

te
rra
ssa

RESTAURANT & COFFEE SHOP

TAPAS

	Tapa	Ración
Patatas bravas / Patates braves	4,00	6,00
Nachos con queso y guacamole		9,50
Aceitunas rellenas <i>Olives Farcides / Olives / Oliven</i>		3,50
Anchoas del Cantábrico <i>Anxoves del Cantàbric / Anchovies / Anchois</i>	5,50	9,50
Jamón Ibérico de Bellota con pan de vidrio <i>Pernil Ibèric de glà amb pa de vidre Iberian ham with crystal bread</i>	13,00	18,00
Bresaola <i>Bresaola de Lombardía con rúcula y parmesano Bresaola from Lombardía with rocket and parmesan</i>	8,00	14,00
Porchetta <i>Porchetta italiana con tomate seco Italian Porchetta with sun dried tomatoes</i>	7,00	12,00
Hummus con pan de pita y zanahoria <i>Hummus amb pa de pita i pastanaga Hummus with pita bread and carrot</i>		8,00
Pan de vidrio con tomate y aceite virgen <i>Pa de vidre amb tomàquet i oli verge Crystal bread with tomato and olive oil</i>	2,50	4,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima <i>Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima Squid / Kalamaren "Andalusian style"</i>	8,00	12,50
Gambas al ajillo <i>Gambes amb allada / Prawns / Crevettes / Garnelen</i>		11,50
Huevos estrellados con Jamón Ibérico <i>Ous estrellats amb pernil Ibèric Fried eggs, fries and Iberian ham</i>		11,50
Croquetas de pollo y jamón / Jamón ibérico / Boletus <i>Croquetes de pollastre i pernil / Pernil ibèric / ceps Croquettes of chicken and ham / Iberian ham / Mushrooms</i>	1,50 / un	
Palitos de pollo con salsa picante <i>Palets de pollastre amb salsa picant Chicken fingers with spicy sauce Bâtonnets de poulet / Hühnerfinger</i>	6,50	9,50
Alitas de pollo crujientes <i>Aletes de pollastre cruixents Crispy chicken wings / Ailes de poulet / Hühnerflügel</i>	5,50	8,50

SANDWICH

Bikini <i>Jamón y queso / Ham and cheese Croque-monsieur / Käse un Schinken</i>	6,00
Club Sandwich de Pollo <i>Pollo, lechuga, tomate y salsa César Pollastre, enciam, tomàquet i salsa Cèsar Chicken, salad, tomato, and Caesar Vinagrette</i>	9,50

MENU INFANTIL / KIDS MENU

Roggi <i>Palitos de pollo con patatas fritas Palets de pollastre amb patates fregides Chicken fingers with french fries Bâtonnets de poulet avec frites Hühnerfinger mit Pommes Frites</i>	8,00
Mickey <i>Escalopa milanese con espaguetis con tomate Escalopa milanese amb espaguetis amb tomàquet Milanese escalope with tomato spaghetti Escalope milanaise aux spaghettis à la tomate Milanese Schnitzel mit Tomatenspaghetti</i>	8,00
Nemo <i>Merluza a la romana con patatas fritas Lluç a la romana amb patates fregides Hake with french fries Merlu aux frites Seehecht mit Pommes Frites</i>	8,50

En caso de que sea alérgico a algún alimento, consulte con nuestro camarero o camarera su presencia en los platos elegidos.

En cas que sigui al·lèrgic a algun aliment, consulti amb el nostre cambrer o cambrera la seva presència als plats escollits.

In case of any food allergy, please ask our waiter or waitress if these ingredients are in the selected dishes recipe.

Au cas où vous seriez allergique à un aliment, consultez notre serveur ou serveuse de son événementuelle présence dans les plats choisis.

Falls Sie eine Nahrungsmittel-Allergie haben, fragen Sie bitte unsere Kellner oder Kellnerin nach den Zutaten unserer Speisen.

