



PARA COMER

-SOMETHING TO EAT-



BEERSTORMING

(PARA COMPARTIR / TO SHARE)

DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANAS

CRAFT BEER TASTING

4 CERVEZAS
BEERS

21 €

3 CERVEZAS
BEERS

17 €

ART 9 HORAS

6

Cerveza rural de verano elaborada a partir de pan de espelta.
Estilo "Saison" con azahar y hierbaluisa.

A rural summer beer produced using spelt bread.

A saison-style beer with orange blossom and lemongrass.

ART FRANCESCA

6

Pilsner con espíritu ALE. Una mezcla entre el estilo de cerveza californiano y el carácter checo.

Pilsner with the spirit of an ALE. A combination of California-style beer and Czech character.

ART LA INDIANA

6

La India Pale Ale (IPA) más mediterránea. Interpretación del tradicional estilo inglés, pero con inspiración de los ingredientes de la gastronomía catalana.

The most Mediterranean India Pale Ale (IPA). An interpretation of the traditional English style, but inspired by the ingredients of Catalan cuisine.

ART FOSCA

6

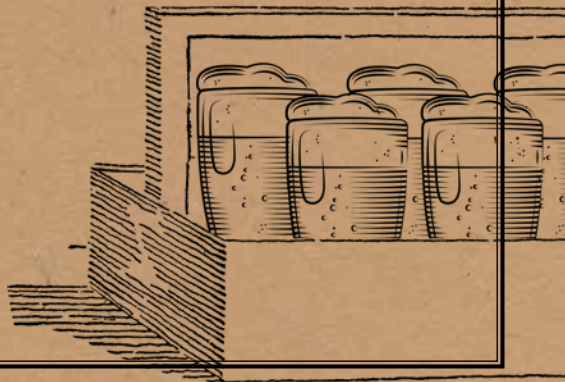
Nuestra cerveza negra. Un amplio abanico de maltas de cebada, avena y trigo que hacen de esta "stout beer" una dulce tentación.

Our stout beer is made with broad selection of barley malts, oat and wheat, making it a sweet temptation.



Acompañadas de una tapa de
alitas de pollo o "papas arrugás"

*Accompanied by a tapas dish of
chicken wings or "papas arrugás"
(Canary-style potatoes)*

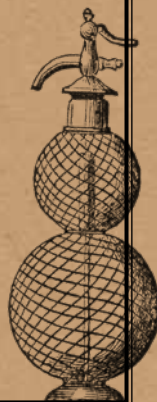




VERMUT TOP

(PRECIO POR PERSONA, MIN. 2 PERSONAS / PRICE PER PERSON, MIN 2 PEOPLE)

9,50 €



Nuestra selección de olivas aliñadas
Our selection of marinated olives

Chips con salsa Espinaler
Chips with Espinaler sauce

Berberechos con salsa Espinaler
Cockles with Espinaler sauce

Mejillones en escabeche
Pickled mussels

Elige tu bebida favorita:

Caña, Vermut Cinzano, Aperol Spritz, Campari & Tonic

Choose your favourite drink:

Draft beer, Vermouth Cinzano, Aperol Spritz, Campari & Tonic

NEW

BRUNCH ON THE TOP

Poké bol de atún rojo, arroz, maíz, algas, pepino y sésamo

Poke bowl with red tuna, rice, sweetcorn, seaweed, cucumber and sesame seeds

+

POSTRE A ELEGIR:

The Top Cheesecake

Bol de fruta
Bowl of fruit

Yogur / Yogurt

+

Café o té
Coffee or tea

16 €

Añade por solo / Add for only 4 €

CÓCTEL / COCKTAIL

PISCO PONCHESITO

Pisco chileno El Gobernador del valle de Limarí, cordial de papaya, piña, lima y maíz
Chilean pisco El Gobernador from the Limarí Valley, corn, pineapple, lima and papaya cordial

BLOODY MARY

Bulleit Bourbon, 'Blood mix', zumo de limón, zumo de tomate, omega-3 y cebolla frita
Bulleit Bourbon, 'Blood' mix, lemon juice, tomato juice, omega-3 and fried onion

ZUMO DETOX / DETOX JUICE

ENERGIZER

Naranja, manzana, lima y jengibre
Orange, apple, lime and ginger

VEGGIE BUSTER

Kale, manzana, pepino, apio y limón
Kale, apple, cucumber, celery and lemon







PICOTEO


SNACKS



LA HORA DEL VERMUT EN BARCELONA

-  **Chips variados** **4**
Mixed chips
-  **Nuestra selección de olivas aliñadas** **4**
Our selection of marinated
-  **Berberechos con salsa “Espinaler”** **12**
Cockles with “Espinaler” sauce
-  **Mejillones en escabeche** **7**
Pickled mussels



