

# 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€

### NEGRONI SUPREMO

Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol,  
Vermouth rosso

*Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol, red  
vermouth*

### MARTINI FRESA

Ginebra, fresas, zumo de arándanos, sirope moras y  
sirope Orgeat

*Gin, strawberry, cranberry juice, blackberry syrup and  
Orgeat syrup*

### 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€

### VIRGIN MOJITO

Zumo de limón, azúcar, menta, soda

*Lemon juice, sugar, mint and soda*

### STRAWBERRY FIELDS

Fresa, sirope de fresa, zumo de maracuya, zumo de  
manzana y zumo de limón

*Strawberry, strawberry syrup, passion fruit juice,  
apple juice and lemon juice*

### IPANEMA

Maracuyá, piña y lima

*Passion fruit, pineapple and lime*

## GIN & TONIC

· *DESCUBRE NUESTRO GIN&TONIC DEL DÍA* ·

BEEFEATER	16€
BOMBAY SAPPHIRE	16€
BOMBAY LEMON	16€
BULLDOG	16€
CITADELLE	16€
MARTIN MILLER	16€
SEAGRAMS	16€
TANQUERAY	16€
G VINE	17€
HENDRICKS	17€
MARE	17€
ROKU	17€
MONKEY 47	18€
IRON BALLS	20€

## SELECCIÓN DE WHISKY

JAMESON	13€
J&B	13€
J. WALKER RED LABEL	14€
JACK DANIELS	14€
J. WALKER BLACK LABEL	16€
CHIVAS 12	16€
TALISKER STORM	16€
GLENFIDDICH	17€
GLENMORANGIE	17€
DEWARS	18€
LAPHROAIG	18€
LAGAVULIN	22€

## SANGRÍA

Vino tinto / red wine 11€ copa | 40€ jarra  
CAVA 12€ copa | 42€ jarra

## CERVEZAS

Estrella Damm 33 cl	6€
Estrella Damm 50 cl	10€
Free Damm	6€
APA Artesanal "Súria"	8€

