



## 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

**Edamames fumats** \_\_\_\_\_ 5€

Cuinats al vapor i amanits amb sal vikinga fumada.

**Croquetes de bolets i tòfona** \_\_\_\_\_ 2,5/u.€

Molt cruixents i amb un delicat sabor.

**Patatas braves** \_\_\_\_\_ 7€

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

**Fingers de pollastre amb 2 salses** \_\_\_\_\_ 9€

Tires de pollastre marinat i fregit per sucari en dues salses casolanes: kimchee i tàrtara.

**Burrata D.O.P. Puglia amb albergínia rostida** \_\_\_\_\_ 13€

Amanida al moment amb la seva picada de tomàquet sec, olives kalamata i pinyons torrats.

**Pernil ibèric de Jabugo** \_\_\_\_\_ 19€

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

**Llagostins flamejats a la grappa** \_\_\_\_\_ 14€

Amb curry thai de mongetes del ganxet.

**Carpaccio de vedella amb parmesà ratllat** \_\_\_\_\_ 16€

I vinagreta de mel i mostassa.

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



## TAPES ESPECIALS DEL XEF

**Steak tàrtar de mitjana de vedella**     \_\_\_\_\_ 19€

Amanit a l'estil "Vida Mona", amb patates palla i gel de rovell d'ou.

**Arròs verd melós amb sípia i salicornia**     \_\_\_\_\_ 21€

Fet amb 3 tipus de fumet: de peix, de gambes i de bledes.

**Corball rostit amb puré d'api-nab i miso**    \_\_\_\_\_ 21€

Acompanyat de bimi i salsa de vi blanc amb perles de tapioca.

**Pota de pop a la brasa**   \_\_\_\_\_ 23€

Acompanyat de trinxat de col amb patata i l'autèntica salsa cafè de París.

**Terrina de cua de vedella estofada**   \_\_\_\_\_ 24€

Amb puré de topinambur, cebes caramel·litzades i reducció de vi negre.

**Bikini de wagyu A5**      \_\_\_\_\_ 38€

Bikini de wagyu A5 amb origen Miyazaki (Japó), elaborat com a "sando" i acompanyat de salsa demiglace de pernil de gla.

## DELÍCIES ENTRE PANS

**Cheeseburger smash de vaca madurada**      \_\_\_\_\_ 17€

Servida en pa de brioche artesà, formatge cheddar i cogombre encurtit.

Acompanyada de xips cruixents de patata.

**Pop a la brasa en pa artesà.**      \_\_\_\_\_ 17€

Entrepà únic a Barcelona: popet a la brasa en pa de llonguet amb crema d'alvocat, maionesa cítrica i piparras.

## LES POSTRES

**Panna cotta de llet de coco**     \_\_\_\_\_ 7€

Amb mango, maracujà i pistatxo.

**Cookie dough casolà**     \_\_\_\_\_ 7€

Amb gelat de mascarpone.

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



## VINS BLANCS



**Alcorta Atrevido** \_\_\_\_\_ 6€ / 26€

D.O. Rueda  
Verdejo

**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

**Famille Vincent Mâcon-Villages** \_\_\_\_\_ 42€

A.O.C. Bourgogne (França)  
Chardonnay

## VINS ROSATS



**Sospechoso rosat** \_\_\_\_\_ 6€ / 26€

Vino de la Tierra de Castilla  
Bobal i Ull de llebre

**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



## VINS NEGRES



### Tarsus Roble

7€ / 26€

D.O. Ribera del Duero

Tinta Fina

### Mineral del Montsant

8€ / 28€

D.O. Montsant

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

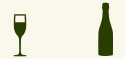
### Gillard Langhe Nebbiolo

46€

D.O. Piemonte (Itàlia)

Nebbiolo

## CAVES I XAMPANYS



### Terrer de la Creu

7€ / 26€

D.O. Cava

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

### 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 14€

Vodka absolut, taronja, llima, maracujà y Petroni Spritz.

**El Cubanito** AROMÀTIC FRESC 12€

Ron Havana Club Especial, sucre, llima i angostura.

**Paloma** FLORAL FRESC 12€

Tequila Olmeca blanc, llima i tònica d'aranja rosa.

**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€



Tots els vins poden contenir diòxid de sofre i sulfits



## PELS CONDUCTORS

Mocktail Spritz sense alcohol ————— 9€

Suc de nabiu vermell, soda i martini sense alcohol.

Mocktail Sweet Passion ————— 9€

Maracujà, taronja, llima, vainilla i soda.

Martini sense alcohol ————— 6€

Llimonada clàssica / maracujà ————— 7€

Gintonic 0,0% ————— 10€

## CERVESES

Brutus 33cl ————— 3,80€

Brutus 50cl ————— 5,80€

Alhambra 1925 ————— 5,20€

L'Ippa Baladin ————— 6,00€

Mahou 0,0 torrada ————— 4,50€