
NUESTROS APERITIVOS / OUR BITES

- OLIVAS, PATATAS chips y salsa "Espinaler" (v) 6€
OLIVES, CHIPS and "Espinaler" sauce (v)
- BONIATO FRITO con parmesano y salsa tártara (v) 8€
SWEET POTATO fries with parmesan and tartar sauce (v)
- CROQUETAS del Pulitzer (4 u.) 8€
PULITZER croquettes (4 u.)
- LA RUSA del Pulitzer con tartar de atún flambeado 12€
PULITZER'S "Russian salad" with flamed tuna tartar
- BOMBA DE COSTILLA a baja temperatura y mayo
chipotle 4€/u
LOW-TEMPERATURE rib bomb and chipotle mayo
- GUACAMOLE CON TOTOPOS y pico de gallo (v) 9€
HOMEMADE NACHOS with guacamole and pico de gallo (v)

"VERMUTET" para los pequeños / for the little ones 9€

- MINI BURGER de ternera + BONIATO FRITO + MOSTO
MINI BEEF BURGER + SWEET POTATO fries + GRAPE juice

DE NUESTRA BRASA / FROM OUR BBQ

- FISH SANDWICH 14€
Pescado de lonja a la brasa, salsa tártara, lima, encurtidos y
lechuga braseada
Roasted fresh fish, tartar sauce, lime, pickles and braised lettuce
- VEGGIE BURGUER 14€
Berenjena asada, lechuga braseada, y salsa "Rooftop"
Roasted aubergine, braised lettuce and "Rooftop" sauce
- PULITZER BURGER 16€
Con queso Gruyere, cebolla confitada, panceta curada,
salsa Pulitzer, pepinillos y lechuga braseada
With Gruyere cheese, candied onion, cured bacon,
Pulitzer sauce, pickles and braised lettuce

COCAS DE ACEITE AL HORNO CON.../ OVEN COOKED FLAT BREAD WITH...

- ESCALIVADA, ANCHOAS y aceitunas negras 14€
ROASTED VEGETABLES, anchovies and black olives
- TOMATE CHERRY confitado, mozzarella, orégano, nueces,
brotes de espinaca y balsámico de Módena (v) 12€
CHERRY TOMATO, mozzarella, oregano, nuts, spinach sprouts
and balsamic vinegar
- POLLO AL CURRY, yogur, sésamo y calabacín rustido 14€
CHICKEN CURRY, yoghurt, sesame seeds and roasted courgette

NUESTRAS TABLAS / OUR BOARDS

¡COMPARTIR ES VIVIR! - para dos
SHARING IS CARING! - for two

NUESTROS "DIPS"/Our Dips 12€

Hummus de berenjena, queso feta con cilantro, pan de
pita y crudités
Aubergine hummus with feta cheese and coriander, pita
bread and crudités

LOS IBÉRICOS/ Iberian Cured Meats & Cheeses 18€

Quesos con membrillo, fuet, jamón ibérico, pan con
tomate
Cheese with quince jelly, cured local sausage and Iberian
ham served with crispy tomato bread

DE NUESTRA BBQ/ From Our BBQ 22€

Mini Pulitzer Burger. Mini Pita de pollo marinado con
soja, miel y cítricos. Brocheta de verduras braseadas.
Mini Pulitzer Burger. Chicken kebab marinated with soya,
honey and citrics. Marinated vegetables skewer.

DULCE / SWEET

- CREMOSO DE CHOCOLATE con crumble de haba tonka
y compota de plátano 7€
CREAMY CHOCOLATE with tonka bean crumble and banana
compote
- CREMOSO DE LEMON PIE, crumble y yogur turco 7€
CREAMY LEMON PIE, crumble and Turkish yogurt

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZA / BEER

CERVEZA ESTRELLA / ESTRELLA BEER

- CAÑA, CLARA / DRAFT BEER, SHANDY 4.5€
- CAÑA TURIA / DRAFT BEER (toasted) 4.5€
- DAURA / GLUTTEN FREE 4.5€
- MEDIANA / BOTTLE 5€
- FREE DAMM / ALCOHOL FREE 4.5€
- "INEDIT" 6€
- COMPLIT, IPA 6€

