

posta

ROOFTOP RESTAURANT & DINING

ESPECIALIDADES POSTA

POSTA SPECIALTIES

PAN DE MASA MADRE CON CREMAS

6 € / p.p.

SOURDOUGH BREAD WITH CREAMS

Pan de masa madre con alioli de sobrasada y miel / ali oli de ajo negro y mantequilla ahumada.

Sourdough bread with sobrasada and honey alioli, and black garlic-smoked butter alioli.



OSTRAS AL BLOODY MARY O AL NATURAL

8 € / ud

BLOODY MARY OR NATURAL OYSTERS

Ostra gallega seleccionada N°2, al natural o con Bloody Mary contemporáneo infusionado.

Selected Galician oyster No. 2, natural or with infused contemporary Bloody Mary.



ENSALADILLA MARINERA CON GAMBA ALISTADA

16 €

SEAFOOD POTATO SALAD WITH RED SHRIMP

Con emulsión cítrica, mahonesa japonesa y polvo de botarga.

With citrus emulsion, Japanese mayonnaise, and bottarga powder.



BURRATA FRESCA AHUMADA AL MOMENTO

19 €

FRESH SMOKED BURRATA TO ORDER

Con maíz liofilizado, tomates secos, aceitunas Kalamata y pesto de nueces de macadamia.

With freeze-dried corn, sun-dried tomatoes, Kalamata olives, and macadamia nut pesto.



CEVICHE DE CARABINEROS & ERIZO

20 €

SCARLET SHRIMP & SEA URCHIN CEVICHE

Yemas de erizo, alga omibudo (uvas de mar) y crema de mango.

Sea urchin roe, omibudo sea grapes, and mango cream.



HUEVOS CAMPEROS A BAJA TEMPERATURA

16 €

FREE-RANGE EGGS AT LOW TEMPERATURE

Con patatas, jamón ibérico y tronco de cigala de Huelva en tempura.

With potatoes, Iberian ham, and Norway lobster tail from Huelva in tempura.



ESPECIALIDADES POSTA

POSTA SPECIALTIES

CROQUETAS DE RABO DE TORO 14 €

OXTAIL CROQUETTES

Croquetas fluidas de rabo de toro glaseado al vino tinto y panko crujiente.

Creamy oxtail croquettes glazed in red wine and crispy panko.



RISOTTO DE LANGOSTINOS, LIMA & ALBAHACA 28 €

PRAWN, LIME & BASIL RISOTTO

Mantecado con Parmesano 24 meses.

Creamed with 24-month Parmigiano-Reggiano.



MINI HAMBURGUESAS ANGUS DRY AGED 20 €

DRY-AGED ANGUS MINI BURGERS

De buey Angus madurado en pan brioche, queso Mahón de reserva fundido y emulsión de trufa negra.

Dry-aged Angus beef in brioche, melted reserve Mahón cheese, and black truffle emulsion.



PICAÑA DE WAGYU SANTA ROSALÍA 35 €

SANTA ROSALÍA WAGYU PICANHA

Con "patato" trufado y crema de chirivías.

Served with truffled Canarian "patato" potatoes and parsnip cream.



LUBINA ASADA BEURRE BLANC 30 €

ROASTED SEA BASS BEURRE BLANC

Con queso Mahón y sobrasada.

With Mahón cheese and sobrasada.



SINFONÍA DEL CAVIAR

CAVIAR SYMPHONY

SERVICIO CAVIAR BAERII 140 €

BAERII CAVIAR SERVICE

Caviar Baerii Selección (30 gr) sobre hielo, blinis templados artesanos, crema agria y condimentos clásicos.

Baerii Selection caviar (30g) on ice, warm artisanal blinis, sour cream, and classic condiments.



BIKINI DE SALMÓN & CAVIAR 45 €

SALMON & CAVIAR "BIKINI" SANDWICH

Brioche bikini relleno de salmón ahumado, crema de queso a las finas hierbas y caviar Oscetra.

Brioche bikini sandwich with smoked salmon, fine herbs cream cheese, and Oscetra caviar.



TOSTADAS CON MANTEQUILLA & CAVIAR 35 €

TOAST WITH BUTTER & CAVIAR

Crujientes láminas de masa madre con mantequilla ahumada en frío y caviar Oscetra.

Simple, butter-toasted brioche slices with cold-smoked butter and premium Oscetra caviar.



BRIOCHE DE LANGOSTINOS & CAVIAR 50 €

PRAWN & CAVIAR BRIOCHE

Brioche artesano, langostinos en emulsión de yuzu y perlas de caviar Oscetra.

