


## Vermut Top

 **Nuestra selección de olivas aliñadas**  
Our selection of marinated olives

**Chips con salsa Espinaler**  
Chips with Espinaler sauce

**Berberechos con salsa Espinaler**  
Cockles with Espinaler sauce

**Mejillones en escabeche**  
Pickled mussels

  
9,50 €/pers.

(mínimo 2 personas  
/ min 2 people)

**Elige tu bebida favorita: caña, vermut Cinzano, Aperol Spritz, vermut americano o Campari&Tonic.**  
Choose your favourite drink: draft beer, vermouth Cinzano, Aperol Spritz, American vermouth or Campari&Tonic

## NEW Brunch Comba plate

Tostada crujiente de pan de espelta, aderezada con guacamole, tomates Cherry dry, lacón, rúcula y huevo poché.

+ **POSTRE A ELEGIR:**  
**The Top Cheesecake / Bol de fruta / Yogurt**  
+ **CAFÉ O TÉ**

Crunchy spelt-bread toast, seasoned with guacamole, dried cherry tomatoes, ham, rocket and poached egg

+ **A DESSERT OF YOUR CHOICE:**

The Top cheesecake / bowl of fruit / yogurt

+ **COFFEE OR TEA**

16€

### AÑADE UN CÓCTEL / ADD A COCKTAIL

**MINT JULEP:** Bulleit Bourbon, zumo de limón y lima, menta y ginger beer

Bulleit Bourbon, lemon & lime juice, mint, ginger beer

**BLOODY MARY:** Bulleit Bourbon, 'Blood mix', zumo de limón, zumo de tomate, omega 3 y cebolla frita

Bulleit Bourbon, 'Blood' mix, lemon juice, tomato juice, omega-3 and fried onion

o **AÑADE UN ZUMO DETOX / or ADD A DETOX JUICE**

**GREEN BURNER:** perejil, jengibre, limón y pepino

Parsley, ginger, lemon, cucumber

**THE BATTERY:** zanahoria, manzana y jengibre

Carrot, apple, ginger

**POR SOLO  
FOR ONLY**

+4€

IVA incluido / VAT included

## Picoteo ☆ Snacks

- Snacks gastronómicos**.....4 €  
Gastronomic snacks
- ✳️ **Nuestra selección de olivas aliñadas**.....4 €  
Our selection of marinated olives
- Berberechos con salsa “Espinaler”**.....12 €  
Cockles with “Espinaler” sauce
- Mejillones en escabeche**.....7 €  
Pickled mussels
- Jamón ibérico de jabugo y pan de cristal con tomate**.....20 €  
Iberian ham with tomato crusty bread
- Fondue de brie trufado, cherrys, cebolla crujiente y virutas de atún seco**.....12,50 €  
Fondue of truffled brie, cherry tomato, crunchy fried onion and dried tuna chips
- Nachos con guacamole**.....6,50 €  
Nachos with guacamole
- ✳️ **“Papas arrugás” con mahonesa y ajada brava**.....7,50 €  
“Papas arrugás” (potato) with mayonnaise and *ajada brava* sauce
- Croquetas del día**  
**¡Pregúntanos de qué son hoy!**.....7,50 €  
Croquettes of the day,  
Ask about today’s flavours!
- Alitas de pollo tandoori crujientes**.....8,50 €  
Crunchy tandoori chicken wings
- Foie gras a la sal, confitura especiada y crujientes**.....14 €  
Salt cured foie gras, spiced jam and crisps
- Cartucho de calamares fritos asiáticos (piel de lima, shichimi y mahonesa de yuzu)**.....12,50 €  
Cone of fried Asian squid (lime peel, shichimi and yuzu mayonnaise)
- Gao bao (bocata chino de atún con pimientos y mahonesa)**.....4,50 €  
Gao bao (Chinese tuna bun with pepper and mayonnaise)
- ✳️ **Ceviche de corvina, mango, maíz y ají amarillo**.....13,50 €  
Sea bass ceviche (cocktail), mango, corn and ají amarillo (chili)
- Coca extrafina de crema doble, bacon, cebolla y queso fundido**.....13,50 €  
Superfine coca (pastry) with double cream, bacon, onion and melted cheese
- 🌿 **Coca extrafina, minestrone de verduras, mozzarella de búfala y pesto**.....13,50 €  
Superfine coca (pastry), vegetable minestrone, buffalo mozzarella and pesto

