

R O O F $\uparrow$ T O P

CÓCTELES ROOFTOP
ROOFTOP COCKTAILS
CÒCTELS ROOFTOP

PINK AFFAIR 17

Hibiki Harmony – Cordial de Frambuesa – Lima – Ginger Beer – Clara de Huevo
Hibiki Harmony – Raspberry Cordial – Lime – Ginger Beer – Egg White
Hibiki Harmony – Cordial de Gerds – Llima – Ginger Beer – Clara d'Ou

YUKATA 16

Patron Silver & Patron Reposado – Shiso – Lima – Ginger Ale
Patron Silver & Patron Reposado – Shiso – Lime – Ginger Ale
Patron Silver & Patron Reposado – Shiso – Llima – Ginger Ale

NATSU SPIRITS 16

Roku Infusionado con Cítricos – St. Germain – Cava
Rofu Infused with Citrus – St. Germain – Cava
Roku Infusionat amb Cítrics – St. Germain – Cava

LATE NIGHT LADY 16

Banhez Mezcal – Aluzar – Ají Amarillo – Lima – Vainilla & Maracuyá
Banhez Mezcal – Aluzar – Ají Amarillo – Lime - Vanilla & Passion Fruit
Banhez Mezcal – Aluzar – Ají Groc – Llima - Vainilla & Fruita de la Passió

WHEN YOU WANT SANGRIA... 17

Grey Goose – Vino Infusionado con Té Japonés – Lichi - Limonada
Grey Goose – Wine Infused with Japanese Tea – Lychee - Lemonade
Grey Goose – Vi Infusionat amb Te Japonès – Litxi - Llimonada

SEXTO SENTIDO 16

Roku – Albariño – St. Germain – Blossom Honey Bitter - Limón
Roku – Albariño – St. Germain – Blossom Honey Bitter - Lemon
Roku – Albariño – St. Germain – Blossom Honey Bitter - Llimona

CÓCTELES ROOFTOP
ROOFTOP COCKTAILS
CÒCTELS ROOFTOP

NOBU SAKETINI 16

Haku – Sake – Umeshu – Cointreau – Arándanos Rojos – Pomelo
Haku – Sake – Umeshu – Cointreau – Cranberries – Grapefruit
Haku – Sake – Umeshu – Cointreau – Nabius Vermells – Aranja

VIAJE A CARIBE 16

Bacardi Blanco – Giffard Piña – Mango – Nata – Maracuyá
Bacardi Blanco – Giffard Pineapple – Mango – Cream – Passion Fruit
Bacardi Blanco – Giffard Pinya – Mango – Nata – Maracuià

CÓCTELES zero ALCOHOL
COCKTAILS zero ALCOHOL
CÒCTELS zero ALCOHOL

NO SPRITZ 14

Martini Florale – Martini Vibrante – Oleosaccharum – Soda de Pomelo
Martini Florale – Martini Vibrante – Oleosaccharum – Grapefruit Soda
Martini Florale – Martini Vibrante – Oleosaccharum – Soda d’Aranja

VIRGIN JAPANESE MOJITO 14

Shiso – Vainilla – Menta – Manzana – Lima
Shiso – Vanilla – Mint – Apple – Lime
Shiso – Vainilla – Menta – Poma – Llima

SHICHIMI PASSION 14

Maracuyá – Sirop de Miel – Lima – Shichimi Especies
Passion Fruit – Honey Syrup – Lime – Shichimi Spices
Fruita de la Passió – Xarop de Mel – Llima – Espècies Shichimi

CHAMPAGNE & ESPUMOSOS / SPARKLING / ESCUMOSOS

	Copa / Glass / Copa	Botella / Bottle / Ampolla
Llopart Leopardi 2017 <i>Corpinnat, España</i>	12	68
Louis Roederer Collection 245 <i>Reims, Francia</i>	25	158
Louis Roederer Rosé 2016 <i>Reims, Francia</i>	--	190
Ruinart Blanc de Blancs <i>Reims, Francia</i>	--	250

