



LA TERRAZA DE ANNA

En La Terraza de Anna, te invitamos a **disfrutar** de nuestra experiencia gastronómica **compartiendo**.

Recomendamos **pedir al menos 2 tapas por persona** para saborear la variedad de sabores que ofrecemos.

LOS FAVORITOS DE ANNA

Burrata y tomates de temporada 🍷🍷🍷 _____ 13€

Burrata di Puglia, acompañada de tres tipos de tomates de temporada, rúcula y pesto de nueces y albahaca.

Lingotes de patatas bravas 🍷🍷 _____ 9€

Nuestras exclusivas patatas, servidas con alioli casero y una deliciosa salsa brava.

Croquetas de gamba de Palamós 🍷🍷🍷🍷 _____ 2,5/u.€

Croquetas artesanas hechas con las mejores gambas, cremosas por dentro y rebozadas en panko crujiente.

Alitas de pollo com kimchee 🍷🍷🍷 _____ 9€

Alitas de pollo rebozadas y glaseadas con nuestra salsa sweet chili al estilo coreano.

🍷 Gluten 🍷 Huevos 🍷 Lacteos 🍷 Apio 🍷 Cacahuets 🍷 Mostaza 🍷 Soja
 🍷 Sésamo 🍷 Frutos secos 🍷 Pescado 🍷 Crustaceos 🍷 Molúscos



TAPAS

Bruschetta 🍷🍴 _____ 5€

Pan tostado con tomate fresco, ajo, albahaca, aceite de oliva virgen extra y sal marina.

Ostra Sorlut N3 🍷 _____ 5/un.€

Ostra Speciale Daniel Sorlut de Marennes-Oléron al natural acompañada de limón.

Sashimi de sandía 🍷🌱 _____ 12€

Sandía marinada y servida con ajoblanco de coco, wakame, piparras y tomate cherry en almíbar... el trampantojo de la casa.

Mejillones Vida Mona 🍷 _____ 12€

Mejillones gallegos servido en cazuela con una sabrosa salsa con un toque de jengibre.

Daditos de salmón noruego 🍷🍴🐟🌱 _____ 14€

Macerados en salsa de soja y aceite de sésamo y acompañados de snacks de sésamo y crema de queso de cítrica.

Carpaccio de ternera marinado 🍷🍴🍴 _____ 16€

Fino carpaccio de ternera marinado acompañado de rúcula, parmesano y vinagreta de limón, miel y mostaza.

Jamón de Jabugo _____ 19€

Un manjar clásico, conocido por su sabor intenso y su aroma distintivo que perdura en el paladar.

DELICIAS ENTRE PANES

Cheeseburger de vaca madurada 🍷🍴🍴🐟🍷🍴🌱 _____ 17€

Servida en pan de brioche artesano, queso cheddar, mermelada de bacon y mayonesa de chipotle. Acompañada de patatas crujientes.

Puccia de pollo a baja temperatura 🍷🍴🍴🐟🍷🍴🌱 _____ 14€

Contramuslo de pollo léntamente cocinado con ensalada de col lombarda marinada en salsa de kimchee coreano.

Puccia de burrata 🍷🍴🍴🍴 _____ 14€

Burrata cremosa de la Puglia con tomate, pesto de albahaca y nueces.

🍷 Gluten 🍴 Huevos 🍴 Lacteos 🌱 Apio 🍷 Cacahuetes 🍴 Mostaza 🌱 Soja
🍴 Sésamo 🍷 Frutos secos 🐟 Pescado 🍷 Crustaceos 🍷 Molúscos



TAPAS ESPECIALES DEL CHEF

Bikini de wagyu A5     _____ **38€**

Bikini de wagyu A5 con origen Miyazaki (Japón), elaborado como katsu-sando acompañado de salsa demiglace de jamon de bellota.

Raviolis de scamorza y pistacho     _____ **16€**

Con salsa de queso taleggio, crema de bimi y cracker de parmesano y pistacho.

Canelón de boletus    _____ **17€**

Canelon XL napado con salsa mornay, crumble de parmesano y demiglace de cebolla y cereza.

Corvina y puerros asados   _____ **19€**

Corvina del mediterráneo asada al momento y acompañada de una cremosa salsa de cava.

Pulpo a la plancha y céleri   _____ **23€**

En su punto óptimo de coción, terminado en la plancha y acompañado de puré de céleri, pimentón dulce y caviar de aceite.

Steak tartar       _____ **19€**

Solomillo de ternera finamente cortado, aliñado al estilo "Vida Mona" y servido con láminas de pan Guttiau al orégano.

Láminas de solomillo de ternera    _____ **24€**

Finas láminas de solomillo de ternera, servidas con mochos de patata y una exquisita salsa "Café de París".

POSTRES

Fantasía de chocolate negro    _____ **9€**

Con tierra de aceite de oliva virgen extra infundada con vainilla y sal en escamas.

Melón, albaricoque y menta _____ **8€**

Dados de melón osmotizado con sopita de menta, granizado de albaricoque y mini perlas de tapioca.

Tiramisú Vida Mona     _____ **8€**

Muy cremoso, hecho con bizcocho savoiardi y galletas amaretti.