PIZZAS

Margarita	9,00
<i>Tomate y mozzarella / Tomato and mozzarella</i>	
Prosciutto	10,50
<i>Tomate, mozzarella y jamón dulce</i> <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	
Peperoni	10,50
<i>Tomate, mozzarella y peperoni picante</i> <i>Tomato, mozzarella and spicy pepperoni</i>	
Capriciosa	11,00
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce, beicon y champiñones</i> <i>Tomato, mozzarella, ham, bacon and mushrooms</i>	
Playa Montroig	12,50
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce, beicon, champiñones, cebolla y aceitunas</i> <i>Tomato, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, onion and olives</i>	
Bresaola	13,50
<i>Tomate, mozzarella, bresaola y rúcula</i> <i>Tomate, mozzarella, bresaola and rocket salad</i>	
Porchetta	12,50
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, albahaca y tomate seco</i> <i>Tomate, mozzarella, porchetta, basil and sun dried tomato</i>	
Calzone	12,00
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce y huevo</i> <i>Tomato, mozzarella, ham and egg</i>	
Jamón Ibérico	14,00
<i>Tomate, mozzarella y jamón Ibérico de bellota</i> <i>Tomato, mozzarella and Iberian ham</i>	
Capresse	11,00
<i>Tomate, mozzarella, rodajas de tomate natural, mozzarella de Buffalla y rúcula</i> <i>Tomato, mozzarella, sliced tomato, Buffalo mozzarella and rocket</i>	
Cuatro quesos	12,50
<i>Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Parmesano y Emmental</i> <i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Parmesan and Emmental</i>	
Vegetale	11,00
<i>Tomate, mozzarella y verduras de temporada</i> <i>Tomato, mozzarella and seasonal vegetables</i>	

PASTAS

Spaghetti Bolognesa / Carbonara / Napolitana	8,50
<i>Linguine con gambas, ajo frito y guindilla</i> <i>Linguine amb gambes, all fregit i bitxo</i> <i>with prawns, fried garlic and chilli</i> <i>Aux crevettes, l'ail et le piment</i> <i>Mit garnelen, Gebratenem Knoblauch und Chili</i>	
Panzerotti funghi porcini a la Gorgonzola con nueces	13,00
<i>A la Gorgonzola amb Nous</i> <i>With Gorgonzola and Nuts</i> <i>Au Gorgonzola et Noix</i> <i>Mit Gorgonzola und Walnüssen</i>	
Pappardelle al pesto con tomate seco y langostinos	15,00
<i>al pesto amb tomàquets secs i llagostins</i> <i>with pesto with sun-dried tomatoes and prawns</i> <i>au pestou avec tomate sèche et crevettes</i> <i>mit Pesto mit getrockneten Tomaten und Garnelen</i>	

ENTRANTES Y ENSALADAS / STARTERS AND SALADS

Ensalada César con pollo, picatostes, parmesano y beicon	10,00
<i>Amanida Cèsar amb pollastre, crostons, parmesà i bacó</i> <i>Caesar salad with chicken, croutons, parmesan and bacon</i> <i>Salade César au poulet, croûtons, le parmesan et lardons</i> <i>Caesarsalat mit Hähnchen, Croutons, Parmesan und Speck</i>	
Variado de tomates con ventresca de atún y balsámico	11,00
<i>Variat de tomàquets amb ventresca de tonyina i balsàmic</i> <i>Tomato with tuna belly and balsamic</i> <i>Tomate au ventre de thon et balsamique</i> <i>Tomaten mit Thunfischbauch und Balsamico</i>	
Ensalada de queso de cabra	10,50
<i>Amanida de formatge de cabra / Goat cheese salad</i> <i>Salade au fromage de chèvre / Ziegenkäsesalat</i>	
Ensalada de tomate y mozzarella	9,50
<i>Amanida de tomàquet i mozzarella</i> <i>Tomato and mozzarella salad</i> <i>Salade de tomates et mozzarella</i> <i>Tomaten und Mozzarella Salat</i>	
Ensalada de langostinos y brotes de alfalfa con vinagreta de piñones	12,50
<i>Amanida de llagostins i germinats d'alfalfa amb vinagreta de pinyons</i> <i>Shrimp salad / Salade de crevettes / Garnelen Salat</i>	
Parrillada de verduras con romesco	11,00
<i>Graellada de verdures amb romesco</i> <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i> <i>Légumes grillés avec romesco</i> <i>Grillgemüse mit Romesco</i>	
Carpaccio de ternera	13,50
<i>Carpaccio de vedella / Beef carpaccio</i> <i>Carpaccio de boeuf / Rind Carpaccio</i>	