VINOS / WINES / VI

VINOS BLANCOS WHITE WINES VI BLANC	Copa / Glass / Copa	Botella / Bottle / Ampolla
Pazo Señorans 2023 <i>Rias Baixas, España</i> <i>(Albariño)</i>	12	56
Sancerre Comte Lafond Domaine Ladoucette 2023 <i>Loire, Francia</i> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	18	96
Livio Felluga Pinot Grigio 2023 <i>Friuli Venezia Giulia, Italia</i> <i>(Pinot Grigio)</i>	--	72
Stag's Leap Wine Cellars Karia 2022 <i>Napa Valley, California</i> <i>(Chardonnay)</i>	--	125
Gaja Vistamare 2026 <i>Marche, Italia</i> <i>(Vermentino, Chardonnay)</i>	--	135
VINOS ROSADOS ROSE WINES VI ROSÉ	Copa / Glass / Copa	Botella / Bottle / Ampolla
Figuière Première 2023 <i>Côtes de Provence, Francia</i> <i>(Garnacha, Mourvèdre, Cinsault)</i>	14	70
Domaines Ott Château de Selle 2023 <i>Côtes de Provence, Francia</i> <i>(Garnacha, Cinsault, Syrah, Mourvèdre)</i>	--	105

VINOS TINTOS
RED WINES
VI NEGRE

Copa / Botella /
Glass / Bottle /
Copa Ampolla

Rioja Pujanza Valdepoleo 2019 *Rioja, España*
(Tempranillo)

14 64

Côte de Nuits Louis Latour 2021 *Burgundy, Francia*
(Pinot Noir)

22 100

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2021 *Toscana, Italia*
(Sangiovese)

-- 128

Merry Edwards 2020 *Sonoma Coast, California*
(Pinot Noir)

-- 190

CERVEZA / BEER / CERVESA

Abv%

Sapporo *Japón*

5 8

Estrella Damm *España*

5.4 7

Voll-Damm *España*

7.2 7

Free-Damm *España*

0 7

REFRESCOS / SOFT DRINKS / REFRESCOS

Coca Cola

4.5

Coca Cola Zero

4.5

Fever Tree Soda

4.5

Fever Tree Tónica

4.5

Fever Tree Ginger Ale

4.5

Fever Tree Ginger Tree

4.5

Schweppes Premium

4.5

Schweppes Premium Limón

4.5

Schweppes Premium Naranja

4.5

Le Tribute Soda de Pomelo

4.5

Sprite

4.5

Red Bull

4.5

DESTILADOS / SPIRITS / DESTIL-LATS

Todo servido en 50ml

All served in 50ml

Tot servit en 50 ml

GIN

	Abv%	
Bombay Sapphire <i>Inglaterra</i>	40	15
Roku <i>Japón</i>	43	17
Gin Mare <i>España</i>	42.7	17
Hendrick's <i>Escocia</i>	41.4	17
Tanqueray 10 <i>Inglaterra</i>	47.3	17
Monkey 47 <i>Alemania</i>	47	19

TEQUILA & MEZCAL

	Abv%	
Aluzar Blanco <i>Jalisco</i>	40	14
Aluzar Reposado <i>Jalisco</i>	40	15
Mezcal Banhez <i>Oaxaca</i>	42	15
Cazadores Blanco <i>Jalisco</i>	40	14
Cazadores Reposado <i>Jalisco</i>	40	16
Patron Silver <i>Jalisco</i>	40	17
Patron Reposado <i>Jalisco</i>	40	18
Patron Añejo <i>Jalisco</i>	38	21
Don Julio 1942 <i>Atotonilco El Alto</i>	40	62
Clase Azul Reposado <i>Jesús María</i>	40	65

