

er  
wore

DESDE

*Marennes Oléron*

(FRANCIA)

TRAEMOS DIARIAMENTE

NUESTRA SELECCIÓN

DE *Ostras*

SPÉCIALE DE CLAIRE

DE SORLUT,

PRESTIGIOSOS

PRODUCTORES

DE LAS MEJORES OSTRAS

DESDE EL 1930



EVERY DAY WE RECEIVE OUR SELECTION OF  
SPÉCIALE DE CLAIRE OYSTERS FROM SORLUT  
IN MARENNES OLÉRON (FRANCE), PRESTIGIOUS  
PRODUCERS OF THE BEST OYSTERS SINCE 1930



## **OSTRAS AL NATURAL**

Raw oysters (12 units)

*6 uds. — 36 € — 6 units*

*12 uds. — 68 € — 12 units*

## **OSTRAS EN AGUACHILE VERDE con granizado de pepino y limón “homenaje a México”**

Oysters in green aguachile  
with cucumber and lemon granita  
“tribute to México”

*6 uds. — 42 € — 6 units*

*12 uds. — 78 € — 12 units*

## **OSTRAS CON CAVIAR de esturión y salmón**

Oysters with  
sturgeon and salmon caviar

*6 uds. — 63 € — 6 units*

*12 uds. — 125 € — 12 units*



PROVENIENTE  
DE NUESTRAS PROPIAS  
HUERTAS  
Y DE LAS LONJAS DE  
PESCADO DE *Ibiza*  
*y Hondarribia* OS  
PROPONEMOS NUESTRA  
SELECCIÓN DE FRUTAS Y  
VERDURAS,  
ASÍ COMO LOS MEJORES  
PESCADOS Y MARISCOS  
SALVAJES



FROM OUR OWN GARDENS AND THE FISH MARKETS  
IN IBIZA AND HONDARRIBIA, WE BRING YOU  
OUR ASSORTMENT OF FRUIT AND VEGETABLES  
WITH THE BEST WILD FISH AND SEAFOOD...

**GUACAMOLE DE VERDAD**  
**con sus totopos de maiz**

Real guacamole  
with its “totopos” —tortilla chips—

16 €

**BURRATA FRESCA**  
**con anchoas, pera, nueces y olivas**

Fresh Burrata  
with anchovies, pear, walnuts and olives

26 €

**ENSALADA DE BOGAVANTE**  
**con brotes y frutas**

Lobster, sprouts  
and fruit salad

32 €

**TOSTADAS DE ATÚN ROJO**  
**DE LA ALMADRABA DE BARBATE**  
**con mayonesa de chipotle**

“Tostadas” with tuna  
tartare from Barbate  
with chipotle mayonnaise

22 €

**CORVINA EN CEVICHE VERDE**  
**con alcaparras de Menorca**

Sea bass in green ceviche  
with capers from Menorca

24 €

**GAMBA DE IBIZA**  
**cocida en agua de mar**

Red shrimp from Ibiza cooked in seawater

28 €

**VIEIRAS**  
**con vinagreta de cítricos y hierbas ibicencas**

Scallops with citrus vinaigrette  
and Ibizan herbs

24 €

**AGUACHILE DE MANGO,**  
**pescado de lonja de Ibiza**  
**y plátano macho**

Mango aguachile, fish from  
the Ibiza fish market and plantains

26 €

**VUELVE A LA VIDA**  
**de camarones, pescado de lonja de Ibiza,**  
**pulpo, cangrejo y ostras**

with shrimp, fish from the Ibiza docks,  
octopus, crab and oysters

28 €

**— SINFONÍA DE AHUMADOS CARRIER —**  
**Salmón al natural al gintonic con alga nori**  
**además de anguila, bacalao y foie**

(mín. 2 personas)

Carpier smoked products,  
salmon in gin and tonic  
with nori plus eel, cod and foie

(min. 2 people)

*por persona 40 € per person*

**— MARISCADA MONTESOL —**  
**Ostras, langostinos,**  
**gambas rojas de Ibiza,**  
**bogavante y cangrejo real**

(mín. 2 personas)

Seafood festival with oysters,  
prawns, Ibiza red shrimp,  
lobster and king crab

(min. 2 people)

