

Carta de verano

Olivas gornal picantonas 6,00 €

Aceitunas aliñadas con un toque picante.



Ajo blanco con salmón y melón 12,00 €

Al estilo tradicional acompañado de salmón y melón fresco



Flor de alcachofa confitada 8,50 €

Flor de alcachofa confitada con virutas de jamón y su vinagreta.



Boquerones al estilo Rosellón 11,00 €

Boquerones en vinagre sobre crujientes tostas, realzados con un sutil toque cítrico



Burrata con crema de calabaza 12,00 €

Cremosa burrata italiana sobre una suave crema de calabaza



Carpaccio vaca vieja 16,00 €

Finas láminas de vaca vieja seleccionada, de sabor intenso y textura delicada



Chips de patata con alioli de escabeche 5,00 €

Crujientes chips acompañadas de un original alioli con toque avinagrado.



Jamón Ibérico 18,00 €

Acompañado de pan cristal con tomate.



Salmorejo 8,00 €

Acompañado de huevo de codorniz y virutas de jamón ibérico



Ensaladilla rusa con Guanciale 11,00 €

Elaborada tradicionalmente y coronada con crujiente guanciale



Pulpo al Escabeche 18,00 €

Marinado en un suave escabeche, acompañado de verduras frescas



Tapa Roas Beef 14,00 €

Láminas de roast beef de ternera, picadito de encurtidos y pesto rojo



Tartar de Fuet 13,00 €

Versión del clásico tartar, elaborado con fuet, aliñado y acompañado con yema curada



Tataki de Picaña 15,00 €

Picaña sellada estilo tataki, lleno de sabor y acompañado de leche de tigre de ají amarillo y guacamole



Tiradito de Salmón 16,00 €

Salmón marinado con remolacha, emulsión de aguacate y tomates cherry



Postres

Tarrico Lemon Pie 8,00 €

Tarrico Tres leches 8,00 €

Tarrico cheesecake de Nutella 8,00 €



Gluten Cacahuetes Frutos secos Altramuzes Sésamo Moluscos Setas

Pescado Crustáceos Soja Lactosa Mostaza Sulfitos Apio Huevos

Nuestros platos pueden adaptarse en función de los alérgenos e intolerancias.

Consulte con el camarero antes de realizar su pedido.

Cócteles

Aperol Spritz	16 €
Mojito	15 €
Mojito de fresa	16 €
Mojito de maracuya	16 €
Piña Colada	15 €
Mocktails	10 €
Margarita	15 €
Daiquiri	15 €
Moscow Mule	15 €
Mimosa	8,5 €
Espresso Martini	15 €
Hugo Spritz (Saint Germain)	14,5 €

Sangrías

Sangría de vino	22 €	15 €	6 €
Sangría de cava	24 €	16 €	-

Cerveza

San Miguel Especial 0,5L	6,5 €
San Miguel	4,5 €
Coronita	5 €
San Miguel sin alcohol	4,5 €
Clara	4,5 €
Clara 0,5 L	6,5 €

Vinos

Blanco		
Mediterranean R.B.	23 €	5,5 €
I Heart Riesling	24 €	6 €
Monólogo Verdejo (D.O. Rueda)	24 €	6 €
I Heart Chardonnay	26 €	6,5 €
Rosado		
MIA Moscató	23 €	5,5 €
Monólogo Rosado (D.O. Rueda)	23 €	5,5 €
Tinto		
Mediterranean R.B.	22 €	5,5 €
I Heart Merlot	25 €	6 €
Cava		
Blanc de Blancs de Freixenet	27 €	6,5 €
Elyssia Grand Cuvée	28 €	7,5 €
Champagne		
Möet & Chandon Brut Imperial	67 €	-
Möet & Chandon ICE	85 €	-

Aperitivo

Martini Bianco	9 €
Martini Rosso	9 €

Gin&Tonic

Puerto de Indias Strawberry	15 €	5 €
Beefeater	15 €	5 €
Bombay Sapphire	15 €	6 €
Martin Miller	16 €	6 €
Hendrick's	17 €	7 €
Gin Mare	15 €	6 €

Whisky · Ron · Vodka · Tequila

Whisky			
Ballantine's	15 €	9 €	4,5 €
Johnny Walker Red	15 €	10 €	5 €
Jack Daniel's (Tennessee)	16 €	11 €	6 €
Johnny Walker black 12 años	17 €	12 €	7 €
Ron			
Bacardi	15 €		5 €
Havana 3 años	16 €		5 €
Havana 7 años	17 €	12 €	7 €
Vodka			
Smirnoff	15€		5 €
Absolut	16€		6 €
Tequila			
Jimador	15€		5 €
Espolon	16€		6 €

Refrescos · Agua · Zumos

Limonada clásica y limonada de maracuyá	6,9 €
Agua mineral sin gas 1/2	3,2 €
Agua con gas Vichy Catalan	3,2 €
Refrescos	3,5 €
Ginger Beer	3,5 €
Fuze Tea	3,5 €
Zumos (naranja, piña, melocotón)	4 €
Tonica Royal Bliss	5 €
Monster	5 €

10% de IVA incluido

Terraza **Rosellón**, recomienda el consumo responsable de alcohol. **Queda prohibido la venta y el consumo de alcohol a menos de 18 años aun siendo acompañado por sus padres o tutores legales.**

Horario de la Terraza:

Bruch: de 10:00 h a 12:30 h | **Carta:** de 13:00 h a 22:30 h.