WHISKEY & BOURBON

	Abv%	
Dewar's Japanese Smooth <i>Aberfeldy</i>	40	14
Dewar's 12 <i>Aberfeldy</i>	40	16
Maker's Mark <i>Loretto, Kentucky, USA</i>	45	15
Bulleit Rye <i>Shelbyville, Kentucky, USA</i>	45	15
Woodford Reserve <i>Woodford County, Kentucky, USA</i>	43.2	17
Laphroaig 10 Loch <i>Laphroaig, Islay</i>	40	16
Macallan 12 Double Cask <i>Craigellachie, Highlands</i>	40	25
Macallan 15 Double Cask <i>Craigellachie, Highlands</i>	40	45

WHISKEY JAPONÉS / JAPANESE WHISKEY

	Abv%	
Suntory Toki <i>Osaka</i>	43	17
Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i>	47	32
Suntory Hakushu Distiller Reserve <i>Yamanashi</i>	43	35
Suntory Yamazaki Distiller Reserve <i>Osaka</i>	43	45

VODKA

	Abv%	
Ketel One <i>Países Bajos / Netherlands</i>	40	14
Haku <i>Japón</i>	40	15
Grey Goose <i>Francia</i>	40	15
Tito's <i>USA</i>	40	14

RON

	Abv%	
Leblon Cachaça <i>Brasil</i>	40	15
Bacardi Carta Blanca <i>Puerto Rico</i>	37.5	15
Bacardi 8 Old Reserve Ocho <i>Puerto Rico</i>	40	17
Santa Teresa Gran Reserva <i>Venezuela</i>	40	17
Santa Teresa 1796 <i>Venezuela</i>	40	18

COGNAC & PISCO

	Abv%	
Demonio de los Andes <i>Tacama, Perú</i>	42	15
Cognac Remy Martin VSOP <i>Touzac, Francia</i>	40	14
Cognac Hennessy XO <i>Cognac, Francia</i>	40	39

VERMUT & LICORES / LIQUORS / LICORS

	Abv%	
Martini Rubino <i>Italia</i>	15	7
Martini Ambrato <i>Italia</i>	15	7
Carpino Antica Formula <i>Italia</i>	16.5	8
Di Saronno Amaretto <i>Italia</i>	28	9
Fernet Branca Licor <i>Italia</i>	39	9
Bailey's <i>Irlanda</i>	17	9

SELECCIÓN SIGNATURE

Ostra (Perla de Yuzu, Sojalim, Maui)	9.5
Lata de Caviar (50g)	250
Foie Mi-cuit con Queso de Cabra Caramelizado y Mermelada Casera de Frambuesa	24

PLATOS FRÍOS Y ENSALADAS

Salmorejo con Jamón Ibérico	17
Gazpacho de Cereza con Mango	17
Ensalada César	21
Ensalada de Tomate con Cebolleta, Alcaparras Deshidratadas y Ventresca de Atún en Aceite de Oliva	19
Ensalada de Melón con Queso Feta, Menta Fresca, Olivada de Kalamata, Pepino y Almendras Tostadas	17

CRUDOS

Anchoas 00 de Santoña con Salmorejo	24
Tartar de Atún con Kimchee, Sésamo y Soja	29
Tartar de Salmón	25
Carpaccio de Gamba Azul con Caviar Cítrico	35
Ceviche de Lubina con Leche de Coco	27

MARISCO

Carabinero a la Parrilla (1 Pieza)	25
Gamba Blanca de Huelva a la Plancha (Media Docena)	22
Vieiras Gratinadas	25
Pulpo a la Brasa con Mayonesa, Ajo Crujiente y Patatas Baby	36
Mejillones con Mantequilla Ahumada, Ajo y Menta	18

GRILL & KUSHIYAKI

Brocheta de Pollo Teriyaki	26
Brocheta de Vieiras con Ponzu de Mostaza	36
Brocheta de Ternera Estilo Anticucho con Miso	38
Brocheta de Tataki de Atún con Salsa Yakiniiku	42
Mini Hamburguesas de Wagyu	32

POSTRES

Kakigori de Frutos Rojos	12
Kakigori de Manzana Verde	12
Kakigori de Mango	12
Yogurt Helado de Frutos Rojos	12
Sándwich Tropical	12
Helado Casero (Sorbete de Chocolate y Vainilla) – 2 Bolas	12
Tarta de Chocolate	12