*por persona 115 € per person*

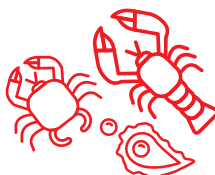
**— MARISCADA ROYAL —**  
**Ostras, langostinos,**  
**gambas rojas de Ibiza,**  
**cangrejo real y**  
**langosta roja de Ibiza**

(mín. 2 personas)

Seafood festival with oysters,  
prawns, Ibiza red shrimp,  
king crab and Ibiza red lobster

(min. 2 people)

*por persona 145 € per person*



JUNTO A  
ROYAL BELGIAN  
*Caviar*  
SELECCIONAMOS  
DIRECTAMENTE  
DEL PRODUCTOR  
LOS MEJORES ESTURIONES  
PROVENIENTES  
DEL MAR CASPIO,  
QUE OFRECEN CAVIARES  
COMPLEJOS Y LLENOS  
DE MATICES



WITH ROYAL BELGIAN CAVIAR,  
WE SELECT THE BEST STURGEON  
PRODUCER FROM  
THE CASPIAN SEA  
TO BRING US COMPLEX,  
NUANCED CAVIAR





## CAVIAR OSCIETRA

— 20 grs —

110 €

— 50 grs —

250 €

— 125 grs —

490 €

LA *vaca* Y EL *cerdo*  
EN SU MÁXIMO  
ESPLENDOR



BEEF AND PORK  
IN THEIR MAXIMUM SPLENDOR



**JAMÓN IBÉRICO**  
**100% bellota de Salamanca cortado a cuchillo**  
Acorn-fed Iberian ham from Salamanca  
cut with knife

32 €

**JAMÓN DE VACA**  
**rubia gallega premium**  
Premium Rubia Gallega  
beef ham

21 €

**STEAK TARTAR**  
**de vaca rubia gallega**  
Rubia Gallega beef  
steak tartare

26 €

Y ADEMÁS,  
*algún clásico*  
RECONFORTANTE



PLUS,  
SOME COMFORTING CLASSICS

**PASTA FRESCA DEL DÍA  
con gamba roja de Ibiza**

Daily fresh pasta  
with “gamba roja” (red shrimp) from Ibiza

26 €

**HAMBURGUESA DE VACA RUBIA GALLEGA  
homenaje a “Orson Welles”**

“Rubia gallega” matured beef hamburger  
tribute to Orson Welles

22 €

**LANGOSTA ROJA de la Lonja de Ibiza  
asada a la parrilla de carbón de encina**

Red lobster from the Ibiza fish market  
roasted on the oak charcoal grill

22 € / 100gr.

**CALDERETA DE PESCADO DE ROCA  
de la Lonja de Ibiza**

Scorpion-fish stew  
from the Ibiza fish market

42 €

**CALDERETA DE PESCADO DE ROCA  
Y LANGOSTA ROJA de la Lonja de Ibiza**

“receta del chef y amigo menorquín Joan Bagur”

(mín. 2 personas)

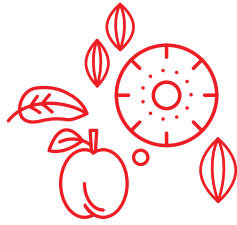
Scorpion-fish and red lobster from the Ibiza fish market stew

“recipe by chef and friend from Menorca Joan Bagur”

(min. 2 people)

*por persona 78 € per person*





Y PARA TERMINAR,  
NUESTRA SELECCIÓN  
DE *postres*



AND, TO TOP IT OFF,  
OUR ASSORTMENT OF DESSERTS

**BABA AL RON**  
**con chantilly**

Baba au rhum  
with Chantilly

9 €

**FRESAS Y CÍTRICOS**  
**Rum & Love**

Rum & Love  
strawberry and citrus

9 €

**TRUFAS DE CHOCOLATE**  
**al Sagardoz**

Truffles with a hint  
of Sagardoz liqueur

9 €

**CHOCOLATE**  
**con aceite de oliva**  
**y sal de Ibiza**

Chocolate with olive oil  
and Ibiza salt

9 €

**PIÑA AL HORNO DE LEÑA,**  
homenaje Pierre Hermé

Pineapple baked  
in the wood-fired oven,  
tribute to Pierre Hermé

9 €









NUESTROS  
*Cócteles de autor*



OUR AUTHOR COCKTAILS

## MOJITERRÁNEO

Revisión del clásico mojito  
inspirado en el mediterráneo  
y creado con Gin Mare,  
juego de cítricos —lima, naranja y limón—,  
y endulzado con sirope de agave  
y albahaca fresca.

