



B A R C E L O N A





PASTRAMI BLACK ANGUS

Pastrami curado y luego ahumado durante 18 horas usando técnicas tradicionales.

Como todos nuestros productos, sabemos el origen del animal y nos aseguramos que sean éticos y de alta calidad.

150g - Lonchas - Embalaje al vacío.



BACON DUROC AHUMADO

Nuestra pancetta, salada y ahumada, ha sido frotada con pimienta negra, enebro y laurel.

Curado y ahumado durante semanas, este corte es versátil para una gran variedad de recetas.

Peso Neto: 150g Lonchas. Embalaje al vacío.



MAGRET DE PATO ENTERO

Nuestros magrets de pato tienen una rica capa de grasa propia de la alimentación con bellotas.

Ligeramente curado y ahumado, cortado de manera fina es un jamón, o dórale la piel para un resultado más similar a un steak.

Peso Neto: 200g aprox. (1 Magret). Embalaje al vacío.



MAGRET DE PATO LAMINADO

Nuestros magrets de pato tienen una rica capa de grasa propia de la alimentación con bellotas.

Ligeramente curado y ahumado.

Peso Neto: 50gr. Embalaje al vacío.



TRUCHA AHUMADA ECO PICOS DE EUROPA

Trucha Asalmonada de los Picos de Europa curada y ahumada sutilmente en leña de roble, el nuevo favorito de la casa!

Peso Neto: 100gr



SALMON AHUMADO

Salmón curado y ahumado en frío en leña de roble.

Peso Neto: 100gr laminado. Envasado al vacío.



TRUCHA AHUMADA LOMO

Trucha Asalmonada de los Picos de Europa curada y ahumada sutilmente en leña de roble, el nuevo favorito de la casa!

Peso Neto: 900gr aprox.



SALMON AHUMADO LOMO

Salmón curado y ahumado en frío en leña de roble.

Peso Neto: 1000gr aprox.



CABALLA AHUMADA

Este pescado azul infravalorado es el orgullo de los productos Rooftop. Ligeramente salado y ahumado, este pescado humilde se transforma en un delicioso manjar.

Peso aproximado: 150gr. (2-3 filetes)



ANGUILA AHUMADA

Anguila ahumada en caliente en leña de roble y haya.

Peso Neto: 110-130gr. Embalaje al vacío.



LUBINA AHUMADA

Lubina semi-salvaje de nuestros amigos de Aquarenia. Curada y ahumada en caliente en leña de roble.

Peso Neto: 450-550gr.



LUBINA AHUMADA LOMO

Lubina semi-salvaje de nuestros amigos de Aquarenia. Curada y ahumada en frío en leña de roble.

Peso Neto: 350-400gr..



PIPARRAS AHUMADAS

Piparras encurtidas ahumadas en leña de roble

Peso Neto: 210gr en tarro.



KIMCHI

Picante, y lleno de sabor, nuestro Kimchi ha estado fermentando durante un mes, lo que le da su auténtico equilibrio.

Peso Neto: 220 gr tarro



MOSTAZA DE CERVEZA

Peso Neto: 160gr. en tarro.



MANTEQUILLA AHUMADA FLOR DE SAL

Como novedad, hemos lanzado una nueva Mantequilla ahumada, más natural y sutil que la tradicional, y además tiene un toque de Flor de Sal añadida.

Peso Neto: 160gr. en tarro.



PEPINILLOS

Pepinos Fermentados Salvajes, con eneldo y sal.

Peso Neto: 85gr en tarro.



CHUCRUT

Nuestra col fermentada es salvaje y fresca. Tiene una acidez eléctrica con un sutil sabor a alcaravea. Es una perfecta combinación con las carnes y los pescados ahumados.

Peso Neto: 130gr tarro.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AHUMADO

Aceite de Oliva Virgen Extra Picual, sutilmente ahumado en frío en leña de roble y olivo.

250ml.



MANTEQUILLA AHUMADA

Mantequilla ahumada que peligrosamente funciona bien con todo.

125g - Papel Encerado.



VINTAGE CHEDDAR AHUMADO

Cheddar vintage madurado 18 meses y luego ahumado en leña de roble y olivo.

Peso Neto: 100g. Embalaje al vacío.



CAJA PASTRAMI DIY

La Caja de Pastrami es un homenaje al Pastrami para hacerte en casa. Además incorporamos el Cheddar ahumado para hacerlo aun más umami. Además de Pastrami de Black Angus también lleva el Chucrut, la Mostaza de Cerveza, los Pepinillos y la Mantequilla Ahumada.



CAJA CLASSIC

Incluye las top ventas del año: Trucha Ahumada, Bacon, Magret de Pato, Kimchi, Piparras y Mantequilla Ahumada.



CAJA PREMIUM

Contiene la nueva lubina de Aquanaria ahumada en caliente, Pastrami de Black Angus, Trucha de los Picos de Europa, Magret de Pato laminado, Piparras, el nuevo Aceite de Oliva Ahumado, la Mantequilla con Flor de Sal y Mostaza de Cerveza.