SIGNATURE SELECTION

Oyster (Yuzu Peral, Sojalim, Maui)	9.5
Caviar Can (50g)	250
Foie Mi-Cuit with Caramelized Goat Cheese and Homemade Raspberry Jam	24

COLD DISHES & SALADS

Tomato Cold Soup "Salmorejo" with Iberian Ham	17
Cherry Gazpacho with Mango	17
Caesar Salad	21
Tomato Salad with Spring Onion, Dried Capers and Belly Tuna in Olive Oil	19
Melon, Feta Cheese, Fresh Mint, Kalamata Dressing, Cucumber and Toasted Almond Salad	17

RAW

Anchovies 00 from Santoña with Salmorejo	24
Tuna Tartar Kimchee, Sesame and Soy	29
Salmon Tartar	25
Blue Shrimp Carpaccio with Citrus Caviar	35
Seabass Coconut Ceviche	27

SEAFOOD

Grilled Scarlet Shrimp Carabinero (1 Piece)	25
Pan Seared White Prawn from Huelva (Half a Dozen)	22
Gratinated Scallops	25
Grilled Octopus, Crunchy Garlic Mayo and Baby Potatoes	36
Mussels with Smoked Butter, Garlic and Mint	18

GRILL & KUSHIYAKI

Chicken Teriyaki Skewers	26
Scallops Mustard Ponzu Skewers	36
Beef Miso Anticucho Skewers	38
Tataki Tuna Yakiniiku Sauce Skewers	42
Wagyu Sliders	32

DESSERTS

Red Berries Kakigori	12
Green Apple Kakigori	12
Mango Kakigori	12
Red Berry Frozen Yogurt	12
Tropical Sandwich	12
Homemade Ice Cream (Chocolate Sorbet and Vanilla) – 2 Scoops	12
Chocolate Cake	12

SELECCIÓ SIGNATURE

Ostra (Perla de Yuzu, Sojalim, Maui)	9.5
Llauna de Caviar (50g)	250
Foie Mi-cuit amb Formatge de Cabra Caramel·litzat i Melmelada Casolana de Gerds	24

PLATS FREDS I AMANIDES

Salmorejo amb Pernil Ibèric	17
Gaspatxo de Cirera amb Mango	17
Amanida César	21
Amanida de Tomàquet amb Ceba Tendra, Tàperes Deshidratades i Ventresca de Tonyina en Oli d'Oliva	19
Amanida de Meló amb Formatge Feta, Menta Fresca, Olivada de Kalamata, Cogombre i Ametlles Torrades	17

CRUS

Seitons 00 de Santoña amb Salmorejo	24
Tàrtar de Tonyina amb Kimchee, Sèsam i Soja	29
Tàrtar de Salmó	25
Carpaccio de Gamba Blava amb Caviar Cítric	35
Ceviche de Llobarro amb Llet de Coco	27

MARISC

Carabiner a la Graella (1 Peça)	25
Gamba Blanca de Huelva a la Planxa (Mitja Dotzena)	22
Vieires Gratinades	25
Pop a la Brasa amb Maionesa, All Cruixent i Patates Baby	36
Musclos amb Mantega Fumada, All i Menta	18

GRILL & KUSHIYAKI

Broqueta de Pollastre Teriyaki	26
Broqueta de Vieires amb Ponzu de Mostassa	36
Broqueta de Vedella Estil Anticucho amb Miso	38
Broqueta de Tataki de Tonyina amb Salsa Yakiniku	42
Mini Hamburgueses de Wagyu	32

POSTRES

Kakigori de Fruits Vermells	12
Kakigori de Poma Verda	12
Kakigori de Mango	12
Iogurt Gelat de Fruits Vermells	12
Sàndvitx Tropical	12
Gelat Casolà (Sorbent de Xocolata i Vainilla) – 2 Boles	12
Pastís de Xocolata	12