A re-envisioning of the classic mojito  
with Mediterranean inspiration,  
made with Gin Mare,  
citrus —lime, orange and lemon—  
and sweetened with agave nectar  
and fresh basil.

18 €

## CAFÉ MONTESOL

Todo un homenaje  
al pasado histórico del Café Montesol,  
un cóctel con sabores a los años 30.  
Ron Diplomático Reserva Exclusiva,  
nuestro café, vainilla  
y canela ahumada.

A tribute to the history of Café Montesol,  
a cocktail with the tastes of the 1930s.  
Diplomático Reserva Exclusiva rum,  
our coffee, vanilla  
and smoked cinnamon.

18 €

## **CURADO MULE**

Curado, infusionado en agave  
y adaptado en  
uno de los cócteles contemporáneos  
más famosos de la historia,  
con Ginger Beer y lima.  
Un Mule diferente.

Cured, infused with agave  
and adapted in one of the most famous  
contemporary cocktails ever,  
with ginger beer and lime.  
A different sort of mule.

18 €

## **MEDITERRANEAN COLLINS**

Disfruta de una versión más refrescante  
del famoso Collins, reversionado  
con el toque mediterráneo de Gin Mare,  
pomelo y flores blancas.

Enjoy a more refreshing version of the famous  
Collins, in an updated take  
with the Mediterranean touch  
of Gin Mare, grapefruit and white flowers.

18 €

## SPRING FESTIVAL

Un cóctel fresco y primaveral elaborado con Gin Mare, licor St. Germain, sirope de flor de sauco, angostura, lima, pepino, manzana verde, y terminado con un top up de Moët & Chandon Brut Imperial, para darle un toque glamouroso.

A fresh springtime cocktail made with Gin Mare, St Germain liqueur, elderflower syrup, Angostura, lime, cucumber and green apple, topped off with Moët & Chandon Brut Imperial to give it a glamorous touch.

18 €

## DIPLOMÁTICO ICE TEA

Déjate llevar por un cóctel donde predomina el majestuoso ron Diplomático Reserva Exclusiva, acompañado por nuestro té infusionado con chai, gengibre, canela, pasas y vainilla, sirope de agave, naranja, hojas de albahaca frescas y un toque de ginger beer.

Let yourself be carried away by a cocktail which features the majestic Diplomático Reserva Exclusiva rum accompanied by our tea infused with chai, ginger, cinnamon, raisins and vanilla, agave syrup, orange, fresh basil leaves and a touch of ginger beer.

18 €

## TROPICAL HIGHLANDS

Cóctel tropical y divertido elaborado con Dewar's 12, acompañado por Martini Fiero, sirope de canela picante, lima y notas de banana.

Fun, tropical cocktail made with Dewar's 12 accompanied by Martini Fiero, spicy cinnamon syrup, lime and banana notes.

18 €

## THE OLD MAN OF STORR

Su sabor es reconfortante gracias a la mezcla de cítricos y Dewar's 12 que se funden elegantemente con la miel y el sabor del jengibre.

Ideal para comenzar bien la velada.

Its flavour is comforting thanks to the mix of citrus fruit and Dewar's 12, which elegantly merge with honey and the taste of ginger.

Ideal for starting the evening off right.

18 €

## **BAIA DO SANCHO**

Con finas arenas,  
aguas de color verde esmeralda  
y vegetación intocable: así es Baía do Sancho.  
La playa más bonita del mundo  
merece un cóctel a la altura  
con cachaça Capucana,  
zumo de maracuyá,  
un toque de flor de saúco,  
algo de angostura  
y el aroma de la hierbabuena.

Fine sand, emerald-green waters and lush vegetation:  
this is Baía do Sancho. The most beautiful beach  
in the world deserves a fitting cocktail with Capucana  
cachaça, passion fruit juice, a touch of elderflower,  
a hint of Angostura and the scent of mint.

18 €

## **LA CATRINA**

La Catrina es parte de la cultura mexicana,  
que simboliza el mestizaje  
y resalta la riqueza espiritual del país.  
Representamos nuestra Catrina  
con tequila curado, lima y puré de fresa,  
un toque de crema de Módena  
aromatizado con licor de naranja,  
y terminado con un refresco de jengibre.

