

# ENTRANTES

## FRÍOS

Jamón Ibérico 100% Bellota y su pan de cristal con tomate \_22,00€

Cecina de Wagyu nacional y su pan de cristal con tomate \_26,00€

Filete de anchoa del Cantábrico limpiada a mano con mantequilla ahumada (5 uds.) \_21,00€

Gazpacho de tomate y pepino \_10,00€

Ensaladilla cremosa de ventresca de atún \_13,00€

Gambas de Palamós al natural, aceite y limón (4 uds.) \_35,00€

Crudo de dorada, piñones y cítricos \_20,00€

Atún rojo del Mediterráneo, crema de aguacate y aliño de soja y lima \_29,00€

Carpaccio de ternera de Girona, salsa Harry's, rúcula y parmesano \_25,00€

## ENSALADAS

Cogollos de lechuga, crema de anchoas y lima, parmesano \_19,00€

Remolachas "Heritage", burrata y pistachos \_19,00€

Selección de verdes, hummus de zanahoria, muhammara y avellanas garrapiñadas \_18,00€

## CALIENTES

Croquetas caseras de jamón (4 uds.) \_12,00€

Croquetas caseras de gambas (4 uds.) \_12,00€

Patatas bravas \_12,00€

Cigalitas "Robuchon" (5 uds.) \_22,00€

Mejillones de roca con hinojo y Pastis de Marseille \_20,00€

Huevo frito rosiñol pequeño y caviar ahumado \_29,00€

Brioche de steak tartar de vaca vieja (3 uds.) \_21,00€

## OYSTER BAR

Lata de Real Caviar Baerri 30gr., blinis y crème fraîche \_60,00€

Ostra Sorlut n.2 de Normandía (pr/ud.) \_4,70€

\* Al natural / \* Apionabo y manzana / \* Mignonette

# PRINCIPALES

Escórpora frita con mayonesa de chipotle \_65,00€

Spaghetti alla chitarra con bogavante \_36,00€

Steak tartar de vaca vieja, anguila ahumada y tuétano a la brasa \_35,00€

## ARROCES

Arroz caldoso de gamba roja y ñora \_36,00€/pax.

Arroz seco de calamar y almejas \_29,00€/pax.

Mínimo para dos personas.

# BRASA

## CARNE

Txuletón de vaca madurada" (1kg.) \_70,00€

Lomo bajo de vaca madurada (500g) \_60,00€

Secreto ibérico de bellota (300g) \_32,00€

Solomillo de bucy de Girona (300g) \_35,00€

Servido con patatas fritas, ensalada verde y salsa Café de París.

## PESCADO

Lubina del Mediterráneo al ajillo

(mínimo para dos personas) \_29,00€/pax

Rodaballo (mínimo para dos personas) \_38,00€/pax

Rape tripa negra (mínimo para dos personas) \_38,00€/pax

Gambas de Palamós \_12,00€/unidad

Bogavante Azul del Atlántico \_80,00€

Pescado servido con patatas panaderas, pimiento de cristal y salsa Bilbaína.

