



En Roostiq criamos pollos ecológicos cebados a pasto y cerdos de bellota en nuestra finca de Ávila, en libertad, de forma natural, sana y libre de antibióticos. Cultivamos nuestras verduras y hortalizas, no usamos pesticidas, herbicidas, ni abonos químicos de síntesis. Aplicamos la biodinámica y estamos certificados en conversión a la agricultura ecológica.

Nos gustan mucho las pizzas, el buen pan, los vinos bien hechos y los torreznos con champagne.

Cocinamos a fuego directo, no maquillamos los platos y no tenemos freidora.

En Roostiq hacemos las cosas con pasión.

Nuestros embutidos de bellota, los torreznos y otras cosas ricas

Plato de jamón de bellota	23
Vertical de embutidos de bellota	20
Torreznos Roostiq	10
Anchoas de Santoña 00 (4 Uds.)	15
Carpaccio de lomo de vaca	16
Surtido de quesos de Elvira García (Ávila)	20

Las Verduras, la Finca y el Fuego.

Tomates Roostiq	12
Alcachofas al horno de leña	15
Acelgas a la llama	12
Pimientos a la parrilla o fritos	12
Ensalada Cesar de kale y pollo ecológico brasa.	16
Espinacas brasa con Huevo ECO (vinagreta de beicon)	13
Pimiento piquillo confitado	13
Arroz integral con verduritas	13
<i>con pollo ecológico brasa</i>	+4
<i>con huevo plancha</i>	+3

No Podemos Vivir sin Pizzas

Margarita Tomate, fior di Latte, parmesano .	13
Pizza Parmigiana Tomate, berenjena a la brasa, fior di latte, parmesano,	16
Portobello Fior di latte, champiñón portobello , cebolleta, tomillo y pecorino trufado.	15
Pizza de burrata y tomates cherry. Tomate, burrata y cherry confitados.	16
Guanciaie y cebolleta, Tomate, Fior di Latte, guanciaie, cebolleta y salvia.	14
Enchilada de Carne, Tomate, fior di latte, raclette, carne de vaca, chile y parmesano	15
Calzone de Torreznos, Cebolleta, Fior di Latte, taleggio, raclette y salvia.	14

Sugerencias

Chuleta selección "Roostiq", por kilo	72
Pluma Ibérica de bellota brasa	26
Piparas picantes a la sartén	14
Hamburguesa de vaca madurada	16
Nuestros Pollos Ecológicos de Pasto	
Pollo Roostiq a la brasa	18

Carne de vaca de Guikar

Chuletón de vaca brasa (1kg.)	54
Entrecote de vaca brasa	26
Picaña	20

Pescados

Lomo de salmón al horno de leña	20
Rodaballo entero brasa y horno de leña	52
Almejas a la llama	28

Postres y helados, todos hechos aquí.

Tarta de Queso	8
Brownie Valrhona con Dulcey y helado mantecado	8
Piña de avión a la brasa crema inglesa y helado de coco.	8
Tarta de limón con merengue	8
Tarta de manzana con helado casero de canela	8
Helados (hechos en Roostiq) elaborados con leche ecológica. SABORES: sorbete chocolate negro, sorbete limón natural, pistacho, turrón, tarta de manzana, mantecado, coco, leche merengada y café.	6



Disponemos de una carta de vinos especializada en vinos de Champagne y Borgoña, así como vinos icónicos españoles.

Procuramos seleccionar un gran rango de productores, así como negociants, estilos, parcelas y añadas específicas.

Ambas cartas están siempre en movimiento procurando adecuar los vinos a nuestra oferta gastronómica.

Cualquier duda o para cualquier asesoramiento no dude en consultar con nuestro sumiller.

VINO POR COPAS

BLANCO

			Copa	Botella
VIÑA ZORZAL	<i>Navarra</i>	Chardonnay	3,9	19,0
NAVAHERREROS	<i>Madrid</i>	Albillo	4,0	21,0
SALTIMBANQUI	<i>Rueda</i>	Verdejo	3,8	18,0
ALTOS DE CRISTIMIL	<i>Rías Baixas</i>	Albariño	3,8	18,0

TINTO

			Copa	Botella
LECEA CRIANZA 2015	<i>Rioja</i>	Tempranillo, Graciano	3,9	19,0
TRIPHO 2018	<i>Ribera del Duero</i>	Tempranillo	3,8	18,0
CASA CASTILLO 2017	<i>Jumilla</i>	Monastrell	3,6	17,0
TRENEL 2018	<i>Coteaux Bourgignon</i>	Gamay	3,6	17,0
OLIVIER LEFLAIVE CUVÉE MARGOT 2015	<i>Borgoña</i>	Pinot Noir	6,0	36,0

ROSADO

			Copa	Botella
VIÑA ZORZAL	<i>Navarra</i>	Garnacha	3,7	17,0

ESPUMOSOS

			Copa	Botella
MÁS XAROT RESERVA	<i>D.O. Cava</i>	4 Varietales	5,0	25,0
PIERRE PETERS Extra Brut	<i>Champagne</i>	Chardonnay	11,0	75,0

GENEROSOS Y DULCES

			Copa
ARBOLEDILLA PONIENTE	<i>Sanlúcar</i>	Manzanilla	4,0
MAESTRO SIERRA	<i>Jerez</i>	Fino	5,0
BLANCO DULCE	<i>Tenerife</i>	Malvasía	9,0
EL SEQUÉ	<i>Alicante</i>	Monastrel	7,0