La Catrina is part of Mexican  
culture which symbolises its diverse culture  
and highlights the country's spiritual richness.  
We represent our Catrina with cured tequila,  
lime and strawberry purée, plus a touch  
of balsamic vinegar scented with orange liqueur  
finished with a ginger soda.

18 €



NUESTROS  
*Cócteles Clásicos*



OUR CLASSIC COCKTAILS



## **OLD FASHION RUM**

Old fashioned es un clásico de sabores complejos y potentes, reversionado con ron Santa Teresa 1796.

The Old Fashioned is a classic of strong, complex flavours, reinvented with Santa Teresa 1796 rum.

15 €

## **BRAMBLE**

Creado en la década de los 80 por el legendario Barman Dick Bradsell del Fred's bar del singular barrio del Soho de Londres.

Es un cóctel de ginebra Gin Mare muy equilibrado con un toque divertido de mora.

Created in the 1980s by the legendary barman Dick Bradsell at Fred's bar in London's one-of-a-kind neighbourhood of Soho.

This gin cocktail with Gin Mare is very well balanced with a fun touch of blackberries.

15 €

## DRY MARTINI

Un cocktail de cine que nació en las mejores barras de Nueva York a principios del siglo XX y que ha alcanzado fama internacional. Una receta sencilla, ginebra Bombay Sapphire, Martini Extra Dry y una aceituna, donde lo que más importa es la experiencia de un buen barman. Bien frío y sin agitar.

A film cocktail that was born in the best bars in New York at the beginning of the XX century and has achieved international fame. A simple recipe, Bombay Sapphire, Martini Dry and an olive, only for the more experienced bartenders. Cold and without shaking.

15 €

## FIERO & TONIC

La bebida del verano ibicenco que te acompañarán en tus atardeceres. Una receta sencilla con partes iguales de Martini Fiero y de tónica, la frescura de la mandarina y el aroma de la naranja sanguina.

The perfect summer drink on Ibiza as the sun goes down. A simple recipe with equal parts Martini Fiero and tonic water, the freshness of mandarin orange and the scent of blood orange.

15 €

## **FIERO SPRITZ**

Al más puro estilo de Torino,  
éste spritz es el matrimonio perfecto  
entre el amargo del Martini Fiero,  
el dulzor del cava Brut y el frescor de la soda,  
y todo ello acompañado  
de unas notas florales de licor St Germain..

In the purest Turin style,  
this spritz is the perfect marriage  
between the bitterness of Martini Fiero,  
the sweetness of Brut cava  
and the freshness of soda water,  
all enhanced with the floral notes  
of St Germain liqueur.

15 €

## **NEGRONI**

Cóctel de origen italiano  
con casi 100 años de historia, preparado  
a partes iguales de Gin Mare,  
Martini Riserva Speciale Rubino y Martini Bitter.  
Aperitivo imprescindible  
para todos los amantes de la coctelería.

Cocktail originating in Italy  
nearly 100 years ago,  
made with equal parts Gin Mare, Martini Riserva  
Speciale Rubino and Martini Bitter.  
Essential aperitif for any cocktail-lover.

15 €

## BLOODY MARY

Cóctel de fama internacional  
y eficaz tónico contra la resaca,  
según afirmaba Hemingway.

Su creación se debe a Fernand Petiot,  
que preparó por primera vez esta bebida  
en el año 1921, en el bar Nueva York de París.

Zumo de tomate, vodka Grey Goose  
y el picante que más te guste.

Internationally famous cocktail  
and an effective hangover cure,  
according to Hemingway. Its creation is due to  
Fernand Petiot, who prepared this drink  
for the first time in 1921, at the New York bar in Paris.

Tomato juice, Gray Goose vodka  
and the spiciness that you like the most.

15 €

## COSMOPOLITAN

Cóctel popularizado en la década de los 80  
por celebrities con glamour,  
con base de vodka Grey Goose,  
limón y arándanos.

Cocktail made popular in the 1980s by  
glamorous celebrities, made with Grey Goose vodka,  
lemon and cranberries.

15 €

## DAIQUIRI LA FLORIDITA

El Floridita abrió sus puertas en 1817 creando un cóctel seco y a la vez suave, difícil de mejorar.

Ron Bacardi Carta Blanca con limón y Marrasquino.

El Floridita opened its doors in 1817, creating a cocktail that was both dry and light, difficult to improve upon. Carta Blanca Bacardi rum with lemon and Maraschino cherry.

