



En Roostiq criamos pollos y cerdos en nuestra propia finca. Cultivamos patatas, rúcola, acelgas, tomates, pimientos y muchas otras verduras.

Cocinamos a fuego directo.

No maquillamos nuestros platos.

No utilizamos freidora.

No hacemos cocina de autor.

No podríamos vivir sin pizzas ni buen pan.

Nos gusta dar de comer y que la gente se lo pase bien.

Bienvenido a Roostiq

NUESTROS CÓCTELES

Fresh Roostiq 9,50

Vodka, licor de naranja, zumo de lima natural, fruta de la pasión, mango, zumo de piña y sirope de chocolate blanco.

Green Mint 9,50

Vodka, Drambuie, zumo de piña, zumo de lima, curacao azul y fruta de la pasión

Chueca Chili 9,50

Tequila reposado, mezcal, miel de agave, mango infusionado con guindilla, zumo de lima natural y licor de naranja.

Piña Colada 9,50

Ron blanco, ron de coco, piña natural, zumo de piña y crema de coco.

Hot Roostiq 9,50

Dry gin, Chartreuse, lichi, zumo de limón y cava.

Mojito 9,50

Ron, lima, hierba buena, azúcar moreno, soda y fruta de temporada.

Honey Day 9,50

Ron dorado, zumo de lima y vainilla.

Caipiriña 9,50

Cachaca, lima natural y azúcar moreno.

Black Rose 9,50

Dry gin, vermut, arándanos, lima y zumo de piña.

Pisco sour 9,50

Pisco, zumo de lima y azúcar.

VINOS DE SOBREMESA (Jerez-Xerez-Sherry)

Manzanilla Maruja 4,00

Juan Piñero
Palomino Fino

Fino 5,00

El Maestro Sierra
Palomino Fino

Amontillado Viña AB 4,00

González Byass
Pinot Noir

Oloroso Gobernador 5,00

Emilio Hidalgo
Palomino Fino

Pedro Ximénez Nectar 4.00

González Byass
Palomino Fino

Palo Cortado Leonor 6,50

González Byass
Palomino Fino

TORREZNOS, TOSTAS Y ENTRADAS

Canapè de anchoa de Santoña doble cero. 3,00

Torreznos Roostiq. 8,00

Ahumados, cocinados al horno y cortados muy finos.

Tosta de jamón ibérico de bellota 9,00

Lomos de sardina marinados. 12,50

Cecina de buey de Ávila. 20,00

EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICOS DE BELLOTA DE NUESTRA FINCA

Cerdos criados en libertad en nuestra finca en Ávila. Bellota de verdad

Salchichón ibérico de bellota. 12,00

Lomito ibérico de bellota. 15,00

Tabla de embutidos ibéricos de bellota. 19,50

Lomo Ibérico de bellota. 21,00

Jamón Ibérico de bellota. 24,00

VERDURAS DE NUESTRA FINCA Y OTROS VEGETALES

- Acelgas salteadas a la llama. 9,00**
- Espinacas baby y rúcola a la brasa con huevos fritos. 10,00**
- Pimientos del piquillo confitados en la puerta del horno de leña. 10,00**
- Ensalada (según temporada). 10,50**
- Alcachofas en flor confitadas y cocinadas a 485 grados. 12,50**
- Pimientos de Julia. 12,50**
- Arroz integral salteado con verduritas. 13,00**
- Ensalada cesar de hoja de roble con pollo de la finca a la brasa. 13,50**

PIZZAS

No podríamos vivir sin pizzas

Margarita. 9,50

Tomate, fior di Latte, parmesano y albahaca

Champiñón Portobello. 12,00

Fior di latte, cebolleta, champiñón portobello, tomillo, pecorino, parmesano y albahaca.

Rúcola. 12,00

Tomate, fior di latte, rúcola de nuestra huerta y parmesano.

Calzone torreznos. 13,00

Fior di latte, taleggio, raclette, torrezno, salvia, cebolleta, parmesano y albahaca

Pimientos asados y anchoas. 13,00

Tomate, fior di Latte, pimientos rojos a la brasa, anchoas, alcaparras, parmesano y albahaca.

Enchilada carne de buey de Ávila. 13,00

Tomate, fior di latte, raclette, carne de buey salteada con cebolleta, chile rojo, parmesano y albahaca.

Guanciaie, salvia y cebolleta. 13,00

Tomate, fior di latte, taleggio, salvia, cebolleta, guanciaie, parmesano y albahaca.

DEL MAR Y COCINADOS EN EL HORNO DE LEÑA A 485 GRADOS

Lomo de salmón al horno con tomates cherry, balsámico y soja 17,00

Rodaballo entero a la brasa y terminado en el horno de leña (2 personas). 49,00

NUESTROS POLLOS

Criados sin prisas y en libertad.

Alimentados con buenos cereales y praderas de hierba

Pollo Roostiq. 16,00

Pollo a la brasa, acompañado de salsa de tomate casera con aceitunas negras y alcaparras.

Pollo de la abuela. 16,00

Guisado lento estilo abuela y acompañado de patatas gajo fritas de sartén.

CARNE DE VACA DE GUIKAR A LA PARRILLA DE CARBÓN DE ENCINA

Hamburguesa de vaca. 14,00

Con queso raclette, mostaza antigua y rúcola con patatas gajo

Picaña de vaca. 18,00

Acompañado de rúcola y balsámico

Entrecote de vaca (1 persona). 24,00

Acompañado de guarnición de patatas gajo fritas en sartén

Chuletón de vaca (2 personas). 52,00

Acompañado de guarnición de patatas gajo fritas en sartén y pimientos del piquillo confitados en la puerta del horno.

Guarniciones adicionales: + 5,00

Patatas gajo fritas en sartén.

Ensalada de lechuga y cebolleta.

Rúcola de la huerta.

Pimientos confitados a la puerta del horno.

Mazorca de maíz a la brasa

POSTRES

Tabla de quesos de cabra de Elvira García con frutos secos, frutos rojos y confituras. 16,50

Helados:

Pistacho. 5,00
Turrón. 5,00
Chocolate. 5,00
Vainilla. 5,00
Dulce de leche. 5,00
Frutos rojos. 5,00

Hechos en casa:

Piña de avión glaseada a la brasa. 6,00
Tarta de manzana artesana con crema inglesa. 6,00
Cake de chocolate y mascarpone con avellanas. 6,50
Brownie de chocolate Valrhona, tahín y helado de caramelo a la sal. 6,50
Crepes de Ricotta, al horno de leña, con fruta fresca, miel y pistachos. 6,50
Tarta de queso. 6,50
Frambuesa Sundae Glory. 7,00

VINOS DULCES DE POSTRE

Moscatel de la Marina (D.O. Alicante) 4,00
Bodegas Enrique Mendoza
Moscatel

Niepoort Tawny (Oporto, Portugal) 4,50
Porto Niepoort
Touriga Nacional

Gramona Riesling Vendimia Tardía (D.O. Penedés) 6,00
Gramona
Riesling

Verdling Trocken (Vino de la Tierra de Castilla-León) 6,50
Ossian Vides y Vino
Verdejo