

ROOFTOP BAR



REFRESCOS / SOFT DRINKS

Solán de Cabras 50cl / Still water 50cl	4
Refrescos / Soft drinks	4,5
Agua con gas Pedras 50cl / Sparkling water 50cl	4,5
Ice tea	4,5
Limonada / Lemonade	4,5
Solán de Cabras 1L / Still water 1L	6

CERVEZAS / BEERS

Barril / Draft

Mahou Clásica / Warsteiner	5	7
----------------------------	---	---

Botella / Bottle

Heineken	5
Birra Moretti	5
Ladron de manzanas (Sidra / Cider)	5
Alhambra Reserva	6
Corona	6
Mahou 5* Sin Gluten (33cl)	6
Mahou 0.0 Tostada	6
Paulaner (50cl)	7
All Day IPA	7

SIDRA / CIDER

Ladrón de Manzanas	5
--------------------	---

VERMUTH

Vistas de Madrid, Yzaguirre	5
Petroni	6

SANGRIA



Tinto de verano	6 / 22
Sangría tinto o blanco / Red or white Sangría	8 / 30
Sangría de Cava / Sparkling wine Sangría	10 / 34

VINO / Wine

Vinos blancos nacionales National white wines

D.O. Rueda

Descomunal - Verdejo	5 / 22
<i>Bodega Cuatro Rayas</i>	

D.O. Rias Baixas

La Castiñeira - Albariño	6 / 28
<i>Bodegas Lagar de Pintos</i>	

Vinos tintos nacionales National red wines

D.O. Rioja

Amadora Crianza - Tempranillo 100%	5 / 24
<i>Bodegas Hermanos Fernández</i>	

D.O. Ribera del Duero

Bocos Roble - Tempranillo 100%	6 / 28
<i>Bodega Señorío de Bocos</i>	

Vinos rosados nacionales National pink wines

D.O. Rioja

La Maldita - Garnacha	5 / 24
<i>Bodegas La Maldita</i>	

Vinos espumosos Sparkling wines

D.O. Cava

Prima Vides Codorníu	8 / 38
----------------------	--------

D.O. Champagne

Mumm Grand Cordon	90
Perrier Jouet Grand Brut	100
Mumm Grand Cordon Rose	110

ROOFTOP BAR



COMBINADOS / SPIRITS

Gin



Seagrams, Puerto de Indias	14 / 130
Monkey 47	22 / -
Hendricks	18 / 170

Ron

Barceló, Cacique	14 / 130
Havana 7	16 / 160

WHISKEY

Jameson	14 / 130
Jack Daniels	16 / -
Glenlivet 12	18 / 170

Vodka

Absolut	14 / 130
Grey Goose	22 / 180

Tequila / Mezcal

Tequila Altos Blanco	14 / 130
Mezcal Siete Misterios	16 / -
Tequila Altos Reposado	18 / 170

ENTRANTES / APPETIZERS

PATATAS TRUFADAS CON GRANA PADANO 9
Patatas juliana en doble cocción, crema tartufo y parmesano
Truffle fries, tartufata cream and Grana Padano

HUMMUS DE GARBANZOS 13
Hummus de garbanzos lechosos con pimentón de la Vera y perlas de AOVE, acompañado con pan de pita
Hummus with smoked paprika from La Vera, extra virgin olive oil pearls, and pita bread

GUACAMOLE FRESCO CON TOTOPOS 15
Guacamole fresco acompañado de totopos de maíz blanco y azul
Fresh guacamole with blue and white corn tortilla chips

CROQUETAS CREMOSAS 15
Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)
Iberian ham croquettes (6 pieces)

NACHOS CON COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS 22
Tortillas de maíz azul y blanco fritas al momento, costillas de cerdo ahumadas en salsa barbacoa, chili con carne y quesos fundidos
Corn tortilla chips with smoked baby back ribs with barbecue sauce, melted cheese and meat chili

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 33
100gr de Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
100gr of hand-cut Iberian bellota ham

PRINCIPALES / MAINS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE 17
Cogollos de Tudela aderezados en salsa César, pollo crujiente en panko, croutons a las hierbas, ralladura fina de queso parmesano
Romaine lettuce from Tudela dressed with Caesar sauce, crispy panko chicken, herb croutons, grated Parmesan cheese

ENSALADA CRUJIENTE DE MANGO Y LANGOSTINOS 18
Brotos de rúcula y espinaca baby aderezado en tortilla crujiente de trigo, macedonia de mango en tajín, tomatitos Cherry, langostinos cajún, anacardos y aderezo de mango con soja y aceite de sesamo
Arugula and baby spinach sprouts on crispy wheat tortilla, tajin mango, cherry tomatoes, cajun kingprawns, cashew and sesame oil and soy dressing

CR7 CLUB 19
Triple sandwich en pan de masa madre, lechuga, tomate, huevo cocido, bacon ahumado, pollo crujiente en panko y queso havarti
Triple sandwich in sourdough bread with lettuce, tomato, boiled egg, smoked bacon, crispy panko chicken and havarti cheese

ROOFTOP BAR



GRAND CHEESE BURGER

19

Hamburguesa de vaca madura en pan brioche con una base de mahonesa de mostaza, cebolla caramelizada, bacon hickory y quesos fundidos
Matured beef burger on a brioche bun with a base of mustard mayonnaise, caramelized onions, hickory bacon and melted cheese

GLORY BURGER 2.0

22

Carne 100% de vaca madurada raza black angus ISDA Prime. Foie fresco a la plancha, cebolla caramelizada y queso ahumado
100% matured USDA Prime black angus beef, Grilled fresh foie, caramelized onion and smoke cheese

ROLL PHILLY STEAK

22

Chapata artesana cristalina de lomo de vacuno salteado, cebolla caramelizada y queso provolone fundido
Sauteed beef sirloin, caramelized onions and melted provolone cheese on an artisan ciabatta

POSTRES / DESSERTS

TORRIJA CAMELIZADA

8

Brioche infusionado en coco, caramelizado en azúcar y mantequilla, sopa ligera de chocolate blanco y sorbete de mango
Brioche bread infused with coconut, white chocolate soup and mango sorbet

VOLCÁN DE CHOCOLATE

8

Bizcocho con interior líquido acompañado de helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

STREUSSEL DE MANZANA Y ESENCIA DE VAINILLAS

10

Manzana cocinada en especias bajo un streussel de almendra acompañado de helado de vainilla y crema inglesa
Apple streussel with vanilla ice cream and crème anglè

COOKIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE CACAHUETE

10

Cookie caliente, a base de chocolate al 70% coronada con helado de cacahuete y cacahuetes garrapiñados
Warm chocolate cookie topped with peanut ice cream and caramelized peanuts

HELADOS (1 BOLA / 1 SCOOP)

3

Vainilla, mascarpone, sorbete de mango, cacahuete, coco o chocolate
Vanilla, mascarpone, mango sorbet, peanut, coconut or chocolate