15 €

## MOJITO

Es un popular cóctel originario de Cuba con ron Bacardi Carta Blanca, lima, hierbabuena y soda.

A popular cocktail originally from Cuba made with Carta Blanca Bacardi rum, lime, mint and soda.

15 €

## CAIPIRINHA

Un cóctel de origen brasileño centenario, elaborado con cachaça Capucana, lima y azúcar.

A veces lo sencillo, es lo mejor.

An age-old Brazilian cocktail, made with Capucana cachaça, lime and sugar. Sometimes simplicity is best.

15 €

## MARGARITA CLASSIC

Cuando la mujer le preguntó a don Lorenzo el nombre de la bebida, él le contestó: "se llama como usted Margarita" y el resto es historia. Tequila Patrón, triple seco y zumo de lima.

When a woman asked Lorenzo the name of this drink, he said, "Margarita, like you." And the rest is history. Patrón tequila, triple sec and lime juice.

15 €



*Vinos*  
A COPAS



GLASS OF WINE

## ESPUMOSO / SPARKLING WINE

**Júlia Bernet Ingènius** Cava

7 €

**Taittinger Brut** Champagne

20 €

**Moët Chandon Ice Imperial** Champagne

20 €

**Moët Chandon Ice Rosé** Champagne

20 €

—

## BLANCO / WHITE

**Menade Ecológico 2018** D.O. Rueda

6,50 €

**Fenomenal Sauvignon Blanc 2018** D.O. Rueda

5,50 €

**Talai Berri 2018** D.O. Getariako Txakolina

5,50 €

**Terra de Godos 2018** D.O. Rías Baixas

6,50 €

**Castillo de Monjardín Chardonnay 2018** D.O. Navarra

5,50 €

—

## ROSADO / ROSÉ

**Izadi Larrosa 2018** D.O. Ca Rioja Alavesa

5,50 €

**Pagos de Araiz 2018** D.O. Navarra

5,50 €

—

## TIÑTO / RED

**Etxeita 2018** D.O. Ca Rioja Alavesa

5,50 €

**Etxeita. El de Debajo de La Escalera 2017** D.O. Ca Rioja Alavesa

6,50 €

**Jaspí 2017** D.O. Montsant

6,50 €

**Flor de Vetus 2016** D.O. Toro

6,50 €

**Uco Acero 2013** Argentina. Valle de Uco

6,50 €



# *Cervezas*



BEERS



**DAMM**

**Zurito**

3,50 €

**Caña / Draft**

5,50 €

**Pinta / Pint**

7 €

—

**DAMM LEMON**

5,50 €

—

**FREE DAMM**

5,50 €

—

**DAURA**

(Sin gluten / **Gluten free**)

6 €

—

**VOLL DAMM**

**Caña / Draft**

6 €

**Pinta / Pint**

8,50 €

—

**INEDIT**

7 €

—

**IPA COMPLET**

7 €

—

**BOCK DAMM**

(Negra / **Black**)