## VERDURAS

Espárrago de temporada \_16,00€

Coliflor al curry con salsa Tzatziki \_19,00€

Berenjena con anchoas del Cantábrico y orégano \_18,00€

# SALSAS

Bearnesa \_8,00€

Jugo de ternera \_8,00€

Ajillo \_8,00€

Bilbaína \_8,00€

# POSTRES

Flan de la casa \_12,00€

Salvador Dalí cheesecake \_12,00€

Pastel de queso al horno estilo vasco \_12,00€

Piña osmotizada al ron de coco \_12,00€

Coulant de la casa \_14,00€

Chocolate y avellanas de Reus \_12,00€

Babá al Brandy Fundador Supremo \_12,00€

Tarte Tatin con helado de vainilla de Madagascar \_12,00€

Selección de helados y sorbetes \_12,00€

\* Suplemento de pan y aceitunas \_2,00€

ES

WWW.GOUTROUGE.COM

@AZUL\_ROOFTOP\_BARCELONETA



## ENTRANTS

### FREDS

Pernil Ibèric 100% Bellota i el seu pa de vidre amb tomàquet \_22,00€

Cecina de Wagyu nacional i el seu pa de vidre amb tomàquet \_26,00€

Anxoves del Cantàbric netejades a mà amb mantega fumada (5u.) \_21,00€

Gaspatxo de tomàquet i cogombre \_10,00€

Amanida cremosa de ventresca de tonyina \_13,00€

Gambes de Palamós al natural, oli i llimona (4u.) \_35,00€

Orada, pinyons i cítrics \_20,00€

Tonyina vermella del Mediterrani, crema d'alvocat i amaniment de soja i llima \_29,00€

Carpaccio de vedella de Girona, salsa Harry's, ruca i parmesà \_25,00€

### AMANIDES

Cabdells d'enciam, crema d'anxoves i llima, parmesà \_19,00€

Remolatxes "Heritage", burrata i festucs \_19,00€

Sel·lecció de verds, hummus de pastanaga, muhammara i avellanes garapinyades \_18,00€

### CALENTS

Croquetes casolanes de pernil (4u.) \_12,00€

Croquetes casolanes de gambes (4u.) \_12,00€

Patates braves \_12,00€

Escamarlà "Robuchon" (5u.) \_22,00€

Musclos de roca a la brasa, fonoll i Pastís de Marseille \_20,00€

Ou ferrat amb rossinyol petit i caviar fumat \_29,00€

Brioix de steak tàrtar de vaca vella (3u.) \_21,00€

### OYSTER BAR

Llauna de caviar Real Baerii i 30gr., blinis i crème fraîche \_60,00€

Ostra Sorlut n.2 de Normandia (pr/ud.) \_4,70€

\* Al natural / \* Api-rave i poma / \* Mignonette

## PRINCIPALS

Escòrpora fregida amb maionesa de xipotle \_65,00€

Spaghetti alla chitarra amb llamàntol \_36,00€

Steak tàrtar de vaca vella amb anguila fumada i moll de l'os a la brasa \_35,00€

### ARROSSOS

Arròs caldós de gamba vermella i nyora \_36,00€/pax.

Arròs sec de calamar i cloïsses \_29,00€/pax.

Mínim per a dues persones.

## BRASA

### CARN

Mitjana de vaca madurada (1kg) \_70,00€

Llom baix de vaca madurada (500g) \_60,00€

Secret ibèric de gla (300g) \_32,00€

Filet de bou de Girona (300g) \_35,00€

Servit amb patates fregides, amanida verda i salsa Cafè de París.

### PEIX

Llobarro del Mediterrani a l'all

(mínim per a 2 persones) \_29,00€/pax

Turbot (mínim per a 2 persones) \_38,00€/pax

Rap negre (mínim per a 2 persones) \_38,00€/pax

Gambes de Palamós \_12,00€/unitat

Llamàntol blau de l'Atlàntic \_80,00€

Peix servit amb patates forneres, pebrot de cristall i salsa Bilbaína.

### VERDURES

Espàrrecs de temporada \_16,00€

Coliflor al curri amb salsa Tzatziki \_19,00€

Albergínia amb anxoves del Cantàbric

i orenga \_18,00€

## SALSSES

Bearnesa \_8,00€

Suc de vedella \_8,00€

Allada \_8,00€

Bilbaína \_8,00€

## POSTRES

Flam de la casa \_12,00€

Salvador Dalí cheesecake \_12,00€

Pastís de formatge al forn estil base \_12,00€

Pinya osmotitzada al rom de coco \_12,00€

Coulant de la casa \_14,00€

Xocolata i avellanes de Reus \_12,00€

Babà al Brandy Fundador Supremo \_12,00€

Tarte Tatin amb gelat de vainilla de Madagascar \_12,00€

Selecció de gelats i sorbets \_12,00€

\* Suplement de pa i olives \_2,00€