 Gluten  Huevos  Lacteos  Apio  Cacahuetes  Mostaza  Soja
 Sésamo  Frutos secos  Pescado  Crustaceos  Moluscos



VINOS BLANCOS



Alcorta Atrevido _____ 6€ / 26€

D.O. Rueda
Verdejo

Mono Waty _____ 7€ / 28€

D.O. Empordà
Malvasia

Leira Pondal _____ 32€

D.O. Rías Baixas
Albariño

Reyneke Organic _____ 32€

D.O. Stellenbosch (Sudáfrica)
Chenin Blanc

Villa Antinori _____ 34€

D.O. Toscana (Italia)
Trebbiano

Finca Viladellops XXX _____ 36€

D.O. Penedès
Xarel·lo

Valdaya Singular _____ 36€

D.O. Ribera del Duero
Albillo Mayor

Maçon Villages "Nos Cinq Terroirs" _____ 42€

A.O.C. Mâcon, Bourgogne (Francia)
Chardonnay



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos



VINOS TINTOS



Tarsus Roble _____ 7€ / 26€

D.O. Ribera del Duero
Tinta Fina

Vividors del vi _____ 8€ / 28€

D.O. Penedès
Garnatxa negra

Moments del Montsant _____ 30€

D.O. Montsant
Cabernet Sauvignon, Cariñena y Garnatxa negra

Azpilicueta Instinto _____ 32€

D.O.Ca. Rioja
Tempranillo

Clos du Mont-Olivet Côtes-du-Rhône _____ 34€

A.O.C. Rhone (Francia)
Syrah y Grenache

Les Brugueres _____ 38€

D.O.Q. Priorat
Garnatxa y Syrah

Zuccardi Q _____ 38€

D.O. Mendoza (Argentina)
Malbec

Gillard Langhe Nebbiolo _____ 46€

D.O. Piemonte (Italia)
Nebbiolo

VINOS ROSADOS



Agustí Torelló Mata XV _____ 6€ / 26€

D.O. Penedès
Xare-lo vermell

Château Sainte Marguerite Symphonie Rosé _____ 36€

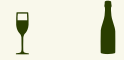
A.O.C. Côtes de Provence (Francia)
Cinsault, Grenache noir y Rolle



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos



CAVAS Y CHAMPAGNES



Terrer de la Creu _____ 7€ / 26€

D.O. Cava

Macabeu, Xarel·lo y Parellada

Colet Gran Cuvée Extra Brut _____ 34€

D.O. Cava

Chardonnay, Macabeu y Xarel·lo

Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore _____ 36€

Prosecco

Glera

Llopart Brut Rosé Reserva _____ 38€

D.O. Corpinnat

Monastrell, Garnatxa y Pinot noir

Recaredo Terrers _____ 46€

D.O. Corpinnat

Xarel·lo, Macabeu y Monastrell

Mumm Cordon Rouge _____ 60€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot meunier y Pinot noir

Mumm Rosé _____ 68€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier

Perrier-Jouët Grand Brut _____ 74€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot meunier y Pinot noir



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos



CÓCTELES DE AUTOR

See the Sunset CÍTRICO REFRESCANTE 16€

Tequila Olmeca Altos, naranja, lima, maracuyá y Petroni Spritz.

Ron Stars FRESCO DULCE 12€

Ron Havana Club 3, lima, anís estrellado, bitter Peychaud's y menta.

Coco do Samba REFRESCANTE AFRUTADO DULCE 13€

Cachaça Sagatiba, albaricoque, coco y lima.

Whisky & Sol CÍTRICO REFRESCANTE 12€

Whisky Jameson, mandarina, menta y soda.

El Cubanito AROMÁTICO FRESCO 12€

Ron Havana Club Especial, azúcar, lima y angostura.

El Mediterraneo REFRESCANTE 14€

Gin Malfy Naranja, Campari, limón y tónica.

Royal White Lady AROMÁTICO CÍTRICO 16€

Gin Monkey 47, Cointreau, limón, clara de huevo y angostura.

CÓCTELES CLÁSICOS 12€

GIN TONIC DEL DÍA 14€

SANGRÍA



Sangría de vino 9€ / 28€

Sangría de cava 10€ / 30€

Sangría de vino sin alcohol 9€ / 28€



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos



PARA LOS CONDUCTORES

Mocktail Red Apricot ————— 9€

Albaricoque, frutos rojos, limón y soda.

Mocktail Breeze Pineapple ————— 9€

Piña, mandarina, lima y soda.

Mocktail Sweet Passion ————— 9€

Maracuyá, naranja, lima, vainilla y soda.

Limonada clásica / jengibre / maracuyá — 7€

Gintonic 0,0% ————— 10€

Martini sin alcohol ————— 6€

Vino tinto sin alcohol WIN  ————— 6€

Vino tinto sin alcohol WIN  ————— 24€

CERVEZAS

Brutus 33cl ————— 3,80€

Brutus 50cl ————— 5,80€

Alhambra 1925 ————— 5,20€

Corona ————— 5,80€

L'Íppa Baladin ————— 6,00€

Mahou 0,0 tostada ————— 4,50€