
NUESTROS APERITIVOS / OUR BITES

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

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

MINI BURGER de ternera + BONIATO FRITO + MOSTO
<i>MINI BEEF BURGER + SWEET POTATO fries + GRAPE juice</i>

DE NUESTRA BRASA / FROM OUR BBQ

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

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

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

NUESTRAS TABLAS / OUR BOARDS

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

NUESTROS "DIPS"/Our Dips	14€
<i>Hummus de berenjena, cremoso de almendra, queso feta con cilantro, pan de pita y crudités</i>	
<i>Aubergine hummus, almond cream with feta cheese and coriander, pita bread and crudités</i>	

LOS IBÉRICOS/ Iberian Cured Meats & Cheeses	20€
<i>Quesos con membrillo, fuet, jamón ibérico, pan con tomate</i>	
<i>Cheese with quince jelly, cured local sausage and Iberian ham served with crispy tomato bread</i>	

DE NUESTRA BBQ/ From Our BBQ	22€
<i>Mini Pulitzer Burger. Mini Fish sandwich. Brocheta de verduras braseadas.</i>	
<i>Mini Pulitzer Burger. Mini Fish sandwich. Marinated vegetables skewer.</i>	

DULCE / SWEET

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

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 300ML. / 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, Chardonnay ·D.O. Navarra	5.5€ / 27€
PIRINEOS 3404, Chardonnay, Gewürtztraminer	6€ / 29€
PERPLEJO, Verdejo ·D.O. Rueda	7€ / 32€

TINTO / RED

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

ROSADO / ROSE

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

CAVA

MONT PARAL, Xarel.lo, Parellada, Macabeu.....	7,5€ / 32€
---	------------

CHAMPAGNE

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

GIN

BULLDOG, BOMBAY SAPHIRE, BOMBAY BRAMBLE.....	12€
MARTIN MILLERS.....	14€
HENDRICK'S, NORDES, MONKEY 47, G'VINE FLORAISSON	16€

RON

BACARDI CARTA BLANCA, BACARDI CARTA NEGRA	12€
PLANTATION 3 AÑOS, SAYLOR JERRY.....	13€
DIPLOMATICO RESERVA, BACARDI 8, BUMBU.....	15€
SANTA TERESA 1978.....	16€
ZACAPA 23 AÑOS.....	18€

VODKA

SKYY	12€
TITO'S, KETEL ONE	14€
GREY GOOSE.....	16€

NUESTROS COCTELES / COCKTAILS..... 14€

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, HONEY, APPLE.....	12€
WILD TURKEY, BULLEIT BOURBON	14€
MAKER'S MARK, WOODFORD RESERVE.....	16€
BULLEIT RYE,	18€

MALTA

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

TEQUILA & MEZCAL

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