






















ROOTS



Entrantes








PAN, ALIOLI Y OLIVAS  	4.00€
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS 	18.00€
JAMÓN IBÉRICO 	24.00€
CROQUETAS DE JAMÓN    	13.00€
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	
NACHOS Y GUACAMOLE 	11.00€
<i>Nachos con guacamole casero, crema agria y chile con carne</i>	
CHIPIRONES   	14.00€
<i>Chipirones fritos</i>	
GAMBAS AL AJILLO  	17.00€
<i>Con sobrasada y un toque picante</i>	
CALAMARES ANDALUZA   	15.00€
<i>Crujientes con alioli casero</i>	
POLLO FRITO   	15.00€
<i>Marinado en un adobo especial con mayonesa de albahaca</i>	
BRAVAS 	10.00€
<i>Salsa brava casera con un toque justo de picante</i>	



Ensaladas



ENSALADA MEDITERRÁNEA   13.00€
Mix de lechugas, cebolla, atún, maíz y espárragos





ENSALADA GRIEGA  15.00€
Pepino, tomate, queso feta, olivas negras, cebolla morada y mezcla de pimientos




ENSALADA CÉSAR     16.00€
Lechuga romana, pollo frito, salsa cesar casera, parmesano en escamas y anchoas

ENSALADA BURRATA   17.00€
Burrata napolitana, tomate cor de bou, nueces, crema de burrata y pesto cremoso

Entre Pan



SÁNDWICH     17.00€
Pollo, bacón, queso, lechuga, huevo, tomate y mayonesa de encurtidos

HAMBURGUESA    18.00€
Carne de ternera Angus, huevo, cebolla frita, bacon, lechuga, tomate y mayonesa de encurtidos

HAMBURGUESA VEGETARIANA    17.00€
Proteína de soja y guisantes, cebolla caramelizada, rúcula y tomate seco

Paellas






PAELLA DE VERDURAS 19.00€




Con verduras de temporada.

PAELLA CIEGA DE MARISCO    24.00€

Mariscos según mercado, pelados y listos para comer

PAELLA MIXTA    23.00€

Paella mixta con carne y mariscos

PAELLA BOGAVANTE     39.00€


Paella con mariscos

Hag historias que se cuentan mejor alrededor de una paella.



Nuestras paellas son para mínimo 2 personas. Precio por persona.

Pastas




PASTA CON TOMATE  13.00€





Pasta con tomate y albahaca

PASTA BOLOÑESA   17.00€

Salsa boloñesa tradicional con carne de ternera

PASTA ARRABIATTA  17.00€



Salsa de tomate picante y un poco ahumada con albahaca

PASTA MARINERA     21.00€




Con mariscos frescos al ajillo

Pescados







LUBINA   23.00€

A la plancha con encurtidos de verduras caseros y ensalada de wakame

PULPO    25.00€


Con pure de boniato, espárragos verdes salteados y alioli negro

SALMÓN     24.00€




Con una crema ligera de puerros e hinojo, arroz con azafrán y verduritas salteadas

Carnes



POLLO ROOTS  22.00€

Marinado con una crema de calabaza y coco, acompañado de pak choi

SOLOMILLO    28.00€

A la plancha, con salsa de foie y acompañado de setas y cebollitas caramelizadas al balsámico

