

# ROOFTOP

ohla barcelona

Bienvenidos al  
**Rooftop Ohla Barcelona.**

Un oasis donde disfrutar de nuestra amplia selección de cócteles, vinos y tapas y deleitarse con excepcionales vistas.

Gracias por venir y... ¡ a disfrutar!

Welcome to the **Rooftop Ohla Barcelona.**

An oasis where you can enjoy our wide range of cocktails, tapas and while taking in exceptional views.

Thank you for coming and...  
enjoy the experience !

· Barcelona Restaurants ·

**goût rouge**

*Romain Fornell*

## SIGNATURE COCKTAILS 16€

### ROSEMARY NEGRONI

Ginebra, martini bitter, vermouhth rojo y romero  
Gin, martini bitter, red vermouhth and rosemary

### RON FASHIONED

Ron añejo, Pedro Ximénez, azúcar, angostura  
Rum, Pedro Ximénez, sugar and angostura

### MARGARITA

#### DE FRAMBUESA Y PIMIENTA

Tequila, zumo de limón, triple seco, frambuesa,  
pimienta y miel de agave  
Tequila, lemon juice, triple sec, raspberry, pepper and  
agave honey

### CAIPIRINHA

#### DE JENGIBRE Y PASSION

Cachaça, lima, jengibre, maracuyá, azúcar  
Cachaça, lime, ginger, passion fruit and sugar

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, café, azúcar, kahlúa  
Vodka, coffee, sugar, kahlúa

### MOJITO

#### CLÁSICO / DE FRUTOS ROJOS / DE PASSION

Ron, zumo de limón, azúcar, menta, soda y angostura  
Rum, lemon juice, sugar, mint, soda and angostura

### COCONUT RHAPSODY

Ginebra, coco y licor de coco  
Gin, coconut and coconut liqueur

### MANGO Y PIÑA

Ron, mango, zumo de limón, sirope de vainilla, piña  
Rum, mango, lemon juice, vanilla syrup and pineapple

## COCKTAILS SIN / WITHOUT ALCOHOL 12€

### ICE TEA

Té negro, limón, cardamomo, jengibre, vainilla,  
azúcar

Black tea, lemon, cardamomm vainilla, sugar

### IPANEMA

Maracuyá, piña y lima  
Passion fruit, pineapple and lime

## LEMONADE 7€

Ginger Lemonade  
Strawberries Lemonade  
Pineapple Lemonade

## SANGRIA

### *A COPAS / BY GLASS*

Sangría de vino tinto / red wine 9 €  
Sangría de cava 10 €  
Sangría azul / blue 12 €

### *JARRAS / BY JUG*

Sangría de vino tinto / red wine 30 €  
Sangría de cava 33 €  
Sangría azul / blue 39 €

Estrella Damm 33 cl	6€
Estrella Damm 50 cl	10€
Michelada	10€
Artesana "Súria"	8€
Corona	8€

## VINOS A COPAS – WINES BY THE GLASS

### CAVA & CHAMPAGNE

CAVA TERRA DE MARCA 8€  
*Penedès, Catalunya*  
*Xarel·lo, Macabeo*

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT  
15€  
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

### VINO ROSADO – ROSÉ WINE

CHÂTEAU GRÉZAN ROSÉ 7€  
*Faugères*  
*grenache, syrah*

### VINOS BLANCOS - WHITE WINES

THE FREAKY WINES 7€  
*Vino de la tierra de Castilla*  
*Verdejo*

LAGAR DA CACHADA 9€  
*Rias Baixas*  
*Albariño*

### VINOS TINTOS – RED WINES

PETIT BERNAT 7€  
*Pla de Bages*  
*Cabernet franc, syrah, merlot*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA 14 MESES 9€  
*Rioja*  
*Tempranillo*

## BOTELLAS – BY BOTTLE

### CAVA

CAVA TERRA DE MARCA 28€  
*Penedès, Catalunya*  
*Xarel·lo, Macabeo*

GIRÓ DEL GORNER ROSÉ 39€  
*Penedès, Catalunya*  
*Pinot Noir*

GRAN TORELLÓ 74€  
*Penedès, Catalunya*  
*Macabeu, Xarel.lo, Parellada*

### CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE 82€  
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

MUMM ROSÉ 110€  
*Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

MUMM Magnum 190€  
*Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier*

BILLECART SALMON BRUT 105€  
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

BILLECART SALMON ROSÉ 173€  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

RUINART BLANC DE BLANCS 165€  
*Chardonnay*

RUINART ROSÉ BRUT 155€  
*Chardonnay*

DOM PERIGNON 450€  
*Chardonnay, Pinot Noir*

CRISTAL ROEDERER 540€  
*Pinot Noir, Chardonnay*

## BOTELLAS – BY BOTTLE

### VINO ROSADO – ROSÉ WINE

CHÂTEAU GRÉZAN ROSÉ 28€  
*Faugères  
grenache, syrah*

CHÂTEAU GRÉZAN ROSÉ MAGNUM 58€  
*Faugères  
grenache, syrah*

MINUTY 48 €  
*Provence  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache*

CONFIDENTIELE, SAINT ANDRÉ  
DE FIGUIÈRES 68 €  
*Provence  
Grenache, Monastrell, Cinsault*

### VINO BLANCO – WHITE WINE

THE FREAKY WINES 28 €  
*Vino de la tierra Castilla  
Verdejo*

LAGAR DE CACHADA 32 €  
*Rias Baixas  
Albariño*

PAZO SEÑORANS 38 €  
*Rias Baixas, Galicia  
Albariño - the most famous Spanish white wine*