MAMMA MIA! DESDE ITALIA NOS LLEGA

-  **Foccacia de oliva negra con tomate, mortadela de bologna y rúcula** **7**
Black olive foccacia with tomato, Bologna mortadela and rocket


CON AIRES CARIBEÑOS

- Ostra en escabeche caribeño** **4 / u**
Oyster in Caribbean marinade

“PAPEAR” COMO EN CANARIAS

-  **El Rey del pollo frito, un picantón adobado con “papas” especiadas** **15**
The King of friend chicken, a marinade chicken with spiced fries
-  **“Papas arrugás” con mahonesa y ajada brava** **7,50**
“Papas arrugás” with mayonnaise and ajada brava sauce

DESDE MÉXICO

-  **Molcajete de guacamole con nachos, pico de gallo, jalapeños y totopos** **8**
Guacamole molcajete with nachos, pico de gallo, jalapeños and totopos

AROMAS DEL ESTE

- Roll de goulash húngaro con mahonesa de paprika y cilantro** **4,50/ u**
Hungarian goulash roll with paprika and coriander mayonnaise

ESENCIAS DE LA INDIA


- Alitas de pollo tandoori crujientes con salsa hot mango** **8,50**
Crispy tandoori chicken wings with hot mango sauce


LO MEJOR DE COREA Y TAILANDIA

- Ssam de ensaladilla thai de langostinos** **4.50**
Thai-style king prawn Spanish potato salad ssam

LOS DE AQUÍ

Cartucho de calamares con mahonesa de achiote y maíz tostado 12,50
Cone of squid with annatto seed mayonnaise and toasted corn


 **Coca extrafina de crema doble, bacon, cebolla y queso fundido** 13,50
Superfine coca (pastry) with double cream, bacon, onion and melted cheese

 **Coca extrafina, minestrone de verduras, mozzarella de búfala y pesto** 13,50
Superfine coca (pastry), vegetable minestrone, buffalo mozzarella and pesto


ENSALADAS FRESCAS XL

FRESH SALADS XL

MÉXICO LINDO

 **Ensalada César de langostinos, cogollos, parmesano, salsa César y picatostes** 12,50
Caesar salad with king prawns, lettuce hearts, Parmesan cheese, Caesar dressing and croutons


AIRES DE HAWAII

 **Poké bol de atún rojo, arroz, maíz, algas, pepino y sésamo** 13
Poke bowl with red tuna, rice, sweetcorn, seaweed, cucumber and sesame seeds

SAPORE DI ITALIA

Straciatella de burrata con pesto, tomate cherry dry y rúcula 12
Burrata straciatella with pesto, sun-dried cherry tomatoes and rocket

TOQUE LIBANÉS

 **Tabulé con aguacate, cilantro y coco** 11
Avocado, coriander and coconut




CON SABOR A GRILL

GRILLED TASTE

BORN IN THE USA

- Nuestra versión del mítico sándwich de pastrami NY de Katz's** **12**
Our house version of the legendary Katz's NY pastrami sandwich


EXÓTICA INDIA

-  **Brocheta de pollo Tikka Masala, hummus y cilantro** **12**
Chicken Tikka Masala skewer, hummus and coriander

DE TIERRAS DEL TEIDE

- Costillar de cerdo asado al estilo pincho moruno** **18**
con ensalada de cebolleta, rúcula y menta
Skewed-diced style roast pork ribs
with spring onion, rocket and mint salad

ESTILE ITALIANO

-  **Pulpo al grill, caponata siciliana, alioli de oliva negra y albahaca** **18**
Grilled octopus with Sicilian caponata, black olive and basil alioli

- Tagliatta de buey al grill con chimichurri** **21**
Grilled beef tagliatta with chimichurri sauce

LA NUESTRA

-  **Burger Gallery de rubia gallega** **14**
Gallery burger made from Rubia Gallega



POSTRES


DESSERTS

The TOP Cheesecake

6

 **Brownie de chocolate y caramelo con helado de vainilla**
Chocolate brownie with vanilla ice cream

6

 **Selección de helados “Sandro Dessi”**
Selection of “Sandro Dessi” ice creams

5

Té de frutas y hierbas con limón helado
Fruit and herbal tea with frozen lemon

5

.....
La única gente que me interesa es la que está loca, la gente
que está loca por vivir, loca por hablar, loca por salvarse,
con ganas de todo al mismo tiempo, la gente que nunca
bosteza ni habla de lugares comunes...
.....

*The only people for me are the mad ones, the ones who
are mad to live, mad to talk, mad to be saved, desirous
of everything at the same time, the ones who never
yawn or say a commonplace thing...*
.....

Jack Kerouac, (On the road).



Platos disponibles desde el 11 de abril.
Resto de la carta, disponible a partir del 15 de mayo.

*Dishes available from April 11th.
Rest of the menu, available from May 15th.*



Vegetariano
Vegetarian





#thetopbarcelona
thetop.es

