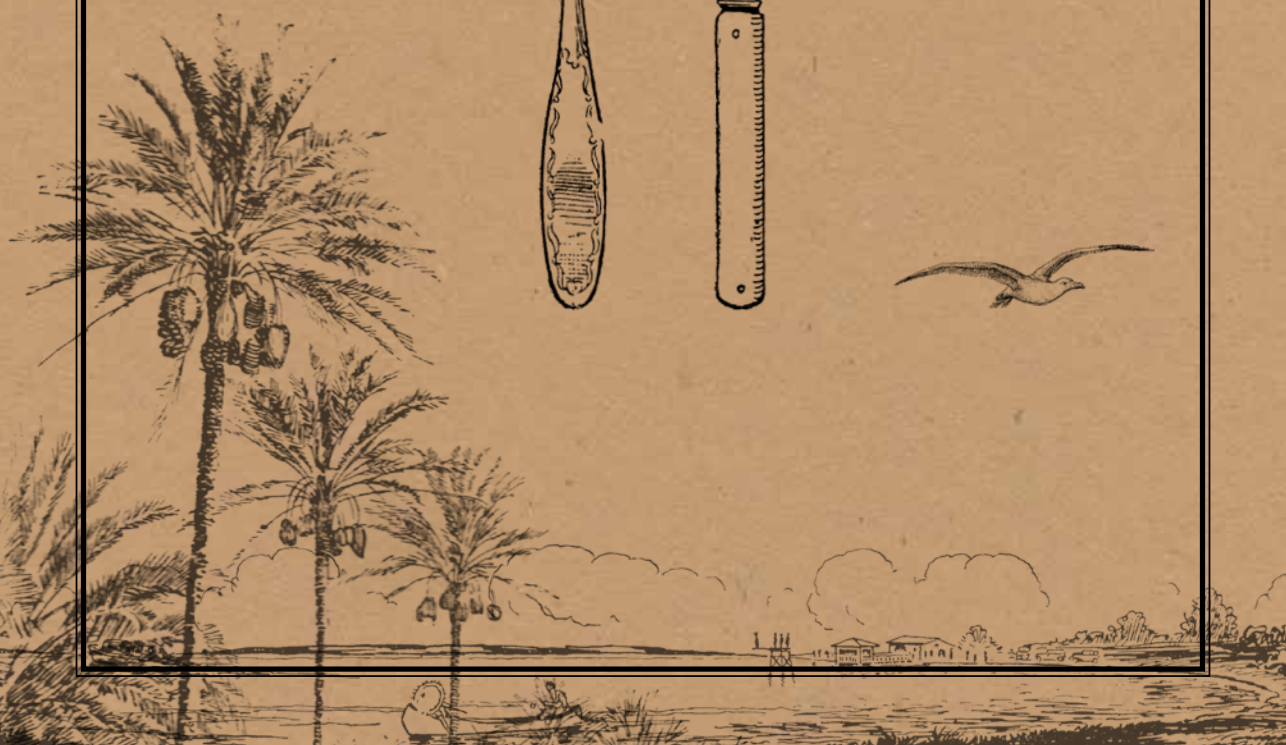




PARA COMER

-SOMETHING TO EAT-



VERMUT TOP

(PRECIO POR PERSONA, MIN. 2 PERSONAS / PRICE PER PERSON, MIN 2 PEOPLE)



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

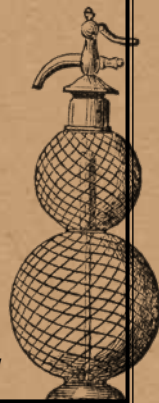
Mejillones en escabeche
Pickled mussels

Elige tu bebida favorita:

Caña, Martini Rosso & Bianco, Martini Bitter & Matini Royal
Choose your favourite drink:

Draft beer, Martini Rosso & Bianco, Martini Bitter & Martini Royal

9,50 €



NEW

BRUNCH ON THE TOP

Tostada de pan de espelta con hummus, pico de gallo, huevo poché y jamón cocido

Toasted spelt bread with hummus, pico de gallo, poached egg and York ham

+

POSTRE A ELEGIR:

The Top Cheesecake

Bol de fruta
Bowl of fruit

Yogur / Yogurt

+

Café o té
Coffee or tea

16 €

Añade por solo / Add for only 4 €

CÓCTEL / COCKTAIL

PISCO PONCHESITO

Pisco chileno El Gobernador del valle de Limarí, cordial de papaya, piña, lima y maíz.

Chilean pisco El Gobernador from the Limarí Valley, corn, pineapple, lima and papaya cordial.

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

ZUMO DETOX / DETOX JUICE

ENERGISER

Naranja, manzana, lima y jengibre
Orange, apple, lime and ginger

VEGGIE BUSTER

Kale, manzana, pepino, apio y limón

Kale, apple, cucumber, celery and lemon



BEERSTORMING

(PARA COMPARTIR / TO SHARE)

DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANAS CRAFT BEER TASTING

4 CERVEZAS
BEERS

21 €

3 CERVEZAS
BEERS

17 €

ART 9 HORAS

6 €

Cerveza rural de verano elaborada a partir de pan de espelta. Estilo "Saison" con azahar y hierbaluisa.

A rural summer beer produced using spelt bread.

A saison-style beer with orange blossom and lemongrass.

ART FRANCESCA

6 €

Pilsner con espíritu ALE. Una mezcla entre el estilo de cerveza californiano y el carácter checo.

Pilsner with the spirit of an ALE. A combination of California-style beer and Czech character.

ART LA INDIANA

6 €

La India Pale Ale (IPA) más mediterránea. Interpretación del tradicional estilo inglés, pero con inspiración de los ingredientes de la gastronomía catalana.