CHABLIS DOMAINE JEAN MARC BROCARD 56 €  
*Chablis  
Chardonnay*

### VINO TINTO – RED WINE

PETIT BERNAT 28 €  
*Pla de bages  
Cabernet franc, syrah, merlot*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA 14 MESES 38 €  
*Rioja, España  
Tempranillo*

EMILIO MORO 54 €  
*Ribera del Duero  
Tempranillo*

### PARA PICAR

---

Jamón ibérico 100% bellota	31,00€
Surtido de quesos catalanes y españoles	21,00€
Anchoas con pan con tomate (6 lomos)	22,00€
Ostras especial Sorlut (4 uds)	24,00€
Ensaladilla de ventresca de atún	14,50€
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	19,00€
Calamares a la andaluza con mayonesa japonesa	19,00€
Pimientos del padrón con jamón	15,00€
Patatas bravas	11,00€

### ENTRANTES FRÍOS

---

Ensalada niçoise <i>-lechuga, atún, huevo, aceitunas, judias verdes, patatas-</i>	21,00€
Ensalada mixta <i>-lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate, alga frita-</i>	20,00€
Burrata, tomate cherry de viña y pesto	21,00€
Cogollos al estilo César con pollo	21,00€
Carpaccio de ternera Harry's bar	24,00€
Carpaccio de atún toro con mostaza de dijon	25,00€

### BOCADILLOS

---

Bikini de jamón ibérico y queso	16,00€
Brioche de cangrejo real y wasabi	22,50€
Cheeseburger Angus con pan de San Josep	26,00€

### POSTRES

---

Helados y sorbetes	12,00€
Pastel del día	12,00€
Plato de frutas de temporada	12,00€

### PICA-PICA

---

Pernil Ibèric 100% gla	31,00€
Assortiment de formatges espanyols i catalans	21,00€
Anxoves amb pa amb tomàquet (6 lloms)	22,00€
Ostres especials Sorlut (4 uts)	24,00€
Amanida de ventresca de tonyina	14,50€
Croquetes de pernil ibèric (6 uts)	19,00€
Calamars a l'andalusa amb maionesa japonesa	19,00€
Pebrots de padró amb pernil	15,00€
Patates braves	11,00€

### ENTRANTS FREDS

---

Amanida niçoise <i>-Enciam, tonyina, ou, olives, mongetes tendres, patates-</i>	21,00€
Amanida mixta <i>-Enciam, ou, raves, alvocat, tomàquet, algues fregides-</i>	20,00€
Burrata, tomàquet xerri de vinya i pesto	21,00€
Cabdells d'enciam a l'estil Cèsar amb pollastre	21,00€
Carpaccio de vedella tipus Harry's Bar	24,00€
Carpaccio de tonyina toro amb mostassa de Dijon	25,00€

### ENTREPANS

---

Bikini de pernil ibèric i formatge	16,00€
Brioix de cranc real i wasabi	22,50€
Cheeseburger d'Angus amb pa de Sant Josep	26,00€

### POSTRES

---

Gelats i sorbets	12,00€
Pastís del dia	12,00€
Plat de fruita de temporada	12,00€



### TO SHARE

---

Ibèrian ham 100% Bellota	31,00€
Seleccion of spanish and catalan cheese	21,00€
Anchoves and tomato bread (6 slices)	22,00€
Oyster especial Sorlut (4 uds)	24,00€
Tuna belly salad	14,50€
Iberian ham croquettes (6 uds)	19,00€
Andalusian-style squid and japanese mayonnaise	19,00€
Padrón peppers with ham	15,00€
Potatoes «bravas»	11,00€

### COLD STARTERS

---

Niçoise salad <i>-lettuce, tuna, eggs, ilives, green beans and potatoes-</i>	21,00€
Mixte salad <i>-lettuce, egg, radish, avocado, tomate and fried algue-</i>	20,00€
Burrata, cherry tomatoes and pesto	21,00€
Cesar style lettuce buds with chicken	21,00€
Beef carpaccio Harry's bar	24,00€
Fatty tuna carpaccio with Dijon mustard	25,00€

### SANDWICHES

---

Bikini with cheese and iberian ham	16,00€
Brioche with king crab and wasabi	22,50€
Cheeseburger Angus with San Josep bread	26,00€

### DESSERTS

---

Ice cream and sorbets	12,00€
Cake of the day	12,00€
Fruit salad of the season	12,00€

### À PARTAGER

---

Jambon ibérique	31,00€
Assortiment de fromages espagnols et catalans	21,00€
Anchois et pain à la tomate (6 tranches)	22,00€
Huîtres spéciales Sorlut (4 uts)	24,00€
Salade de ventresque de thon	14,50€
Croquette de jambon (6 unités)	19,00€
Calamars à l'Andalouse et mayonnaise japonnaise	19,00€
Poivrons de padrón et jambon	15,00€
Pommes de terre «bravas»	11,00€

### ENTRÉES FROIDES

---

Salade Niçoise <i>-laitue, thon, oeufs, olives, haricots verts, pommes de terre-</i>	21,00€
Salade mixte <i>-laitue, oeufs, radis, avocat, tomates, algues frites-</i>	20,00€
Burrata, tomates cerises et pesto	21,00€
Coeurs de laitue façon César et poulet	21,00€
Carpaccio de boeuf Harry's bar	24,00€
Carpaccio de thon rouge, moutarde de Dijon	25,00€

### SANDWICHES

---

Bikini au fromage et jambon ibérique	16,00€
Brioche au king crab et wasabi	22,50€
Cheeseburger Angus et pain de San Josep	26,00€

### DESSERTS

---

Glaces et sorbets	12,00€
Gâteau du jour	12,00€
Fruits de saison	12,00€