ROOFTOP BAR

pique nique

From sunny afternoons to golden sunsets by the sea.
Desde tardes soleadas hasta atardeceres dorados junto al mar.
Des de tardes assolellades fins a capvespres daurats vora el mar.
Des après-midis ensoleillés jusqu'aux couchers de soleil dorés au bord de la mer.

BITES BY THE SEA

PARA PICAR / PER PICAR / TO SNACK ON / POUR GRIGNOTER

Patatas chips 4,00€
Patates xips / Potato chips / Chips de pommes de terre

Aceitunas Gordal 4,00€
Olives Gordal / Gordal olives / Olives Gordal

Berberechos al limón y pimienta 8,00€
Escopinyes amb llimona i pebre / Cockles with lemon and pepper / Coques au citron et au poivre

Pan de cristal con tomate de colgar y AOVE 5,00€
Pa de vidre amb tomàquet de penjar i OOVE
Crystal bread with vine-ripened tomato and extra virgin olive oil
Pain croustillant à la tomate de branche et huile d'olive vierge extra

Anchoas de L'Escala 13,00€
Anxoves de l'Escala / Anchovies from L'Escala / Anchois de L'Escala

Jamón ibérico al corte 26,00€
Pernil ibèric tallat a mà /Hand-carved Iberian ham /Jambon ibérique coupé à la main

Croquetas de setas y trufa 12,00€
Croquetes de bolets i tòfona /Mushroom and truffle croquettes /Croquettes aux champignons et à la truffe

ENSALADAS Y ENTRANTES / AMANIDES i ENTRANTS SALADS & STARTERS / SALADE ET ENTRÉES

Ensalada caprese, tomate ecológico, burrata y pesto genovés 15,00€
Amanida caprese amb tomàquet ecològic, burrata i pesto genovès
Caprese salad with organic tomato, burrata and Genovese pesto
Salade caprese avec tomate bio, burrata et pesto génois

Guacamole con pico de gallo 15,00€
Guacamole amb pico de gallo / Guacamole with pico de gallo / Guacamole avec pico de gallo

Hummus con AOVE, sticks de zanahoria y pan crujiente 15,00€
Hummus amb OOVE, bastonets de pastanaga i pa cruixent
Hummus with extra virgin olive oil, carrot sticks and crispy bread
Houmous à l'huile d'olive vierge extra, bâtonnets de carotte et pain croustillant

Salmorejo con huevo y jamón ibérico 12,00€
Salmorejo amb ou i pernil ibèric / Salmorejo with egg and Iberian ham /
Salmorejo avec œuf et jambon ibérique

Hamburguesa de ternera añeja, mayonesa de mostaza, cebolla confitada y cheddar 22,00€
Hamburguesa de vedella madurada, maionesa de mostassa, ceba confitada i cheddar
Aged beef burger, mustard mayonnaise, caramelized onion and cheddar cheese
Burger de bœuf maturé, mayonnaise à la moutarde, oignon confit et cheddar

Chicken fingers crujientes con mayonesa de chipotle 18,00€
Chicken fingers cruixents amb maionesa de chipotle
Crispy chicken fingers with chipotle mayonnaise
Chicken fingers croustillants, mayonnaise au chipotle

Patatas fritas crujientes 8,00€
Patates fregides cruixents / Crispy French fries / Frites croustillantes

POSTRES / DESSERTS

Helados Sandro Desii 8,00€
Gelats Sandro Desii / Sandro Desii ice creams / Glaces Sandro Desii

Trufas con chantilly 6,00€
Trufes amb nata / Chocolate truffles with whipped cream / Truffes au chocolat avec chantilly

Tarta de queso con coulis de frutos rojos 8,00€
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells / Cheesecake with red berry coulis
Cheesecake au coulis de fruits rouges

DRINKS BY THE SEA

COCKTAILS

Negroni	15,00€
Gin Fizz	15,00€
Margarita	15,00€
Moscow Mule	15,00€
Manhattan	15,00€
Piña Colada	16,00€
San Francisco	16,00€
Sex on the beach	16,00€
Elisabeth by the Sea	16,00€
Mojito	16,00€
Mojito de fresa	16,00€
Tequila sunrise	16,00€

CERVEZA

Jarra cerveza (0,50 l)	5,20€
Caña cerveza (0,33 l)	3,90€
Damm 00	3,50€
Estrella Damm	4,00€
Alhambra	4,00€
Voll-Damm	4,00€

SANGRIAS

Sangria de vino 1l	25,00€
Sangria de vino 1/2	15,00€
Sangria de cava 1l	30,00€
Sangria de cava 1/2	20,00€

REFRESCOS

Agua	3,50€
Agua con gas	3,50€
Coca-Cola	4,00€
Bitter Kas	4,00€
Tónica	4,00€
Tónica premium	5,20€
Aquarius Limón/Naranja	3,50€
Fanta Limón/Naranja	3,50€
Sprite	3,50€
Nestea	3,50€

CAFÉS

Espresso	2,80€
Cortado	2,80€
Americano	3,50€
Café con leche	3,50€
Cappuccino	3,50€
Carajillo	4,00€
Trifásico	4,00€
Irlandés	7,20€

INFUSIONES

Tés	4,50€
Infusiones	3,00€

VINOS TINTOS

Malditos Cuñados
Mencía 25,00€

Azpilicueta Origen
Tempranillo 5,50€ / 27,00€

Le Renard Côteaux Bourguignons
Pinot Noir 37,00€

Massuria - Mas Asturias
Mencía 7,50€ / 44,50€

Corimbo Bodegas Roda
Tinto fino 50,00€

VINOS BLANCOS

Perro Verde
Verdejo 5,00€ / 25,00€

Aporta o Aparta
Garnacha blanca, Xarel·lo 25,00€

Terras Gauda
Albariño, Caíño Blanco 6,00 € / 29,00€

Louis Jadot Chablis
Chardonnay 49,00€

VINOS ROSADOS

Can Sumoi La Rosa 2023
Xarel·lo, Sumoll 5,50€ / 26,00 €

Château Marjosse Rosé (Burdeos)
Sauvignon, Merlot 32,00€

CHAMPAGNES

Delamotte Brut
Chardonnay, Pinot Noir-Meunier 77,00€

Billecart-Salmon
Blanc de Blancs Brut
Chardonnay 155,00€

Billecart-Salmon Brut Rosé
Chardonnay, Pinot Noir-Meunier 155,00€

CAVAS

Codorníu Ars Collecta
Blanc de Blancs
Chardonnay, Xarel·lo 6,50€ / 40,00€

Conde de Haro Brut Rosé Muga
Garnacha Tinta 43,00€

HOTEL
ELISABETH BY THE SEA
* * * * *

IVA incluido en todos los precios / VAT included in all prices