ENTRECOT 26.00€

Con patata asada, pebre chileno y bimi a la plancha

CHULETILLAS DE CORDERO 24.00€

Con patata asada, ajo, romero y un toque de menta y miel

Pizzas artesanas



FOCACCIA DE AJO 🍷	8.00€
FOCACCIA AJO Y BURRATA 🍷🧀	13.00€
MARGARITA 🍷🧀	14.00€
<i>Tomate, queso y albahaca</i>	
PROSCIUTTO 🍷🧀	15.00€
<i>Tomate, queso y jamon cocido</i>	
DIAVOLA 🍷🧀	18.00€
<i>Tomate, queso, peperoni y piparras</i>	
NAPOLITANA 🍷🧀🐟	16.00€
<i>Tomate, queso, anchoas, alcaparras y aceitunas</i>	
ATUN Y CEBOLLA 🍷🧀🐟	16.00€
<i>Tomate, queso, atun, cebolla y cherrys</i>	
VEGETAL 🍷🧀	16.00€
<i>Tomate, queso, champiñones, calabacin y berenjena</i>	
MARE 🍷🐟🧀	21.00€
<i>Tomate, queso, gambas y salmon</i>	
4 QUESOS 🍷🧀	18.00€
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, ahumado y parmesano</i>	
BARBACOA 🍷🧀	18.00€
<i>Tomate, queso, pollo, cebolla morada, pimiento rojo y barbacoa</i>	
CARNIVORA 🍷🧀	22.00€
<i>Tomate, queso, ternera, pollo y panceta</i>	
BURRATA 🍷🧀	24.00€
<i>Tomate, burrata, jamon serrano, rucula y cherrys</i>	
POLLO TANDORI 🍷🧀	18.00€
<i>Pollo, tomate, champiñones, cebolla morada</i>	

Niños



NUGGETS  	8.00€
<i>Acompañado con patatas fritas</i>	
CROQUETAS   	8.00€
<i>Acompañado con patatas fritas</i>	
HAMBURGUESA  	8.00€
<i>Acompañado con patatas fritas</i>	
PASTA CON TOMATE 	8.00€

Postres

¡Todos nuestros postres son caseros!



CHEESCAKE   	8.00€
TIRAMISÚ   	7.00€
TARTA DE MANZANA   	7.00€
<i>Acompañado de helado de vainilla</i>	
BROWNIE    	7.00€
<i>Acompañado de helado de vainilla</i>	
CARPACCIO PIÑA  	7.00€
<i>Acompañado de helado de coco</i>	
HELADOS   	3.00€
<i>Vainilla, chocolate, fresa, kit kat, oreo, pistacho y coco</i>	

ROOTS

— BEACH —

ICONOS DE ALÉRGENOS

1		CEREALES CON GLUTEN
2		CRUSTÁCEOS
3		HUEVOS
4		SOJA
5		LÁCTEOS
6		FRUTOS SECOS
7		APIO
8		PESCADO
9		CACAHUETES
10		MOSTAZA
11		SÉSAMO
12		SULFITOS
13		ALTRAMUZ
14		MOLUSCOS

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA,
CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

ROOTS













Starters



BREAD, AIOLI, OLIVES  	4.00€
CURED MEATS & CHEESE PLATTER 	18.00€
IBERIAN HAM 	24.00€
HAM CROQUETTES    	13.00€
<i>Homemade Iberian ham croquettes</i>	
NACHOS WITH GUACAMOLE 	11.00€
<i>Nachos with homemade guacamole, sour cream, and chilli con carne</i>	
BABY SQUID   	14.00€
<i>Fried baby squid</i>	
GARLIC PRAWNS  	17.00€
<i>With sobrasada and a spicy touch</i>	
ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI   	15.00€
<i>Crispy fried calamari served with homemade alioli</i>	
FRIED CHICKEN   	15.00€
<i>Marinated in our signature spice blend, served with basil mayo</i>	
BRAVAS 	10.00€
<i>Homemade 'brava' sauce with just the right amount of spicy</i>	


Salads



- MEDITERRANEAN SALAD**   13.00€
Mixed greens, onion, tuna, sweet corn, and asparagus
- GREEK SALAD**  15.00€
Cucumber, tomato, feta cheese, black olives, red onion, and mixed peppers
- CAESAR SALAD**      16.00€
Romaine lettuce, fried chicken, homemade Caesar dressing, shaved Parmesan, and anchovies
- BURRATA SALAD**   17.00€
Neapolitan burrata, "Cor de Bou" tomato, walnuts, burrata cream, and creamy pesto

Burgers



- SANDWICH**      17.00€
Chicken, bacon, cheese, lettuce, egg, tomato, and pickled mayo
- BURGER**     18.00€
Angus beef, egg, fried onion, bacon, lettuce, tomato, and pickled mayo
- VEGETARIAN BURGER**    17.00€
Soy and pea protein, caramelized onion, arugula, and sun-dried tomato

Paellas



VEGETABLE PAELLA	19.00€
<i>With seasonal vegetables</i>	
SHELL-FREE SEAFOOD PAELLA   	24.00€
<i>Market-fresh seafood, peeled and ready to eat</i>	
MIXED PAELLA   	23.00€
<i>Mixed paella with meat and seafood</i>	
LOBSTER PAELLA    	39.00€
<i>Seafood paella</i>	

Some stories are best told over a great paella.

