



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

Edamames ahumados _____ 5€

Cocinados al vapor y sazonados con sal vikinga ahumada.

Croquetas de boletus y trufa _____ 2,5/u.€

Muy crujientes y con un delicado sabor.

Patatas bravas _____ 7€

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

Fingers de pollo con 2 salsas _____ 9€

Tiras de pollo marinado y frito para dipear en dos salsas caseras: kimchee y tártara.

Burrata D.O.P. Puglia con berenjena asada _____ 13€

Aliñado al momento con su picada de tomate seco, aceitunas kalamata y piñones tostados.

Jamón ibérico de Jabugo _____ 19€

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

Langostinos flambeados a la grappa _____ 14€

Con curry thai de judías del ganxet.

Carpaccio de ternera con parmesano rallado _____ 16€

Y vinagreta de miel y mostaza.

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



TAPAS ESPECIALES DEL CHEF

Steak tartar de chuletón de ternena     _____ 19€

Aliñado al estilo "Vida Mona", con patatas paja y gel de yema de huevo.

Arroz verde meloso con sepia y salicornia      21€

Hecho con 3 tipos de fumet: de pescado, de gambas y de acelgas.

Corvina asada con puré de apionabo y miso     21€

Acompañada de bimi y salsa al vino blanco con perlas de tapioca.

Pata de pulpo a la parrilla   _____ 23€

Acompañado de trinxat de col con patata y la auténtica salsa café de París.

Terrina de rabo de ternera estofado   _____ 24€

Con puré de topinambur, cebollas caramelizadas y reducción de vino tinto.

Bikini de wagyu A5      _____ 38€

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

DELICIAS ENTRE PANES

Cheeseburger smash de vaca madurada       17€

Servida en pan de brioche artesano, queso cheddar y pepino encurtido. Acompañada de chips crujientes de patata.

Pulpo a la parrilla en pan artesano      _____ 17€

Bocadillo único en Barcelona: pulpito a la parrilla en pan de llonguet con crema de aguacate, mayonesa cítrica y piparras.

POSTRES

Panna cotta de leche de coco     _____ 7€

Con mango, maracuyá y pistacho.

Cookie dough casero     _____ 7€

Con helado de mascarpone.

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



VINOS BLANCOS



Alcorta Atrevido _____ 6€ / 26€

D.O. Rueda
Verdejo

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

Famille Vincent Mâcon-Villages _____ 42€

A.O.C. Bourgogne (Francia)
Chardonnay

VINOS ROSADOS



Ca n'Èstruc rosat _____ 6€ / 26€

D.O. Catalunya
Garnatxa

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



VINOS TINTOS



Tarsus Roble _____ 7€ / 26€

D.O. Ribera del Duero

Tinta Fina

Mineral del Montsant _____ 8€ / 28€

D.O. Montsant

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

Gillardi Langhe Nebbiolo _____ 46€

D.O. Piemonte (Italia)

Nebbiolo

CAVAS Y CHAMPAGNES



Terrer de la Creu _____ 7€ / 26€

D.O. Cava

Macabeu, Xarel·lo y Parellada

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 14€

Vodka Absolut, naranja, lima, maracuyá y Petroni Spritz.

El Cubanito AROMÁTICO FRESCO 12€

Ron Havana Club Especial, azúcar, lima y angostura.

Paloma FLORAL FRESCO 12€

Tequila olmeca blanco, lima y tónica de pomelo rosa.

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€



Todos los vinos pueden contener dióxido de azufre y sulfitos



PARA LOS CONDUCTORES

Mocktail Spritz sin alcohol ————— 9€

Zumo de arándano rojo, soda y martini sin alcohol.

Mocktail Sweet Passion ————— 9€

Maracuyá, naranja, lima, vainilla y soda.

Martini sin alcohol ————— 6€

Limonada clásica / maracuyá ————— 7€

Gintonic 0,0% ————— 10€

CERVEZAS

Brutus 33cl ————— 3,80€

Brutus 50cl ————— 5,80€

Alhambra 1925 ————— 5,20€

L'Íppa Baladin ————— 6,00€

Mahou 0,0 tostada ————— 4,50€