Artisanal brioche, prawns in yuzu emulsion, topped with Oscetra caviar.



CARPACCIO DE CIGALAS & CAVIAR 70 €

NORWAY LOBSTER CARPACCIO & CAVIAR

Finas láminas de cigala de Huelva, emulsión de mango, brotes y caviar Oscetra.

Thin slices of Norway lobster, citrus mango emulsion, microgreens, and Oscetra caviar.



RISOTTO IMPERIAL 60 €

IMPERIAL RISOTTO

Arroz Carnaroli, langostinos a la lima, Parmigiano de 24 meses y caviar Oscetra.

Carnaroli rice, lime prawns, 24-month Parmigiano, and Oscetra caviar.



MOMENTOS DULCES

SWEET MOMENTS

QUESILLO CANARIO & MARACUYÁ 10 €

CANARIAN QUESILLO & PASSION FRUIT

Flan cremoso tradicional canario, maracuyá y helado artesanal de cítricos.

Traditional Canarian flan, passion fruit, and citrus sorbet.



ESFERA DE TIRAMISÚ 10 €

TIRAMISU SPHERE

Cúpula de chocolate belga, bizcocho al café espresso, crema de mascarpone y cacao.

Belgian chocolate dome, espresso-soaked sponge, mascarpone cream, and cocoa powder.



PIEDRAS DE GOFIO & LOTUS 9,50 €

GOFIO & LOTUS STONES

Trufas de gofio canario y chocolate blanco modeladas como rocas sobre galleta Lotus.

Canarian gofio and white chocolate truffles shaped like volcanic rocks on Lotus crumble.



BLONDIE DE MACADAMIA 10,50 €

MACADAMIA BLONDIE

Brownie de chocolate blanco y macadamia, servido templado con helado de vainilla Bourbon.

White chocolate and macadamia nut brownie, served warm with vanilla Bourbon ice cream.



TARTA SACHER 9,50 €

SACHER TORTE

Bizcocho de cacao de origen, mermelada de albaricoques confitados y cobertura de chocolate negro belga.

Moist cocoa sponge, confit apricot jam, and a glossy dark Belgian chocolate glaze.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION

Gluten / Gluten

Lácteos / Dairy

Huevo / Egg

Crustáceos / Crustaceans

Pescado / Fish

Moluscos / Molluscs

Apio / Celery

Sulfitos / Sulphites

Sésamo / Sesame

Soja / Soy

Mostaza / Mustard

Frutos de Cáscara / Nuts

BURBUJAS & CHAMPAGNE

SPARKLING & CHAMPAGNE

BLAU DE MAR BRUT Cava Brut	22 €
BLAU DE MAR ROSÉ Cava Rosé	25 €
JUVÉ & CAMPS BRUT RESERVA Cava Brut Reserva	35 €
JUVÉ & CAMPS ROSÉ Cava Rosé	40 €
MOËT & CHANDON Champagne Brut Impérial	S.M. €

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

ARI GOITIA VERDEJO D.O. Rueda	22 €
VALSERRANO BLANCO Glass / Bottle · D.O.Ca. Rioja	5 / 24 €
GRAN FEUDO BLANCO D.O. Navarra	24 €
VIÑA ESMERALDA D.O. Catalunya	22 €
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO D.O. Rías Baixas	24 €
ARMERO ADROVER BLANCO Vi de la Terra Mallorca	24 €

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

BICICLETAS Y PECES Glass / Bottle · D.O. Somontano	5 / 22 €
ARMERO ADROVER ROSADO Vi de la Terra Mallorca	24 €
CHIVITE LAS FINCAS ROSADO D.O. 3 Riberas	26 €

VINOS TINTOS

RED WINES

ARI GOITIA TINTO Glass / Bottle	4 / 22 €
VALSERRANO CRIANZA Glass / Bottle · D.O.Ca. Rioja	5 / 24 €
ARMERO ADROVER TINTO Vi de la Terra Mallorca	24 €
LA PLANTA D.O. Ribera del Duero	23 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O.Ca. Rioja	26 €
EMILIO MORO CRIANZA D.O. Ribera del Duero	37 €
MUGA CRIANZA D.O.Ca. Rioja	37 €
MATARROMERA CRIANZA D.O. Ribera del Duero	44 €
PROTOS RESERVA D.O. Ribera del Duero	44 €
MALLEOLUS CRIANZA D.O. Ribera del Duero	52 €