

THE ROOFTOP

BY *theA.*





Bebidas frías Cold drinks

Bebidas
Drinks



Agua mineral / Mineral water	3.50€
Refrescos, zumos / Refreshments and juice	6€
Zumo de naranja natural / Fresh Orange juice	8€
Sangría The Artist / The Artist Sangría	12€

Vinos Wines

Cava

Raventos i Blanc De Blancs	Sant Sadurni d'Noia	10€ / 40€
Raventos i Blanc De Nit Rose	Sant Sadurni d'Noia	45€

Champagne

Taittinger Reserve Brut	AOC Champagne	16€ / 80€
Veuve Clicquot	AOC Champagne	75€
Taittinger Prestige Rose	AOC Champagne	98€
Paul Bara Brut Reserve	AOC Champagne	60€
Billecart – Salmon brut reserve	AOC Champagne	100€
Ruinart Blanc de blancs	AOC Champagne	178€
Dom Perignon	AOC Champagne	384€
Taittinger Comtes de Blanc de Blancs		420€

Rosados Rose

Muga Rosado	DOCa Rioja	6€ / 25€
Chivite Las Fincas Rosado	DO Navarra	29€

Blancos White

Señorío de Otxaran	Bizkaiko Txakolina	6€ / 28€
Chivite Finca Legardeta Chardonnay	DO Navarra	6€ / 31€
Pedralonga Terra de Godos	DO Rias Baixas	31€
Lurton Cuesta de Oro	DO Roda	35€
Amaren Tempranillo Blanco	DOCa Rioja	42€
Remirez de Ganuza Blanco Reserva	DOCa Rioja	46€
La Chablisienne Chablis	AO Chablis	58€
Chivite colección 125	DO Navarra	88€
Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 1986	DOCa Rioja	1500€

Vinos Wines

Bebidas
Drinks



Tintos Red

El Predilecto de Gomez Cruzado	DOCa Rioja	7€ / 34€
Proventus (Bodega Tr3smano)	DO Ribera de Duero	40€
Calados del Puntido	DOCa Rioja	40€
Baigorri Finca la Canoca	DOCa Rioja	40€
Artadi Viñas de Gain	Laguardia. Alava	46€
Viña Ardanza Reserva	Laguardia. Alava	56€
Fincas de Ganuza Reserva	Laguardia. Alava	61€
Suzzane	DOCa Rioja	67€
Remirez de ganuza Reserva	DOCa Rioja	89€
La Nieta	DOCa Rioja	190€
Vega Sicilia Único		480€

Dulces Late Harvest

Don PX. DO Montilla-Moriles 11€ / 55€
Chivite colección 125. DO Navarra 13€ / 55€
Vendimia tardia

Cervezas Beers

San Miguel 0,0 6€
Corona, Radler 6€
La Salve, San Miguel Selecta 6€

Aperitivos Aperitifs

Vermouth, Campari 8€
Americano, Negroni, Spritz 12€

Aguardiente y Licores Brandies and liquors (5cl)

Amaretto, Baileys, Crema de Orujo, Kalhua, Orujo de Hierbas,
Limoncello, Aguardiente de Orujo / Mart liqueur, Patxaran 9€

Cafés y té Coffees and teas

6€



glass / bottle



Brandy (6 cl)

Gran Duque de Alba 13€
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P. 15€

Ginebra Gin (5 cl)

Seagrams, Tanqueray, Bombay Sapphire, Puerto Indias 13€
Hendricks, G`vine, Martin Millers 15€
Nordes 16€
The London n. 1, Gin Mare 17€
Monkey 47 22€

Vodka (5 cl)

Stolichanaya, Absolut 13€
Grey Goose 24€

Tequila (5 cl)