Minimum 2 people. Price per person.



Pasta



TOMATO PASTA 	13.00€
<i>Tomato sauce and fresh basil</i>	
BOLOGNESE PASTA  	17.00€
<i>Traditional bolognese sauce with beef</i>	
ARRABBIATA PASTA 	17.00€
<i>Spicy and slightly smoky tomato sauce with basil</i>	
SEAFOOD PASTA    	21.00€
<i>With fresh seafood sautéed in garlic</i>	

Fish



- SEA BASS**   23.00€
Grilled with homemade pickled vegetables and wakame salad
- OCTOPUS**    25.00€
With sweet potato purée, sautéed green asparagus, and black garlic alioli
- SALMON**     24.00€
With a light leek and fennel cream, saffron rice, and sautéed baby vegetables

Meats



- ROOTS CHICKEN**  22.00€
Marinated with a pumpkin and coconut cream, served with pak choi
- BEEF TENDERLOIN**    28.00€
Grilled with foie sauce, accompanied by mushrooms and balsamic caramelized onions
- SIRLOIN STEAK** 26.00€
With roasted potato, Chilean pebre sauce, and grilled bimi
- LAMB CHOPS** 24.00€
With roasted potato, garlic, rosemary, and a touch of mint and honey

Artisan Pizzas



GARLIC FOCACCIA 🍷	8.00€
GARLIC & BURRATA FOCACCIA 🍷🧀	13.00€
MARGHERITA 🍷🧀	14.00€
<i>Tomato, cheese and basil</i>	
PROSCIUTTO 🍷🧀	15.00€
<i>Tomato, cheese and cooked ham</i>	
DIAVOLA 🍷🧀	18.00€
<i>Tomato, cheese, pepperoni, and 'piparra' peppers</i>	
NAPOLITANA 🍷🧀🐟	16.00€
<i>Tomato, cheese, anchovies, capers, and olives</i>	
TUNA & ONION 🍷🧀🐟	16.00€
<i>Tomato, cheese, tuna, onion, and cherry tomatoes</i>	
VEGGIE 🍷🧀	16.00€
<i>Tomato, cheese, mushrooms, zucchini, and eggplant</i>	
SEAFOOD 🍷🐟🧀	21.00€
<i>Tomato, cheese, prawns, and salmon</i>	
FOUR CHEESES 🍷🧀	18.00€
<i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese, and parmesan</i>	
BARBECUE 🍷🧀	18.00€
<i>Tomato, cheese, chicken, red onion, red pepper, and BBQ sauce</i>	
MEAT LOVERS 🍷🧀	22.00€
<i>Tomato, cheese, beef, chicken, and pancetta</i>	
BURRATA 🍷🧀	24.00€
<i>Tomato, burrata, Serrano ham, arugula, and cherry tomatoes</i>	
TANDOORI CHICKEN 🍷🧀	18.00€
<i>Chicken, tomato, mushrooms, and red onion</i>	

Kids' Menu



NUGGETS  	8.00€
<i>Served with fries</i>		
HAM CROQUETTES   	8.00€
<i>Served with fries</i>		
HAMBURGER  	8.00€
<i>Served with fries</i>		
PASTA WITH TOMATO 	8.00€

Desserts

All our desserts are homemade!

















CHEESCAKE   	8.00€
TIRAMISU   	7.00€
APPLE CAKE   	7.00€
<i>Served with vanilla ice cream</i>		
BROWNIE    	7.00€
<i>Served with vanilla ice cream</i>		
PINEAPPLE CARPACCIO  	7.00€
<i>Served with coconut ice cream</i>		
ICE CREAM   	3.00€
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, kit kat, oreo, pistachio and coconut</i>		

ROOTS



— BEACH —

ALLERGEN ICONS

1		CEREALS WITH GLUTEN
2		CRUSTACEANS
3		EGGS
4		SOY
5		MILK PRODUCTS
6		TREE NUTS
7		CELERY
8		FISH
9		PEANUTS
10		MUSTARD
11		SESAME
12		SULPHITES
13		LUPIN
14		MOLLUSCS

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES,
PLEASE CONSULT OUR STAFF.