## Ensaladas frescas XL

### Fresh Salads XL

- ✳️ **NORDIC: salmón, yogur, remolacha, pepinillo y eneldo**.....12,50 €  
Salmon, yogurt, beetroot, gherkin and dill
- CÉSAR DE POLLO: pollo al grill, bacon, queso parmesano de 24 meses, toque ahumado y salsa César**.....10,50 €  
Grilled chicken, bacon, 24-month Parmesan cheese, smoky notes and Caesar sauce
- CÉSAR DE LANGOSTINOS: langostinos, crustones, queso parmesano de 24 meses y salsa César**.....11,50 €  
Salad with prawns
- ✳️ 🌿 **TABULÉ con aguacate, cilantro y coco**.....11 €  
Avocado, coriander and coconut

## Con sabor a Grill

### Grilled taste

- Hamburguesa de ternera, cogollos, queso Cheddar, cebolla crujiente y salsa barbacoa** ..... 12.50 €  
Beef hamburger, lettuce hearts, Cheddar cheese, crispy onion and barbecue sauce
- Brocheta de pollo Tikka Masala, hummus y cilantro** ..... 12 €  
Chicken Tikka Masala skewer, hummus and coriander
- Costillar de cerdo asado al estilo pincho moruno** ..... 18 €  
Skewed-diced style roast pork ribs
- ☒ **Pulpo al grill, ensalada marina y aliño thai** ..... 18 €  
Grilled octopus, seafood salad and Thai dressing
- ☒ **Atún rojo del mediterráneo, láminas vegetales y tomate picante** ..... 18 €  
Mediterranean bluefin tuna, vegetable strips and spicy tomato
- Tagliatta de buey al grill con chimichurri** ..... 21 €  
Grilled beef tagliatta with chimichurri sauce

## Pastres ♥ Desserts

- The Top Cheesecake** ..... 6 €
- Brownie de chocolate y caramelo con helado de vainilla** ..... 6 €  
Chocolate and caramel brownie with vanilla ice cream
- ☒ **Gajos rojos sobre hielo pilé (manzana roja, remolacha y vodka)** ... 5 €  
Red apple and beetroot slices on crushed ice with vodka
- Selección de helados "Sandro Dessi"** ..... 5 €  
Selection of "Sandro Dessi" ice creams

☒ Sin gluten / Gluten free    ♻️ Vegano / Vegan    🌿 Vegetariano / Vegetarian



**TODOS NUESTROS ZUMOS SE PREPARAN AL MOMENTO,  
CON FRUTA NATURAL, SIN AZÚCARES NI ADITIVOS AÑADIDOS.**

**ALL OUR JUICES ARE PREPARED AT THE MOMENT,  
WITH NATURAL FRUIT, WITHOUT ADDED SUGARS OR ADDITIVES.**



## Zumos de fruta natural *Natural juices*



**VITAMINE SPLASH: zumo de naranja y limón**.....6 €  
Natural orange and lemon juice

**COCO VERDE: agua de coco natural**.....10 €  
Natural coconut water

**THE BATTERY: zanahoria, manzana y jengibre**.....8 €  
Carrot, apple, ginger

**FIT-TRICK: jengibre, mandarina, naranja y limón** .....8 €  
Ginger, orangina, orange, lemon

**ENERGIZER: naranja, manzana, lima, jengibre**.....8 €  
Orange, apple, lime, ginger

**THE COOLER: sandía y menta**.....7 €  
Watermelon, mint

**GREEN BURNER: perejil, jengibre, limón y pepino**.....8 €  
Parsley, ginger, lemon, cucumber

**JARDÍN DEL EDÉN: zanahoria, manzana,  
remolacha, lima, jengibre**.....9 €  
Carrot, apple, beet, lime, ginger

**ELIXIR DE LA JUVENTUD: piña, apio, menta, jengibre**.....8 €  
Pineapple, celery, mint, ginger

**POPEYE: espinacas, pepino, apio, limón y piña**.....8 €  
Spinach, cucumber, celery, lemon, pineapple

**RED SPOT: fresa, frambuesa, arándano, manzana**.....9 €  
Strawberry, raspberry, blueberry, apple

## Superfood: Zumos y smoothies

### *Juices & smoothies*

**HANGOVER POTION: plátano, piña, mango, naranja**.....8 €  
Banana, pineapple, mango, orange

**GOJI & FRUIT: melón, bayas de goji, limón,  
pepino y jengibre**.....9 €  
Melon, goji berries, lemon, cucumber and ginger

**WAKE UP: açai, plátano, leche de almendras,  
leche de arroz, y coco**.....10 €  
Açai, banana, almond milk, rice milk, coconut

**ELECTRIC SHAKE: papaya, piña, leche de arroz  
y coco, y maca**.....10 €  
Papaya, pineapple, rice and coconut milk, maca

