

Tapas Tapas

**Salmón marinado con Vichysoisse
y remolacha amarilla en escabeche**
Marinated salmon with vichysoisse
and pickled yellow beetroot

Marinierter Lachs mit Vichysoisse
und eingelegter gelber Bete

10€

**Tartar de ternera sober rösti
con caviar y crème fraîche**
Beef tartare on rösti with caviar
and crème fraîche

Rindertatar auf Rösti mit Kaviar
und Crème fraîche

10€

**Rodaballo sobre hojas de espinaca
y espuma blanca de tomate**
Turbot on spinach leaves
with white tomato foam

Steinbutt auf Spinatblättern
mit weißem Tomatenschaum

10€

**Costilla de ternera sobre judías
verdes y patata trufada**
Veal rib on green beans
and truffled potato

Kalbsrippe auf grünen Bohnen
und Trüffelkartoffel

10€

**Piña rellena con crema catalana
y helado de coco**
Pineapple filled with crema catalana
and coconut ice cream

Gefüllte Ananas mit Crema Catalana
und Kokoseis

8€

Afterwork Rooftop Sessions *Music, tapas & sunset drinks*





Vinos Wines

Vino blanco

D.O. Albariño
Lagar de Cervera 2023

botella **26€**
copa **6€**

Vino tinto

D.O.Ca. Rioja
Finca San Martin 2021

botella **26€**
copa **6€**

Copas & Combinados Drinks & Mixed Drinks

Gin Tonic KM1, Cubata KM1, Vodka KM1
10€

Cócteles Cocktails

Canonita Spritz, Mojito, Eastern & Oriental
12€