## VINOS A COPAS – WINES BY THE GLASS

### CAVA & CHAMPAGNE

CAVA TERRA DE MARCA 9€  
*Penedès, Catalunya*  
*Xarel·lo, Macabeo*

CHAMPAGNE FORGET-BRIMONT 1ER CRU 18€  
*Chardonnay*

### VINO ROSADO – ROSÉ WINE

CHÂTEAU GRÉZAN 7€  
*Faugères*  
*Cinsault, syrah*

### VINOS BLANCOS - WHITE WINES

CHÂTEAU GRÉZAN 7€  
*Faugères*  
*Chardonnay*

MASSALUCA 7€  
*Terra Alta*  
*Garnacha blanca, macabeu*

### VINOS TINTOS – RED WINES

LOU ROUGE 7€  
*Montsant*  
*syrah, garnacha, cariñena*

FIANCA SAN MARTIN CRIANZA 7€  
*Rioja*  
*Tempranillo*

## BOTELLAS – BY BOTTLE

### CAVA

CAVA TERRA DE MARCA 32€

*Penedès, Catalunya  
Xarel·lo, Macabeo*

RAVENTOS I BLANC «DE NIT» 45€

*Penedès  
Xarel·lo, macabeu, parellada, monastrell*

### CHAMPAGNE

FORGET BRIMONT 1ER CRU BRUT 85€

*Chardonnay*

MUMM ROSÉ 120€

*Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

BILLECART SALMON BRUT 134€

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

BILLECART SALMON ROSÉ 210€

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

BILLECART SALMON,  
GRAN CRU BLANC DE BLANCS 230€

*Chardonnay*

CRISTAL ROEDERER 540€

*Pinot Noir, Chardonnay*

## BOTELLAS – BY BOTTLE

### VINO ROSADO – ROSÉ WINE

CHÂTEAU GRÉZAN 30€

*Faugères  
Cinsault, syrah*

CHÂTEAU D'ASTROS, MINUIT ROSÉ 47€

*Côtes de Provence  
Syrah, grenache*

MIRAVAL 52 €

*Provence  
Grenache, syrah, cinsault*

CHÂTEAU GRÉZAN MAGNUM 58€

### VINO BLANCO – WHITE WINE

CHÂTEAU GRÉZAN 30 €

*Faugères  
Chardonnay*

MASSALUCA 30€

*Terra Alta  
Garnacha blanca, macabeu*

CHÂTEAU D'ASTROS, AMOUR BLANC 35€

*Côtes de Provence  
Rolle*

PAZO SEÑORANS 40 €

*Rias Baixas, Galicia  
Albariño - the most famous Spanish white wine*

CHÂTEAU GRÉZAN MAGNUM 55€

### VINO TINTO – RED WINE

FINCA SAN MARTIN CRIANZA 30 €

*Rioja  
Tempranillo*

LOU ROUGE 30€

*Montsant  
Syrah, garnacha, cariñena*

CHÂTEAU PANÉRY, LA MADONE 50€

*Côtes-du-Rhône  
Syrah, grenache*

CLOS MARTINET, MAS MARTINET 152€

*Priorat  
Garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot*

### PARA PICAR

---

Jamón ibérico 100% bellota	33,50€
Surtido de quesos catalanes y españoles	23,00€
Anchoas con pan con tomate (6 lomos)	24,50€
Ostras especial Sorlut (4 uds)	25,00€
Ensaladilla de ventresca de atún	16,00€
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	23,50€
Cigalitas Robuchon con albahaca, salsa kimchi	23,50€
Pimientos del padrón con jamón	15,50€
Patatas bravas	14,50€

### ENTRANTES FRÍOS

---

Ensalada niçoise <i>-lechuga, atún, huevo, aceitunas, judias verdes, patatas-</i>	23,00€
Ensalada mixta <i>-lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate, alga frita-</i>	21,50€
Burrata, tomate cherry de viña y pesto	22,50€
Cogollos al estilo César con pollo	22,50€

### BOCADILLOS

---

Bikini de pan francés con queso comté y trufa	19,50€
Cheeseburger Angus con pan de San Josep	31,00€

### POSTRES

---

Helados y sorbetes	12,50€
Pastel del día	12,50€

### PICA-PICA

---

Pernil Ibèric 100% gla	33,50€
Assortiment de formatges espanyols i catalans	23,00€
Anxoves amb pa amb tomàquet (6 lloms)	24,50€
Ostres especials Sorlut (4 uts)	25,00€
Amanida de ventresca de tonyina	16,00€
Croquetes de pernil ibèric (6 uts)	23,50€
Escamarlans petits Robuchon amb maionesa de kimchi i alfàbrega	23,50€
Pebrots de padró amb pernil	15,50€
Patates braves	14,50€

### ENTRANTS FREDS

---

Amanida niçoise <i>-Enciam, tonyina, ou, olives, mongetes tendres, patates-</i>	23,00€
Amanida mixta <i>-Enciam, ou, raves, alvocat, tomàquet, algues fregides-</i>	21,50€
Burrata, tomàquet xerri de vinya i pesto	22,50€
Cabdells d'enciam a l'estil Cèsar amb pollastre	22,50€

### ENTREPANS

---

Bikini de pa francès amb formatge comté i tòfona	19,50€
Cheeseburger d'Angus amb pa de Sant Josep	31,00€

### POSTRES

---

Gelats i sorbets	12,50€
Pastís del dia	12,50€



### TO SHARE

---

Ibèrian ham 100% Bellota	33,50€
Seleccion of spanish and catalan cheese	23,00€
Anchoves and tomato bread (6 slices)	24,50€
Oyster especial Sorlut (4 uds)	25,00€
Tuna belly salad	16,00€
Iberian ham croquettes (6 uds)	23,50€
Crayfish Robuchon with basil and kimchi mayonnaise	23,50€
Padrón peppers with ham	15,50€
Potatoes «bravas»	14,50€

### COLD STARTERS

---

Niçoise salad <i>-lettuce, tuna, eggs, olives, green beans and potatoes-</i>	23,00€
Mixte salad <i>-lettuce, egg, radish, avocado, tomate and fried algae-</i>	21,50€
Burrata, cherry tomatoes and pesto	22,50€
Cesar style lettuce buds with chicken	22,50€

### SANDWICHES

---

French bread «bikini» with comté cheese and truffle	19,50€
Cheeseburger Angus with San Josep bread	31,00€

### DESSERTS

---

Ice cream and sorbets	12,50€
Cake of the day	12,50€

### À PARTAGER

---

Jambon ibérique	33,50€
Assortiment de fromages espagnols et catalans	23,00€
Anchois et pain à la tomate (6 tranches)	24,50€
Huîtres spéciales Sorlut (4 uts)	25,00€
Salade de ventresque de thon	16,00€
Croquette de jambon (6 unités)	23,50€
Langoustines Robuchon au basilic et sauce kimchi	23,50€
Poivrons de padrón et jambon	15,50€
Pommes de terre «bravas»	14,50€

### ENTRÉES FROIDES

---

Salade Niçoise <i>-laitue, thon, oeufs, olives, haricots verts, pommes de terre-</i>	23,00€
Salade mixte <i>-laitue, oeufs, radis, avocat, tomates, algues frites-</i>	21,50€
Burrata, tomates cerises et pesto	22,50€
Coeurs de laitue façon César et poulet	22,50€

### SANDWICHES

---

«Bikini» au comté et à la truffe	19,50€
Cheeseburger Angus et pain de San Josep	31,00€

### DESSERTS

---

Glaces et sorbets	12,50€
Gâteau du jour	12,50€