ARROCES / RICE *

Risotto de setas con parmesano	14,00
<i>Risotto de bolets amb parmesà</i> <i>Mushroom risotto with parmesan</i> <i>Risotto aux champignons et parmesan</i> <i>Pilz-risotto mit Parmesan</i>	
Paella de marisco (Mín. 2 pers. - Precio por pers.)	15,00
<i>Paella de marisc (Mín. 2 pers. - Preu per pers.)</i> <i>Seafood paella / Paella fruits de mer / Fisch-paella</i> <i>(Mín. 2 persons - price per person)</i>	
Arroz negro con sepia y gambas	13,50
<i>(Mín. 2 pers. - Precio por pers.)</i> <i>Arròs negre amb sípia i gambes (Mín. 2 pers. - Preu per pers.)</i> <i>Black rice with squid and prawns</i> <i>Riz noir aux calamars et aux crevettes</i> <i>Schwarzer reis mit Tintenfisch und Garnelen</i> <i>(Mín. 2 persons - price per person)</i>	

CARNES / MEAT *

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas y verdura 23,50

*Entrecot de vedella a la graella amb patates i verdura
Sirloin beefsteak / Entrecôte de boeuf / Rindfleisch-entrecote*

Solomillo de ternera con patatas especiadas y wok de verduras 22,50

*Filet de vedella amb patates especiades i wok de verdures
Beef tenderloin / Filet de boeuf / Rinderfilet*

Steak tartar con patata frita y mostaza 24,00

*Steak tartar amb patates fregides i mostassa
Steak tartar*

Costillas de cordero con patata al horno y champiñones 17,50

*Costelles de xai amb patata al forn i xampinyons
Lamb ribs with baked potato and mushrooms
Côtes d'agneau avec pommes de terre au four et champignons
Lammrippen mit Ofenkartoffel und Pilzen*

Costillas de cerdo a la barbacoa 18,50

*Costelles de porc a la barbacoa
Barbecue ribs / Travers de porc au barbecue / Grillrippchen*

Secreto cerdo ibérico con patatas fritas y champiñones 17,00

*Secret de porc Ibèric amb patates fregides i xampinyons
Iberian pork / Porc ibérique / Iberischen Schwein*

Black Angus Burger con cebolla caramelizada y queso Brie 15,50

*amb ceba caramelitzada i formatge Brie
aux oignons caramélisés et fromage brie
with caramelized onion and brie cheese
mit karamellisierten Zwiebeln und Brie-Käse*

Hamburguesa de ternera a la plancha 11,00

*Hamburguesa de vedella a la planxa / Grilled veal burger
Hamburger de veau grillé / Rindsburger vom Grill*

Extras

Queso / Cheese + 0,70

Beicon / Bacon + 1,00

Cebolla caramelizada / Caramelized onion + 1,50

Vegan Burger con cebolla frita y queso vegano 13,50

*amb ceba fregida i formatge vegà
with fried onions and vegan cheese
aux oignons et fromage végétal
mit Röstzwiebeln und veganem Käse*

HELADOS / ICECREAM

Copa Fresas (Helado de Fresa, Fresas y Nata) 6,50

*Copa Maduixa (Gelats de maduixa, maduixes i nata
Strawberry cup (Strawberry icecream, strawberries and cream)*