**BREAKFAST IN "LATIN" AMERICA: aguacate, limón,  
miel y germinados**.....10 €  
Avocado, lemon, honey, sprouts



LAS FRESCAS DEL VERANO

*Cerveza & Sangría*  
*Beer & Sangría*

*Las de aquí -Local Spanish-*

<b>Estrella Damm</b> (Lager)	4€
<b>Free Damm</b> (Alcohol free)	4€
<b>Voll Damm</b> (Double malt)	4,75€
<b>AK Damm</b> (Lager)	4,75€
<b>Turia</b> (Double malt)	4,75€
<b>Daura</b> (Gluten free)	4,75€
<b>Inedit 0,75cl</b> (Malt & Wheat)	9,50€
<b>Isleña</b> (Ale)	4,75€

*Las viajadas -The travellers-*

<b>Coronita</b> (Mexico)	4,75€
<b>Peroni</b> (Italy)	4,75€
<b>Heineken</b> (Holland)	4,75€
<b>Budweiser</b> (USA)	4,75€

*Las de tiro -Draft beers-*

<b>Caña o Clara Damm</b> (Short or Shandy)	4€
<b>Pinta Damm</b> (Lager Pint)	6€

*Sangrías*

Sangría de Vino / Wine



Sangría de Cava



By Lolea:

<b>LOLEA iced cube N.1</b> (Sparkling RED sangría)	18,50€
<b>LOLEA iced cube N.2</b> (Sparkling WHITE sangría)	18,50€

*Agua Mineral* 3€  
Mineral water 0,5 L


*San Pellegrino* 3,50€  
Sparkling water 0,5 L

*Refrescos*  
*Soft drinks* 3,50€

*Cafés y té*  
*Coffee & tea* 3€

## Vinas Wines


### BLANCO · WHITE WINE

**Calcari\*** 24 € 

Bodega Parés Baltà  
D.O. Penedés (Xarel·lo)

**Colors** 23 €

Bodega Tomás Cuisiné  
D.O. Costers del Segre  
(Macabeo, Chardonnay)

**José Pariente** 23 € 4 € 

Bodega José Pariente  
D.O. Rueda (Sauvignon blanc)

**Basa** 19 €

Bodega Telmo Rodríguez  
D.O. Rueda (Verdejo)

**Paco y Lola** 24 €

Bodega Rosalia de Castro  
D.O. Albariño (Albariño)

**Rebels de Batea\*** 24 € 5 €

Bodega Torres  
D.O. Terra Alta (Garnacha blanca)

### ROSADO · ROSÉ WINE

**Jean Leon** 24 € 5 €

Bodega Torres  
D.O. Penedés (Garnacha)

**Muga** 22 €

Bodegas Muga  
D.O. Rioja (Garnacha, Viura,  
Tempranillo)

### TINTO · RED WINE

**La Montesa** 24 € 5 €

Bodega Palacios Remondo  
D.O. Rioja (Garnacha,  
Tempranillo, Mazuelo)

**Pruno** 23 €

Bodega Finca Villacreces  
D.O. Ribera de Duero  
(Tempranillo, Cabernet sauvignon)

**Castellroig Tinto** 21 € 4 €

Bodega Castellroig  
D.O. Penedés (Tempranillo)

**Habitat\*** 22 €

Bodega Torres  
D.O. Catalunya (Syrah,  
Garnacha tinta)


**Camins del Priorat** 28 €

Bodega Alvaro Palacios  
D.O. Priorat (Cariñena, Syrah,  
Garnacha negra)

**AN/2 Ànima Negra** 29 €

Bodega AN2  
D.O. Mallorca (Callet, Mantonegre,  
Fogonet, Syrah)

## Cava

**Castellroig Brut Nature** 24 € 4 € 

Bodega Castellroig  
D.O. Cava  
(Xarel·lo, Macabeo, Perellada)

**Recaredo Gran Reserva  
Brut Nature** 29 €

Bodega Recaredo  
D.O. Cava  
(Xarel·lo, Macabeo, Perellada)

## Champagne

**Veuve Clicquot Brut 3/8** 45 €

Bodega Veuve Clicquot  
D.O. Champagne  
(Pinot noir, Chardonnay)

**Veuve Clicquot Brut** 70 €

Bodega Veuve Clicquot  
D.O. Champagne  
(Pinot noir, Chardonnay)

**Moët & Chandon  
Brut Imperial** 70 €

Bodega Moët & Chandon  
D.O. Champagne  
(Pinot noir, Chardonnay,  
Pinot meunier)

*Botella de vino  
+ snacks*

Wine bottle + snacks

15 €



\*Cultivo ecológico, orgánico y biodinámico  
\*Ecological, organic and biodynamic cultivation

IWA incluido / VAT included