

ROOF

The

VERBENA DE SAN JUAN

ENTRANTE

TOSTADA DE COCA DE FOLGUEROLES (SFS)
Con chutney de tomate cherry, ricotta y jamón ibérico

SEGUNDO

ENSALADA DE HOJAS MIXTAS (SFS)
Con queso feta, sandía, pepino, pita crujiente y aceite de hierbas

PLATO PRINCIPAL

PULPO A LA BRASA (SG | SL | SFS)
Con pimentón de la Vera, puré de apionabo y espárragos

POSTRE

PANACOTTA DE FRESAS EN TEXTURAS (SG | SFS)
Acompañada de una copa de cava
Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

Agua, refrescos, café y té

60 EUR / PERSONA
IVA incluido



(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION #TheROOF

ROOF

The

REVETLLA DE SANT JOAN

ENTRANT

TORRADA DE COCA DE FOLGUEROLES (SFS)
Amb chutney de cirerol, ricotta i pernil ibèric

SEGON

AMANIDA DE FULLES MIXTES (SFS)
Amb formatge feta, síndria, cogombre, pita cruixent i oli d'herbes

PLAT PRINCIPAL

POLP A LA BRASA (SG | SL | SFS)
Amb pebre roig de la Vera, puré d'api-rave i espàrrecs

POSTRES

PANACOTTA DE MADUIXES EN TEXTURES (SG | SFS)
Acompanyat d'una copa de cava
Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

Aigua, refrescos, cafè i te

60 EUR / PERSONA
IVA inclòs



(V) Vegà | (SG) Sense Gluten | (SL) Sense Lactosa | (SFS) Sense Fruits Secs

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION #TheROOF

ROOF

The

SAN JUAN'S EVE

STARTER

FOLGUEROLAS COCA TOAST (NF)

With cherry tomato chutney, ricotta, and Iberian ham

SECOND

MIXED GREEN SALAD (NF)

With feta cheese, watermelon, cucumber, crispy pita, and herb oil

MAIN COURSE

GRILLED OCTOPUS (GF | LF | NF)

With La Vera paprika and celeriac and asparagus purée

DESSERTS

STRAWBERRY PANACOTTA WITH TEXTURES (GF | NF)

Accompanied by a glass of cava

Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

Water, soft drinks, coffee and tea

60 EUR / PERSON

VAT included



(V) Vegan | (GF) Gluten Free | (LF) Lactose Free | (NF) Nuts Free

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION #TheROOF