The most Mediterranean India Pale Ale (IPA). An interpretation of the traditional English style, but inspired by the ingredients of Catalan cuisine.

ART FOSCA

6 €

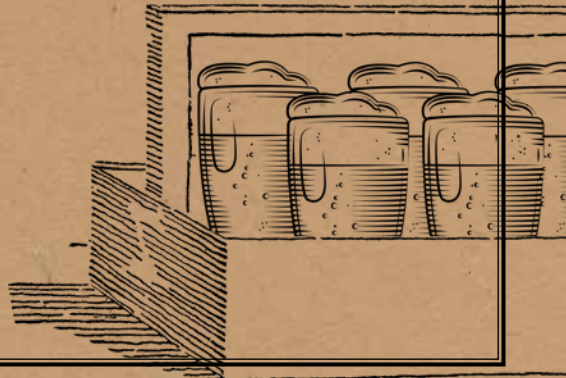
Nuestra cerveza negra. Un amplio abanico de maltas de cebada, avena y trigo que hacen de esta "stout beer" una dulce tentación.

Our stout beer is made with broad selection of barley malts, oat and wheat, making it a sweet temptation.



Acompañadas de una tapa de alitas de pollo o "papas arrugás"

Accompanied by a tapas dish of chicken wings or "papas arrugás" (Canary-style potatoes)



PICOTEO

SNACKS

 Chips variados <i>Mixed chips</i>	4 €
 Nuestra selección de olivas aliñadas <i>Our selection of marinated</i>	4 €
 Berberechos con salsa “Espinaler” <i>Cockles with “Espinaler” sauce</i>	12 €
 Mejillones en escabeche <i>Pickled mussels</i>	7 €
 Jamón ibérico de jabugo y pan de cristal con tomate <i>Iberian ham with tomato crusty bread</i>	20 €
Ostra en escabeche caribeño <i>Oyster in Caribbean marinade</i>	4 € / u
El Rey del pollo frito, un picantón adobado con “papas” especiadas <i>The King of friend chicken, a marinade chicken with spiced fries</i>	15 €
Nachos con guacamole <i>Nachos with guacamole</i>	6,50 €
“Papas arrugás” con mahonesa y ajada brava <i>“Papas arrugás” with mayonnaise and ajada brava sauce</i>	7,50 €
 Croquetas del día ¡Pregúntanos de qué son hoy! <i>Croquettes of the day. Ask about today’s flavours!</i>	7,50 €
Alitas de pollo tandoori crujientes <i>Crunchy tandoori chicken wings</i>	8,50 €
Cartucho de calamares con mahonesa de achiote y maíz tostado <i>Cone of squid with annatto seed mayonnaise and toasted corn</i>	12,50 €
Tiradito de pez mantequilla, fruta de la pasión, aguacate, cilantro y maíz <i>Halibut tiradito, with passion fruit, avocado, sweetcorn and coriander</i>	13,50 €
Coca extrafina de crema doble, bacon, cebolla y queso fundido <i>Superfine coca (pastry) with double cream, bacon, onion and melted cheese</i>	13,50 €
Coca extrafina, minestrone de verduras, mozzarella de búfala y pesto <i>Superfine coca (pastry), vegetable minestrone, buffalo mozzarella and pesto</i>	13,50 €

ENSALADAS FRESCAS XL

FRESH SALADS XL

BRANDADILLA

11,50 €

Rusa de bacalao con encurtidos de coliflor, cebolla, huevo duro y pimiento ahumado con "regañas"

Russian salad with cod, pickled cauliflower and onion, boiled egg and smoked pepper served with regañá crispy bread

CÉSAR DE POLLO

10,50 €

Pollo al grill, bacon, queso parmesano de 24 meses, toque ahumado y salsa César

Grilled chicken, bacon, 24-month Parmesan cheese, smoky notes and Caesar sauce

🕒 CÉSAR DE LANGOSTINOS

11,50 €

🕒 Langostinos, picatostes, parmesano de 24 meses y salsa César

Caesar salad with prawns, croutons, 24-month aged Parmesan cheese and Caesar salad dressing

🕒 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 con ensalada de cebolleta, rúcula y menta** **18 €**
Skewed-diced style roast pork ribs with spring onion, rocket and mint salad
- Pulpo al grill, ensalada marina y aliño thai** **18 €**
Grilled octopus, seafood salad and Thai dressing
- Atún rojo del mediterráneo con tomate, fresas y mascarpone** **18 €**
Mediterranean red tuna served with tomato, strawberries and mascarpone
- Tagliatta de buey al grill con chimichurri** **21 €**
Grilled beef tagliatta with chimichurri sauce



POSTRES

DESSERTS

The TOP Cheesecake

6 €

Brownie de chocolate y caramelo con helado de vainilla

6 €

Chocolate brownie with vanilla ice cream



Selección de helados “Sandro Dessi”

5 €

Selection of “Sandro Dessi” ice creams

Té de frutas y hierbas con limón helado

5 €

Fruit and herbal tea with frozen lemon

.....

La única gente que me interesa es la que está loca, la gente que está loca por vivir, loca por hablar, loca por salvarse, con ganas de todo al mismo tiempo, la gente que nunca bosteza ni habla de lugares comunes...

.....

The only people for me are the mad ones, the ones who are mad to live, mad to talk, mad to be saved, desirous of everything at the same time, the ones who never yawn or say a commonplace thing...

.....

Jack Kerouac, (On the road).



Platos disponibles desde el 28 de marzo.

Resto de la carta, disponible a partir del 15 de mayo.

Dishes available from March 28th.

Rest of the menu, available from May 15th.



Vegetariano

Vegetarian





#thetopbarcelona
thetop.es