VERMUT

CINZANO ROSSO, BLANCO	5.5€
YZAGUIRRE RSV, DOS DEUS, PUNT E MES	6€

APEROL SPRITZ	7.5€
CAMPARI ZUMO NARANJA / ORANGE JUICE	7.5€
HUGO SPRITZ	9€
SANGRÍA PULITZER.....	9€
AGUA 500ML / WATER	3€
AGUA CON GAS 500ML. / SPARKLING WATER	4.5€
ZUMO DE NARANJA NATURAL / ORANGE JUICE	4.5€
ZUMO DE FRUTA ECOLÓGICO/ ECO FRUIT JUICE	4€
REFRESCOS / SOFT DRINKS	3.5€

VINO / WINE

BLANCO/ WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc, ·D.O. Catalunya.....	5€ / 25€
VIÑA ZORZAL, Sauvignon Blanc · D.O. Navarra.....	5.5€ / 27€
PIRINEOS 3404, Chardonnay, Gewürtztraminer	6€ / 29€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda.....	7€ / 32€

TINTO / RED

DESIG, Garnacha ·D.O. Catalunya.....	5€ / 25€
VIÑA ZORZAL Garnacha · D.O. Navarra.....	5.5€ / 27€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	6€ / 29€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja.....	7€ / 30€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnacha · D.O. Navarra.....	5€ / 25€
BORN ROSE, Garnacha · Catalunya.....	35€

CAVA

MONT PARAL, Xarel.lo, Parellada, Macabeu · D.O Cava ..	7€ / 32€
--	----------

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT.....	115€
TAITTINGER BRUT RESERVA	115€
TAITTINGER PRESTIGE ROSE.....	145€

GIN

BULLDOG, BOMBAY SAPHIRE, BOMBAY BRANBLE	12€
NORDES, MARTIN MILLERS	14€
HENDRICK'S, MONKEY 47, G'VINE FLORAISON	16€

RON

BACARDI CARTA BLANCA, BACARDI CARTA NEGRA	12€
PLANTATION 3 AÑOS, BACARDI 8, SAYLOR JERRY	13€
BUMBU, DIPLOMATICO RESERVA.....	15€
ZACAPA 23 AÑOS, SANTA TERESA 1978.....	18€

VODKA

SKYY	12€
GREY GOOSE, TITO'S, KETEL ONE	14€
BELVEDERE	15€

NUESTROS COCTELES / COCKTAILS..... 12€

BLUEBERRIES ON THE ROOFTOP

Bulldog, arándanos, albahaca, miel y cítricos
Bulldog, blueberries, basil, honey and citrics

PEACH FIZZ

Sky vodka, melocotón, triple seco y cava
Sky vodka, peach, triple sec and cava

IT'S NOT A PALOMA

Tequila espolón blanco, Aperol, jengibre, agave y cítricos
White tequila espolon, Aperol, ginger, agave and citrics

TEMPTATION

Montenegro, italicus, maracuyá, manzana y soda
Montenegro, italicus, passion fruit, apple and soda

LOS CLASICOS / THE CLASSICS

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman!
All classics on demand, ask your bartender!

COCTELES SIN ALCOHOL/ MOCKTAILS... 10€

MOCK - GRAPEFRUIT

Pomelo, romero, cítricos y soda
Grapefruit, Rosemary, citrics and soda

MOCK - BERRIES

Frutos rojos, coco, cítricos
Berries, coconut, citrics

WHISKY

SCOTCH & IRISH

DEWARDS 8	12€
JAMESON	13€
JOHNNIE WALKER BLACK.....	14€

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S.....	12€
BULLEIT RYE, BULLEIT BOURBON.....	12€
WILD TURKEY	14€
MAKER'S MARK, WOODFORD RESERVE.....	16€

MALTA

MACALLAN 12, TALISKER 10	18€
--------------------------------	-----

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLÓN	10€
PATRÓN SILVER.....	12€
PATRÓN REPOSADO	14€
MEZCAL SAN COSME.....	14€