

IBÉRICOS, EMBUTIDOS, QUESOS Y PANES

	Ración	Media
Jamón ibérico de bellota	26.5	17.5
Lomo Ibérico de bellota Castro González	20	12
Salchichón de Vic “Casa Riera Gran Luxe”	18	11
Comté (24 meses)	17	11
Tabla de manchego “Dehesa de los Llanos Gran Reserva” con Idiazábal ahumado	17	11
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero)	18	11.5
Hogaza de pan de trigo masa madre (2-3 pax)	6	
Pan de cristal	10	5
Tomate y allioli	3.3	
Mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse	3.5	

FRÍO

Anchoas 00 (ud.)	4	
Ensaladilla rusa	15	
Sepia con mahonesa	22	
Ceviche de corvina	20	
Tartar de atún rojo y mango	24.5	
Steak tartar (con huevo frito y patatas fritas +5)	22	

ENSALADAS

Templada de berenjena, rúcula, queso de cabra, boletus y frutos secos	17	
Extra de Casa Balaguer (cogollos, endivias, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, huevo duro, encurtidos y olivas)	19.5	14.5
Tomate de temporada, lata de ventresca “La Brújula”, pimientos del piquillo, piparras y huevo duro	25	
Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco, albahaca y tapenade	23	
Espárragos premium “AS” con salsa tártara	22	

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 chipirón <i>(ud.)</i>	2.8
Croqueta de jamón ibérico <i>(ud.)</i>	3
Patatas rellenas de boletus con foie <i>(ud.)</i>	8.75
Huevos con habitas y jamón ibérico	17.5
Gambas con verduras al wok	20
Calamar a la plancha	25
Rape con curry Thai	27

PESCADO

Corvina en fritura con guacamole y tártara	24
Rodaballo	28
Lubina (mín. 2 pax)	110/Kg

POSTRES

Castaña helada	7.5
Tocinito de cielo	8
Helados artesanos: <i>(Chocolate , vainilla bourbon, turrón, frambuesa)</i>	8
Frutas preparadas	10
Mango	9
Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon	9
Tarta de queso al horno	8.5
Trufas chocolate con aceite y sal	2€/u

CARNE

Entrecot	28
Solomillo de ternera	29
Tataki de presa ibérica	28
Paletilla de cordero lechal	35
*Todas las carnes van acompañadas con patatas fritas. Otras guarniciones:	
Pimientos del piquillo “La Catedral”	5
Espárragos verdes	6

INFANTIL

Miniburguer con queso y patatas fritas	12
Lágrimas de pollo	15
Huevos con patatas	10
Croqueta de jamón ibérico <i>(ud.)</i>	3

bocado

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)
Suplemento del 10 % en terraza (IVA 10% incluido)
Servicio tarta externa 3€/pax