



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 12€

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

Burrata con berenjena asada 13€

Aliñadas 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 Molúscos Sulfitos



TAPAS ESPECIALES DEL CHEF

Ravioli rellenos de trufa con salsa de boletus  16€

Setas de temporada salteadas y crujiente de parmesano.

Steak tartar de chuleton de ternera  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.

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 jamón 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.

Hamburguesa de pulpo en pan briox negro  17€

Única en Barcelona: pulpito a la parrilla en pan artesano 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  Cacahuete  Mostaza  Soja

 Sésamo  Frutos secos  Pescado  Crustaceos  Moluskos  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



Sospechoso rosado _____ 6€ / 26€

Vino de la Tierra de Castilla

Bobal y Tempranillo

Château Sainte Marguerite Symphonie Rosé _____ 36€

A.O.C. Côtes de Provence (Francia)

Cinsault, Grenache noir y Rolle



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	
Llopard Brut Rosé Reserva	38€
D.O. Corbiac	
Monastrell, Garnatxa y Pinot noir	
Recaredo Terrers	46€
D.O. Corbiac	
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 dioxido de azufre y sulfitos



CÓCTELES DE AUTOR

See the Sunset CÍTRICO REFRESCANTE 12€

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

El Cubanito AROMÁTICO FRESCO 12€

Ron Havana Club Especial, azúcar, lima y angostura.

Pink Neva DULCE AROMÁTICO POTENTE 12€

Vodka Absolut, Cointreau, zumo de naranja, limón y sirope de hibisco

El Mediterraneo REFRESCANTE 14€

Gin Malfy Naranja, Campari, limón, tónica y sirope cítrico.

Royal White Lady AROMÁTICO CÍTRICO 16€

Gin Monkey 47, Saint Germain, limón, clara de huevo y angostura.

CÓCTELES CLÁSICOS 12€

GINTONIC DEL DÍA 14€

SANGRÍA



Sangría de vino 9€ / 28€

Sangría de cava 10€ / 30€



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'Ippa Baladin 6,00€

Mahou 0,0 tostada 4,50€