



## 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 dipear 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 
 Moluscos 
 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 chuletón 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 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.

**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  Cacahuetes  Mostaza  Soja  
 Sésamo  Frutos secos  Pescado  Crustaceos  Molúscos  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



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)

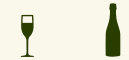
Malbec

**Gillard 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 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€

**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'ippa Baladin ————— 6,00€

Mahou 0,0 tostada ————— 4,50€