

Esp-Fran



 **NOCHES EN EL ROOFTOP** BY
JUSTA RUFINA
taste & sky



ROOFTOP

Entrantes Collations

Jamón ibérico de bellota con pan cristal y tomate | 27
Jambon ibérique de bellota avec pain à la tomate

Gildas de toda la vida con huevo de codorniz | 3,5
"Gilda" avec œuf de caille

Zamburiña con emulsión de cebollino gratinada | 4ud./10
Coquilles Saint-Jacques gratinées à l'émulsion de ciboulette

Tartar de atún rojo con mojo de jengibre y yema curada | 26
coquilles Saint-Jacques gratinées à l'émulsion de ciboulette

Nuestra ensaladilla Justa Rufina con encurtidos | 12
Our own version of Russian salad with pickles

Ensalada de tomate con burrata, kalamata y albahaca | 15
Salade de tomate avec burrata, Kalamata et basilic

Croquetas de jamón | 10
Croquettes de jambon

Fritos de merluza con charmula | 15
Croustillants de merlu avec mojo d'herbes

Alcachofa con crema ibérica y papada | 16
Artichauts rôtis, crème d'ibérique et bajoues de porc

Torreznos crujientes al horno de carbón con mojo picón | 10
Croustillants de porc au four à charbon avec "mojo picón"

Brioche de rabo de toro y mahonesa trufada | 10
Brioche à la queue de taureau et mayonnaise à la truffe

Pescados Fish

Lomo de corvina asada sobre cama de tirabeques y citronete | 25
Filet de corvina rôti sur un lit de pois mange-tout avec citronette

Pulpo crujiente sobre ensalada de tomates y pepino | 27
Poulpe croustillant sur une salade de tomates et concombres

Carnes Meat

Lomo bajo de vaca madurada, patatas fritas y pimientos caramelizados | 31
Filet de bœuf maturé, Chips et poivrons caramélisés

Pluma ibérica lacada con ajo negro | 30
Épaule de porc ibérique laqué à l'ail noir

Postres Dessert

Tarta templada de queso payoyo y miso | 8
Cheesecake au Payoyo et miso

Brownie de chocolate con chutney de mango y helado de coco | 8
Brownie au chocolat avec chutney de mangue et glace à la noix de coco