Helados (Precio por bola) 3,00 /1bola

Gelats (Preu per bola) 5,00 /2bola

Icecream (Price per scoop)

PESCADOS / FISH *

Suprema de salmón a la plancha 20,00
con verduritas y vinagreta de ajos tiernos

*Suprema de salmó a la planxa amb verduretes
i vinagreta d'alls tendres
Grilled salmon / Saumon grillé / Lachs vom Grill*

Rape a la plancha o a la romana 21,00

*Rap a la planxa o a la romana
Monkfish / Lotte / Seeteufel*

Tataki de atún rojo con wok de verduras 22,00

*Tataki de tonyina vermella con wok de verduras
Tuna tataki / Thon tataki / Thunfisch Tataki*

Bacalao con sanfaina 17,00

*Bacallà amb samfaina / Cod with roasted peppers
Morue aux ratatouille / Kabeljau mit gebratener Paprika*

Mejillones al vapor o a la marinera 12,00

*Musclos al vapor o a la marinera
Steamed mussels or a la mariniera
Moules à la vapeur ou a la marinière
Gedämpfte oder Marinierte Miesmulchen*

Pulpo a la brasa 21,00

*Pop a la brasa / Grilled octopus / Poulpe grillé /
Gegrillter Oktopus*

Salsas / Salses / Sauces 2,50

*Pimienta verde, setas, romesco o alioli / Pebre verd, bolets,
romesco o allioli / Green pepper, mushrooms, romesco or ailoli /
Poivre vert, chamignons, romesco ou alioli /
Grüne Pfeffersauce, Pilze, Romesco oder Aioli*

NUESTROS DULCES / DESERTS

Coulant de chocolate 7,50

Coulant de xocolata / Chocolate coulant

Tatin de manzana con helado de vainilla 7,00

*Tatin de poma amb gelat de vainilla
Apple tatin with vanilla ice cream*

Tiramisú 6,50

Crema Catalana 5,50

Pastel de limón 6,00

Pastís de llimona / Lemon Pie

Pastel de queso 7,50

Pastís de formatge / Cheesecake

* Cocina sólo en horario de restaurante

Cuina només en horari de restaurant | Kitchen is only open during restaurant time

La cuisine est ouverte uniquement en horaire du restaurant | Küche ist Nur Während Restaurant Uhrzeit Geöffnet

IVA Incluido. Precios en Euros | VAT included. Prices in Euros

REFRESCOS Y AGUA / SOFT DRINKS AND WATER

Refrescos <i>I Soft drinks</i>	2,70
Fever Tree	2,90
Zumo de Frutas <i>I Fruit juice</i>	2,60
Agua Mineral con o sin gas 1/2 litro <i>Still or sparkling water 1/2 litre</i>	1,90
Agua Mineral 1 litro <i>Still water 1 litre</i>	2,50
Cacaolat <i>I Milk chocolat</i>	3,00

CERVEZAS / BEER

Barril Copa <i>I Draught beer (33cl)</i>	2,70
Barril Jarra <i>I Draught beer (50cl)</i>	3,80
Estrella Damm, Free Damm, Daura 	3,00
Voll-Damm	3,30
Coronita, Heineken, Alhambra Reserva	4,00

APERITIVOS / APERITIF

Martini, Campari, Pastis, Ricard, Pernod	3,50
Bitter Cinzano, Bitter Kas	3,00
Malaga Virgen, Fino La Ina, Tio Pepe	3,50

