

LA CARTA

CUINA SENZILLA I NATURAL

PLATETS PER COMPARTIR

Assortit de Formatges artesans, fruits secs i rosquilles	
<i>Selecció de 3 Formatges</i>	12 €
<i>Selecció de 5 Formatges</i>	19 €
Tauló Ibèric artesanal amb un toc rustic	18€
Cassoleta de feta al forn amb tomàquets amanits, albergínia i torrades amb zaatar	9 €
Salmorejo Cordobés amb crispy de pernil, ou de guatlà i oli d'oliva	9€
Cor de Carxofa confitada, Brandada de bacallà, relish de kalamates i figues	12 € /2 u.
Tartar de Tomàquet ECO Paolo Petrilli amb un toc picant, pa de Carasatu	14 €
Salmó marinat, amb salsa gravlax, anet i torrades	16€
Stracciatella, Sardina fumada, tomàquets cirera, pinyons i pesto de festucs	18 €
Cru de Gamba vermella amb ajoblanco i ají amarillo	22 €
Tataki de Tonyina bluefin , crema d'albergínia i miso, garapinyat de sèsams	20 €
Tiradet peruà de corbina amb llet de tigre i blat de moro torrat	20€
Confit d'ànec i puré de patates a l'estil de la casa i reducció de Pedro Ximénez	17€
Làmines de vedella cuita al suc amb salsa tonnato, raves i tàperes	17 €
Caneló de Samfaina amb allioli suau de Pesto i de Chipotle	16€
Pop a la flama, patata rostida, ou curat i vel de cansalada ibèrica Joselito	19 €
Arròs sec negre de Sípia amb allioli suau de julivert	19 €
Arròs sec de Bolets amb allioli suau d'all negre i de cúrcuma	17 €
Arròs sec d'Ibèrics Joselito	17 €
Arròs sec de Bacallà amb allioli suau de piquillos	18 €

ELS BRIOIXOS

Brioix de Carxofes confitades, Comté i tartufata	17 €
Brioix de Steak Tartar tallat a ganivet	20 €
Brioix de Papada ibèrica cuinada a baixa temperatura i lacada amb Hoisin	17 €
Brioix de Pastrami Rooftop, poma i ceba caramelitzades, salsa de mostassa	17 €

EL PA

De massa mare i farina ecològica molta a la pedra	1,9 €
De coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	2,5 €

LA CARTA

CUINA SENZILLA I NATURAL

PLATILLOS PARA COMPARTIR

Surtido de quesos artesanos, frutos secos y rosquillas	
<i>Selección de 3 Quesos</i>	12 €
<i>Selección de 5 Quesos</i>	19 €
Tablón Iberico artesanal con un toque rústico	18€
Cazuelita de feta al horno con tomates aliñados, berenjena y tostadas con zaatar	9 €
Salmorejo Cordobés con crispy de jamón, huevo de codorniz y aceite de oliva	9€
Corazón de Alcachofa confitada, brandada de bacalao, relish de kalamatas e higos	12 € /2 u.
Tartar de Tomate ECO Paolo Petrilli con un toque picante, pan de Carasatu	14 €
Salmón marinado, con salsa gravlax, eneldo y tostadas	16€
Stracciatella, Sardina ahumada, tomates cherry, piñones y pesto de pistachos	18 €
Crudo de Gamba roja, ajoblanco y ají amarillo	22 €
Tataki de Atún bluefin, crema de berenjena y miso, garapiñado de sésamos	20 €
Tiradito peruano de corvina con leche de tigre y maíz tostado	20€
Confit de pato y puré de patatas al estilo de la casa y reducción de Pedro Ximénez	17€
Láminas de ternera cocida al jugo con salsa tonnato, rabanitos y alcaparras	17 €
Canelón de Samfaina con alioli suave de Pesto y de Chipotle	16€
Pulpo a la llama, patata asada, huevo curado y velo de panceta ibérica Joselito	19 €
Arroz seco negro de Sepia con alioli suave de perejil	19 €
Arroz seco de Setas con alioli suave de ajo negro y de cúrcuma	17 €
Arroz seco de Ibéricos Joselito	17 €
Arroz seco de Bacalao con alioli suave de piquillos	18 €

LOS BRIOCHES

Brioche de alcachofas confitadas, Comté y tartufata	17 €
Brioche de Steak Tartar cortado a cuchillo	20 €
Brioche de Papada ibérica cocinada a baja temperatura y lacada con Hoisin	17 €
Brioche de Pastrami Rooftop, poma i ceba caramelizadas, salsa de mostaza	17 €

EL PA

De masa madre y harina ecológica molida a la piedra	1,9 €
De coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	2,5 €

LA CARTA

CUINA SENZILLA I NATURAL

DISHES TO SHARE

Assortment artisan cheese	
Selection of 3 cheese	12 €
Selection of 5 cheese	19 €
Handmade Iberian plank with a rustic touch	18€
Baked feta casserole with dressed tomatoes, eggplant, and zaatar toast	9 €
Salmorejo Cordobés with crispy ham, quail egg and olive oil	9€
Artichoke heart with cod brandade and kalamata relish	12 € /2 u.
Classic ECO Paolo Petrilli tomato tartare with a spicy touch, Carasatu bread	14 €
Marinated salmon, with gravlax sauce, dill and toast	16€
Straciatella, smoked sardine, cherry tomatoes, pine nuts and pistachio pesto	18 €
Raw red prawn with ajoblanco and ají amarillo	22 €
Bluefin tuna tataki, eggplant and miso cream and caramelized sesame	20 €
Peruvian sea bass tiradito with tiger's milk and toasted corn	20€
Duck confit with house-style mashed potatoes and Pedro Ximénez reduction	17€
Slices of veal cooked in juice with tonnato sauce, radishes and capers	17 €
Samfaina and toasted almond cannelloni with pesto and chipotle aioli	16€
Flamed octopus, roasted potatoes, cured egg yolk, Romesco sauce and bacon	19 €
Cuttlefish dry black rice with mild parsley aioli	19 €
Mushroom dry rice with soft black garlic and turmeric aioli	17 €
Joselito Iberian products' dry rice	17 €
Dry cod rice with soft piquillo aioli	18 €

THE BRIOCHE

Brioche with candied artichokes, Comté cheese and tartufata	17 €
Knife-carved steak tartar brioche	20 €
Brioche with pig jowl cooked at a low temperature and lacquered with Hoisin	17 €
Rooftop Pastrami brioche, caramelized apple and onion and mustard sauce	17 €

EL PA

From sourdough and organic flour stone ground	1,9 €
Coca bread with tomato and virgin extra olive oil	2,5 €