



Panes y Cocas

Pan de cristal	10
1/2 Pan de cristal	5
Hogaza de pan de trigo masa madre (2/3 pax)	6
Mantequilla ahumada “Rooftop Smokehouse”	3.5
Tomate y allioli	3.3
Aceitunas aliñadas con cítricos y encurtidos	3
Coca de sobrasada, tomates asados, miel y piñones	15
Coca de calabacín, queso de cabra, tomates asados y olivada	13

Frío

Tabla de pastrami “Rooftop” con pepinillos, mostaza, tomate seco y pan brioche	18
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	14
Sepia con mayonesa	21

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	13
Calamar andaluza	24
Calamar plancha	24

Ensaladas

Ensalada de la huerta	17
½ Ensalada de la huerta	13.5
Tomate, atún, mojama, huevo, cebolla tierna, aceitunas y alcaparras	18.5
Ensalada templada de berenjena, rúcula, queso de cabra, boletus y frutos secos	17

Carne y Pescado

Brascada “Jauja” (pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)	20
Costillas al horno con miel de romero	20
Secreto ibérico con allioli	22
Entrecot	27
Corvina al horno	20

Arroces Secos (Mín 2 pax)

Paella de verduras	19
Arroz al horno	19
Arroz de secreto ibérico con verduritas	19
Fideuá de pato y boletus	21
Paella Valenciana	21
Arroz negro con alcachofas (temporada)	20
Arroz a banda con gamba pelada	20
Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	22
Arroz de rape, gambas y espinacas	22
Fideuá marisco (fina o gruesa)	22
Paella de marisco	22

Arroces Melosos (Mín 2 pax)

De Montaña: Pollo, conejo y romero	20
Pato, boletus y judía verde	21
Sepia y coliflor	20
Marisco	22

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	33
CONVENTO SAN FRANCISCO	R. DEL DUERO	21
ANTÍDOTO	R. DEL DUERO	26.5
CORIMBO	R. DEL DUERO	32.5
SAFRÁ	C.VALENCIANA	23
VENTA DEL PUERTO Nº 12	C.VALENCIANA	21
SENSAL- JAVI REVERT	C.VALENCIANA	30.5
PÉTALOS	BIERZO	28.5
TANUKI BOB	MALLORCA	28.5
CAMINS DEL PRIORAT	PRIORAT	34.5

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	23
-------------------	--------------	----

Espumosos

GERMAN GILABERT BRUT NATURE	23
TORELLO BRUT N.TRADICIONAL	31
TANTUM ERGO ROSÉ	40
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	58

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