



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 _____ 12€

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

Burrata 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

Ravioli farcits de tòfona amb salsa de ceps 🍄🍄🍄 — 16€

Bolets de temporada saltejats i teula cruixent de parmesà.

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 briox artesà, formatge cheddar i cogombre encurtit.

Acompanyada de xips cruixents de patata.

Hamburguesa de pop en pa de briox negre 🍷🍷🍷🍷🍷 — 17€

Hamburguesa única a Barcelona: popet a la brasa en pa artesà 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 (Francia)
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

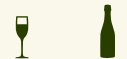
Gillard Langhe Nebbiolo

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 12€

Tequila Olmeca silver, taronja, llima, fruita de la passió i Petroni Spritz.

El Cubanito AROMÀTIC FRESC 12€

Ron Havana Club Especial, sucre, llima i angostura.

Pink Neva DOLÇ AROMÀTIC POTENT 12€

Vodka Absolut, Cointreau, suc de taronja, llimona i almívar d'hibisc.

El Mediterraneo REFRESCANT 14€

Gin Malfy Taronja, Campari, llimona, tònica i almívar cítric.

Royal White Lady AROMÀTIC CÍTRIC 16€

Gin Monkey 47, Saint Germain, 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€