Herradura Reposado 18€
El Jimador (blanco) 14€

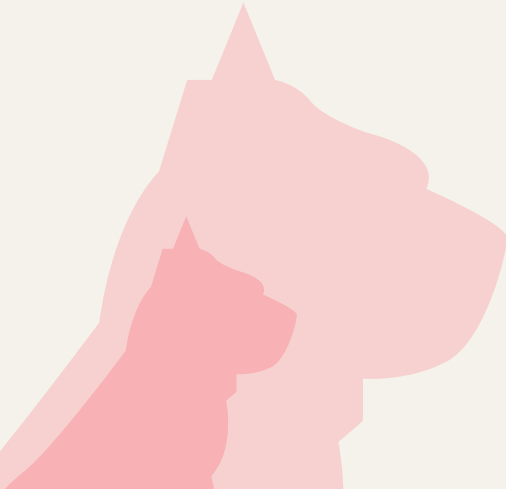
Ron

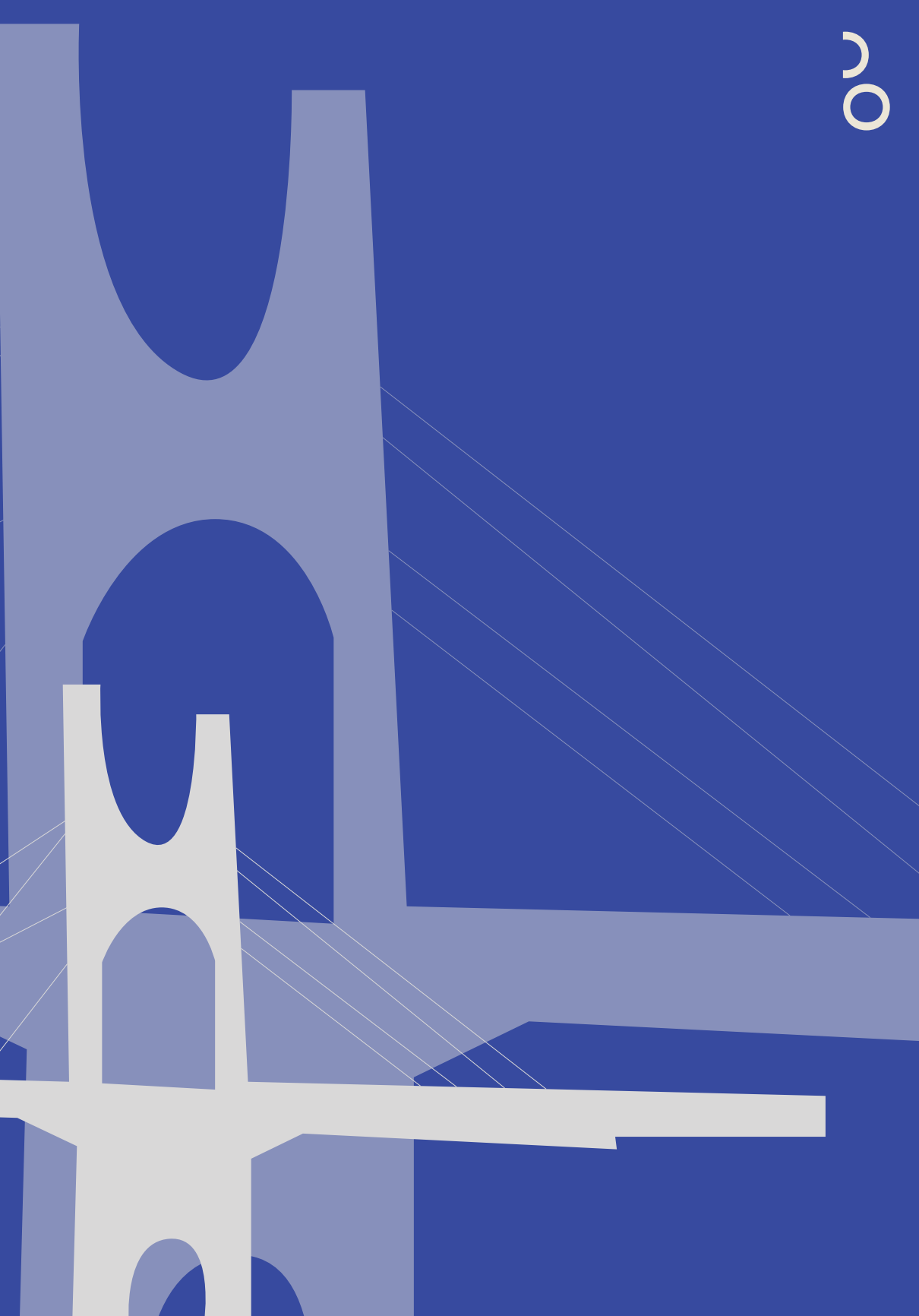
Rum (5 cl)

Santa Teresa, Bacardí 13€
Brugal Añejo, Barceló Añejo, Habana 7 14€
Zacapa G.rsv. NO 23 22€

Whisky (5 cl)

Ballantines, Dewarsd's, White Label, Jameson 13€
Johnnie Walker BLACK Label, Maker's Mark 15€
Macallan Amber 22€
Lagavulin 16 29€







Reserved for big gourmands

Jamón ibérico 100% Bellota, cortezas de pan cristal y tomate rallado
Iberian ham acorn quality, glass bread an grated tomato 28€

Tabla de quesos del país con membrillo de naranja amarga y frutos secos
Cheese board with bitter orange quince and nuts 18€

Ensalada de la casa (lechugas, tomate, mozzarella, zanahoria...)
House salad (mezclum, tomato, mozzarella, carrot...) 18€

Gambas parrilla, mayonesa de cilantro y lima (12 unidades)
Grilled prawns, cilantro and lime mayonnaise (12 pieces) 26€

Zamburiñas a la brasa, vinagreta de limón y emulsión de codium (4 unidades)
Grilled scallops, lemon vinaigrette and codium emulsion (4 pieces) 18€

Croquetas The Artist (jamón ibérico y rabo estofado)
The Artist croquettes (Iberian ham & ox tail) 12€

Patatas deluxe, crema de panceta, yema y queso idiazabal
Potato wedges, cream of bacon, egg yolk, and idiazabal cheese 12€

Alitas de pollo deshuesadas y cremoso de cebolla al cardamomo
Boneless chicken wings with onion and cardamom cream 12€

Sandwich Club de pollo
Sandwich Club (chicken) 16€

Burger Black Angus, Idiazabal, bacon, tomate, cebolla de Zalla
Black Angus Burger, Idiazabal cheese, bacon, tomato, onion 18€

Pizza de panceta, jamón dulce y salsa de calabaza atomatada
Pancetta pizza, ham, pumpkin and tomato sauce 18€

A lovely ending

Torrija caramelizada, arena de pistacho verde y helado de jengibre
Caramelized french toast, green pistachio sand, and ginger ice cream 12€

Milhojas de chocolate con sorbete de mango
Chocolate mille-feuille with mango sorbet 12€

Tarta de queso al horno, frutos rojos y helado de canela
Baked cheesecake, red berries, and cinnamon ice cream 12€

Nuestros sorbetes y helados caseros
Choice of sorbets and ice cream 12€



Comunicamos a nuestros clientes, que en este establecimiento se sirven comidas preparadas que pueden contener alérgenos como ingredientes. Para cualquier aclaración, dirijase a nuestro personal.

We inform our clients that this establishment serves food that may contain allergens as ingredients. If you have any doubt, please contact our staff.

