



LA TERRAZA DE ANNA

A La Terraza de Anna, us convidem a **gaudir** de la nostra experiència gastronòmica **compartint**.

Recomanem **demanar almenys 2 tapes per persona** per assaborir la varietat de sabors que oferim.

ELS PREFERITS D'ANNA

Burrata i tomàquets de temporada    _____ 13€

Burrata de la Puglia, acompanyada de tres tipus de tomàquets de temporada, rúcula i pesto de nous i alfàbrega.

Lingots de patates braves   _____ 9€

Les nostres exclusives patates, servides amb allioli casolà i una deliciosa salsa brava.

Croquetes de gamba de Palamós     _____ 2,5/u.€

Croquetes artesanes fetes amb les millors gambes, cremoses per dins i arrebossades en panko cruixent.

Aletes de pollastre com kimchee    _____ 9€

Aletes de pollastre arrebossades i glacejades amb la nostra salsa sweet chili a l'estil coreà.

 Gluten  Ous  Làctics  Api  Cacauets  Mostassa  Sèsam
 Soja  Fruits secs  Peix  Crustacis  Mol·luscs



TAPES

Bruschetta _____ 5€

Pa torrat amb tomàquet fresc, all, alfàbrega, oli d'oliva verge extra i sal marina.

Ostra Sorlut N3 _____ 5/un.€

Ostra Speciale Daniel Sorlut de Marennes-Oléron al natural acompanyada de llimona.

Sashimi de síndria _____ 12€

Síndria marinada i servida amb ajoblanco de coco, wakame, piparres i tomàquet cherry en almívar... el trampantojo de la casa.

Musclos Vida Mona _____ 12€

Musclos gallecs servits en cassola amb una saborosa salsa amb un toc de gingebre.

Daus de salmó noruec _____ 14€

Macerats en salsa de soja i oli de sèsam i acompanyats de snacks de sèsam i crema de formatge cítrica.

Carpaccio de vedella marinat _____ 16€

Fi carpaccio de vedella marinat acompanyat de rúcula, parmesà i vinagreta de llimona, mel i mostassa.

Pernil de Jabugo _____ 19€

Un menjar clàssic, conegut pel seu sabor intens i el seu aroma distintiu que perdura al paladar.

DELÍCIES ENTRE PANS

Cheeseburger de vaca madurada _____ 17€

Servida en pa de brioix artesà, formatge cheddar, melmelada de bacó i maionesa de chipotle. Acompanyada de patates cruixents.

Puccia de contracuixa de pollastre _____ 14€

La part mé melosa del pollastre cuinada a baixa temperatura amb amanida de col llombarda marinada en salsa de kimchi coreà.

Puccia de burrata _____ 14€

Burrata cremosa de la Puglia amb carbassó, tomàquet, pesto i ruca.

 Gluten  Ous  Làctics  Api  Cacauets  Mostassa  Sèsam
 Soja  Fruits secs  Peix  Crustacis  Mol·luscs



TAPES ESPECIALS DEL XEF

Bikini de wagyu A5     _____ **38€**

Bikini de wagyu A5 d'origen Miyazaki (Japó), elaborat com a katsu-sando acompanyat de salsa demi-glace de pernil ibèric de gla.

Raviolis de scamorza i pistatxo     _____ **16€**

Amb salsa de formatge taleggio, crema de bimi i cracker de parmesà i festuc.

Caneló de ceps    _____ **17€**

Caneló XL banyat amb salsa mornay, crumble de parmesà i demi-glace de ceba i cirera.

Corvina i porros rostits   _____ **19€**

Corvina del Mediterrani rostida al moment i acompanyada d'una salsa cremosa de cava.

Steak tartar      _____ **19€**

Filet de vedella tallat finament, amanit a l'estil "Vida Mona" i servit amb làmines de pa Guttiau.

Pop a la planxa i celeri   _____ **23€**

Al punt òptim de coció, acabat a la planxa i acompanyat de puré de céleri, pebre vermell dolç i caviar d'oli.

Làmines de filet de vedella    _____ **24€**

Fines làmines de filet de vedella, servides amb mochis de patata i una exquisida salsa "Cafè de París".

LES POSTRES

Fantasia de xocolata negra    _____ **9€**

Amb terra d'oli d'oliva verge extra infusionada amb vainilla i sal en escates.