7 €



# *Sangrías*



SANGRÍAS

**DE VINO / WINE**

**Jarra / Jug**

30 €

**Copa / Glass**

12 €

—

**DE CAVA**

**Jarra / Jug**

34 €

**Copa / Glass**

15 €



# *Apertivos*



APERITIFS

**Martini Riserva Speciale Rubino**

12 €

**Martini Riserva Speciale Ambrato**

12 €

**Martini Bianco**

10 €

**Martini Dry**

10 €

**Martini Rosso**

10 €

**Martini Bitter**

10 €

**Martini Royale**

11 €

**Martini Fiero**

11 €

**Campari**

10 €

**Aperol**

10 €

**Fernet Branca**

11 €

**Palo Mallorquín Mari Mayans**

10 €

**Pimm's**

10 €

**Ricard**

11 €

**Yzaguirre Blanco**

10 €

**Yzaguirre Rojo**

10 €



# *Digestivos*



DIGESTIVES

**Jägermeister**

9 €

**Grand Marnier Rojo**

15 €

**Hierbas Mari Mayans**

9 €

**Laminura**

9 €

**Izarra verde**

12 €

**Oporto Graham's Six Grapes**

9 €

**Urezti Itsas Mendi vendimia tardía**

9 €

**Izarra amarillo**

12 €



*Licores*



LIQUEURS



**Amaretto Disaronno**

9 €

**Anís Dulce**

9 €

**Anís Seco**

9 €

**Baileys**

9 €

**Cointreau**

10 €

**Drambuie**

10 €

**Frangelico**

9 €

**Kahlúa**

9 €

**Limoncello Villa Massa**

9 €

**Malibú**

9 €

**Marie Brizard**

9 €

**Patxaran Baines**

9 €

**Patxaran Baines Oro**

11 €

**Tía María**

10 €

**Grand pecher**

8 €

**Grand pommier**

8 €

## BRANDY & COGNAC

Magno

10 €

Lepanto

12 €

Carlos I Imperial Gran Reserva

12 €

Cardenal Mendoza

16 €

Remy Martin V.S.O.P

18 €

Gran Duque de Alba X.O.

23 €

Hennessy V.S.

17 €

Hennessy X.O.

66 €

Larios 1866

25 €

## WHISKIES & BOURBONS

Dewar's White Label

10 €

Dewar's 12

17 €

J&B

10 €

Jameson

10 €

Four Roses

10 €

Canadian Club

10 €

Ballantine's

10 €

Southern Comfort

9 €

Johnnie Walker Red

15 €

Chivas 12

15 €

Chivas 21

54 €

Jack Daniel's

12 €

Macallan Ruby

21 €

Talisker

21 €

Knockando

15 €

Laphroaig

18 €

Lagavulin

29 €

Blantons

27 €

Cardhu

17 €

Glenrothes

18 €

Glenmorangie

18 €

## VODKA

Grey Goose

20 €

Belvedere

20 €

Beluga Noble

20 €

Absolut

10 €

Absolut Elyx

23 €

Karlssons

27 €

Xellent

20 €

## CACHAÇA

Capucana

18 €

—

## TEQUILA & MEZCAL

Patrón Plata

20 €

Patrón Reposado

22 €

Patrón Café

15 €

Curado

15 €

Herradura Reposado

20 €

Don Julio Blanco

20 €

Don Julio Reposado

24 €

Don Julio 1942

51 €

Mezcal Los Amantes Joven

15 €

Mezcal Los Amantes Añejo

17 €

Mezcal Yuu Baal Joven Espadín

15 €

## **RON / RUM**

Bacardi Carta Blanca

10 €

Bacardi 8

17 €

Diplomático Mantuano

15 €

Diplomático Reserva Exclusiva

22 €

Havana Club 5

10 €

Havana Club 7

12 €

Havana Selección Maestros

29 €

Barceló Imperial

15 €

Matusalem 7

12 €

Flor de Caña 7

15 €

Flor de Caña 12

20 €

Zacapa 23

23 €

Zacapa X.O.

46 €

Plantation

17 €

## GIN

Gin Mare

20 €

Bombay

15 €

Bombay Sapphire

17 €

Oxley

22 €

Tanqueray

15 €

Xoriguer

15 €

Beefeater 24

17 €

London n° 3

20 €

Beefeater

15 €

Bulldog

17 €

Puerto de Indias

15 €

Seagram's

17 €

Hendrick's

20 €

Citadelle

20 €

N° 209

20 €

Monkey 47

22 €

Old Raj

20 €

Plymouth

20 €

Tanqueray Ten

20 €

The London

20 €

G'Vine

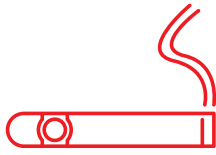
22 €

Martin Millers

17 €

Brockmans

20 €



*Cigarros*



CIGARS



**Davidoff 2000 Tubos**

21 €

**Davidoff Escurio Robusto**

26 €

**Mini Davidoff Gold**

26 €

**Davidoff Nicaragua Robusto**

27 €

**H. Upmann Coronas Junior Tubo**

9 €

**Romeo y Julieta Petit Princes**

11 €

**Trinidad Coloniales**

20 €

**Montecristo Petit Edmundo**

22 €

**H. Upmann Magnum 54**

26 €

**Partagás Serie D nº 4**

27 €

**H. Monterrey Epicure nº2**

27 €

**Vega Robaina Únicos**

30 €

**H. Monterrey Elegantes**

31 €

**Selección Petit Robusto**

31 €

**Montecristo Open Eagle**

35 €

**Cohiba Maduro Genios**

59 €



Rooftop Rum & Love, 17:00 a 00:00 h.  
Rum & Love Rooftop, 5:00 p.m. to 00:00 a.m.