CAFÉS Y TÉS / COFFEE AND TEA

Café Espresso <i>I Espresso</i>	1,30
Café cortado <i>I Espresso macchiato</i>	1,60
Café con leche <i>I Flat white coffee</i>	2,00
Café Descafeinado <i>I Decaffeinated coffee</i>	1,60
Carajillo (Ron, Anís o Brandy) <i>Coffee with Liquor (Rum, Anise or Brandy)</i>	2,70
Café Cappuccino <i>I Cappuccino</i>	2,70
Bombón (Café y leche condensada) <i>Bonbon (coffee and condensed milk)</i>	2,10
Café Irlandés <i>I Irish Coffee</i>	6,50
Café Baileys (Café, Baileys, nata y cacao) <i>Baileys Coffee (Coffee, Baileys, cream and cacao)</i>	4,20
Té (Earl Grey, Verde, Rojo, ...) <i>Tea (Earl Grey, Green, Red, ...)</i>	1,60
Infusión (Rooibos, Poleo menta, Manzanilla,...) <i>Infusion (Mint, Camomile, ...)</i>	1,60

LICORES / LIQUOR

Malibú, Licor 43, Ponche Caballero Tia Maria, Batida de Coco	4,00
Baileys, Fernet Branca, Cointreau	4,50
Aguardiente, Pacharán, Tequila	4,50
Licores de Futas, Cremas de Licor	3,50
Brandy Magno, Torres 5, Veterano	4,00
Brandy Carlos I, Duque de Alba, Remy Martin	6,00

GINEBRA / GIN

Larios, Gordons	4,50
Beefetear, Bombay, Tanqueray Segrams, Puerto Indias	5,50
G'Vine, Bulldog, Hendricks Gin Mare, Bombay Sapphire	7,00

WHISKY

JB, Ballantines, Cutty Sark	5,00
Four Roses	5,50
Jack Daniels. Cardhu, Chivas, Glendish	7,00

RON / RUM

Havana 3, Bacardi	4,50
Cacique, Barceló, Brugal	5,00
Havana 7	6,50

VODKA

Eristoff, Smirnoff	4,50
Absolut	5,00

CÓCTELES / COCKTAILS

	Sin Alcohol	Con Alcohol
Mojito	6,00	7,50
Caipirinha	6,00	7,50
Margarita		7,50
San Francisco	6,00	7,50
Aperol Spritz		7,00

VINOS TINTOS / RED WINES

	Copa	Botella
De Muller, <i>D.O. Tarragona</i>	2,90	11,00
Torres Corona, <i>D.O. Catalunya</i>	3,00	13,00
Camins del Priorat, <i>D.O. Priorat</i>		23,00
Viña Salceda, <i>D.O. Rioja</i>	3,00	13,50
Ramon Bilbao, <i>D.O. Rioja</i>		15,00
Marques Riscal Reserva, <i>D.O. Rioja</i>		21,00
Finca Resalso, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	3,30	16,00
Pesquera Crianza, <i>D.O. Ribera del Duero</i>		23,00
Pétalos del Bierzo, <i>D.O. Bierzo</i>		20,00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	Copa	Botella
Clot d'Encís, <i>D.O. Terra Alta</i>	2,90	11,00
Modernista, <i>D.O. Terra Alta</i>		13,50
Viña Esmeralda, <i>D.O. Penedès</i>	3,20	14,00
Marques Riscal, <i>D.O. Rioja</i>	3,20	14,50
Martivilli Sauvignon, <i>D.O. Rueda</i>	3,20	14,00
Perro Verde, <i>D.O. Rueda</i>		16,00
Quinta Apolonia Belondrade, <i>D.O. Castilla y León</i>		21,00

ROSADOS / ROSÉ WINES

	Copa	Botella
Clot d'Encís, <i>D.O. Terra Alta</i>	2,90	11,00
Torres de Casta, <i>D.O. Catalunya</i>	3,00	12,00
Chivite Gran Feudo, <i>D.O. Navarra</i>	2,90	11,50
Marques Riscal Rosado, <i>D.O. Rioja</i>	3,20	14,90
Quinta Clarisa, <i>D.O. Rueda</i>		17,00

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal		45,00
Moët & Chandon Brut Impérial		49,00

CAVA

	Copa	Botella
Anna Codorniu Brut Nature	3,50	13,00
Gramona Brut Impérial		22,00

SANGRÍA

	Copa	Botella
Sangría	3,20	13,90
Sangría de Cava		15,90