Meló, albercoc i menta _____ **8€**

Daus de meló osmotitzat amb sopeta de menta, granissat d'albercoc i mini perles de tapioca.

Tiramisú Vida Mona     _____ **8€**

Molt cremós, fet amb pa de pessic savoirdi i galetes amaretti.

 Gluten  Ous  Làctics  Api  Cacauets  Mostassa  Sèsam
 Soja  Fruits secs  Peix  Crustacis  Mol·luscs



VINS BLANCS



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 (Sudàfrica)
Chenin Blanc

Villa Antinori _____ 34€

D.O. Toscana (Itàlia)
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 (França)
Chardonnay



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits



VINS NEGRES



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 i Garnatxa negra

Azpilicueta Instinto _____ 32€

D.O. Ca. Rioja
Tempranillo

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

A.O.C. Rhone (França)
Syrah i Grenache

Les Brugueres _____ 38€

D.O.Q. Priorat
Garnatxa i Syrah

Zuccardi Q _____ 38€

D.O. Mendoza (Argentina)
Malbec

Gillardi Langhe Nebbiolo _____ 46€

D.O. Piemonte (Itàlia)
Nebbiolo

VINS ROSATS



Agustí Torelló Mata XV _____ 6€ / 26€

D.O. Penedès
Xare-lo vermell

Château Sainte Marguerite Symphonie Rosé _____ 36€

A.O.C. Côtes de Provence (França)
Cinsault, Grenache noir i Rolle



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits



CAVES I XAMPANYS



Terrer de la Creu _____ 7€ / 26€

D.O. Cava

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Colet Gran Cuvée Extra Brut _____ 34€

D.O. Cava

Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo

Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore _____ 36€

Prosecco

Glera

Llopart Brut Rosé Reserva _____ 38€

D.O. Corpinnat

Monastrell, Garnatxa i Pinot noir

Recaredo Terrers _____ 46€

D.O. Corpinnat

Xarel·lo, Macabeu i Monastrell

Mumm Cordon Rouge _____ 60€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot meunier i Pinot noir

Mumm Rosé _____ 68€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

Perrier-Jouët Grand Brut _____ 74€

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot meunier i Pinot noir



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits



CÒCTELS D'AUTOR

See the Sunset CÍTRIC REFRESCANT 16€

Tequila Olmeca Altos, taronja, llima, maracujà y Petroni Spritz.

Ron Stars FRESC DOLÇ 12€

Ron Havana Club 3, llima, anís estrellat, bitter Peychaud's i menta.

Coco do Samba REFRESCANT AFRUITAT DOLÇ 13€

Cachaça Sagatiba, albercoc, coco i llima.

Whisky & Sol CÍTRIC REFRESCANT 12€

Whisky Jameson, mandarina, menta i soda.

El Cubanito AROMÀTIC FRESC 12€

Ron Havana Club Especial, sucre, llima i angostura.

El Mediterraneo REFRESCANT 14€

Gin Malfy Taronja, Campari, llimona i tònica.

Royal White Lady AROMÀTIC CÍTRIC 16€

Gin Monkey 47, Cointreau, llimona, clara d'ou i angostura.

CÒCTELS CLÀSSICS 12€

GINTONIC DEL DIA 14€

SANGRIA



Sangria de vi 9€ / 28€

Sangria de cava 10€ / 30€

Sangria de vi sense alcohol 9€ / 28€



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits



PELS CONDUCTORS

Mocktail Red Apricot ————— 9€

Albercoc, fruits vermells, llimona i soda.

Mocktail Breeze Pineapple ————— 9€

Pinya, mandarina, llima i soda.

Mocktail Sweet Passion ————— 9€

Maracujà, taronja, llima, vainilla i soda.

Llimonada clàssica / gíngebre / maracujà — 7€

Gintonic 0,0% ————— 10€

Martini sense alcohol ————— 6€

Vi negre sense alcohol WIN 🍷 ————— 6€

Vi negre sense alcohol WIN 🍷 ————— 24€

CERVESES

Brutus 33cl ————— 3,80€

Brutus 50cl ————— 5,80€

Alhambra 1925 ————— 5,20€

Corona ————— 5,80€

L'Ippa Baladin ————— 6,00€

Mahou 0,0 torrada ————— 4,50€