, ATÚN,
PIQUILLO, HUEVO Y ACEITUNAS
CROQUETA DE CHIPIRÓN
CALAMAR A LA PLANCHA
GAMBAS REBOZADAS CON
VERDURAS
SECRETO IBÉRICO A BAJA
TEMPERATURA

PIÑA CON LIMA Y YUZU

BROWNIE

36€

(10% iva incluido)



PACK BEBIDA CADA 4 PAX

2 BOTELLAS DE VINO
VERMELL
(VALENCIA) O MENADE
(RUEDA)

4 CERVEZAS O REFRESCOS

1 LITRO DE AGUA

4 CAFÉS ILLY

13 € POR PERSONA

* Suplemento 10% Terraza