

TO START · POUR COMMENCER

“Coca” bread from Girona with tomato	3.50 €
<i>Pain “coca” de Girona avec tomate</i>	
Acorn-fed Iberian ham (80 gr)	28 €
<i>Jambon ibérique (80 gr)</i>	
Assortment of national cheese	18 €
<i>Assortiment de fromages nationaux</i>	
Iberian cold cut selection	18 €
<i>Table de saucisses ibériques</i>	
“Les Terrasses” potatoes salad	7 €
<i>Salade russe “Les Terrasses”</i>	
Andalusian style squid and ginger	16.50 €
<i>Calamars à la sauce “andalusa” et gingembre</i>	
“Gazpacho” (tomato soup) with toast bread	8 €
<i>“Gazpacho” avec croutons</i>	
“Bravas” with alioli and chipotle sauce	7 €
<i>“Bravas” avec aioli et sauce chipotle</i>	
Codfish fritters with honey and lime (3pc)	6 €
<i>Beignets de morue avec miel et citron vert</i>	
Iberian ham croquettes (3pc)	7 €
<i>Croquettes de jambon ibérique</i>	
Roasted chicken croquettes (3pc)	6 €
<i>Croquettes de poulet rôti</i>	

FRESH SELECTION · SELECTION FRAIS

Seasonal tomatoes salad, spring onion and tuna belly	15 €
<i>Salade de tomates saison, oignon tendre et ventre de thon</i>	
“Les Terrasses” green salad	13 €
<i>Salade verte “Les Terrasses”</i>	
Aged beef tartar and puffed bread	24 €
<i>Tartare de vieille vache et pain soufflé</i>	
Grilled razor clams with garlic and parsley	16 €
<i>Couteaux grillés à l’ail et au persil</i>	
Steamed Galician cockles	22 €
<i>Coques de Galicie à la vapeur</i>	
Clams from Galicia to fine sherry	24 €
<i>Palourdes de Galícia au vin de Xérès</i>	
Bouchot mussels fisherman style	14 €
<i>Moules de Bouchot à la marinière</i>	

OUR RICES · NOS RIZ

(Minimum for 2 people, price per person – Minimum per 2 personnes, prix per personne)

“Surf and turf” rice	20 €
<i>Riz du senyoret “mer et montagne”</i>	
Black rice with cuttlefish and pear alioli	24 €
<i>Riz noir aux seiches, calamars et alioli de poires</i>	
Vegetables rice with artichokes	20 €
<i>Riz avec legumes verts et artichauts</i>	
Lobster soupy rice	39 €
<i>Riz au bouillon de homard</i>	

Make prepare with rice “Illa del Riu” (Delta de l’Ebre) · Préparé avec riz “Illa del Riu” (Delta de l’Ebre)

OUR MEATS · NOS VIANDES

Beef burger with bacon and cheese Comté	19 €
<i>Hamburger de boeuf avec bacon et fromage Comté</i>	
Free range chicken “catalana style”	19 €
<i>Poluet fermier a la “catalane”</i>	
Old beef sirloin and roasted “primor” potatoes	32 €
<i>Faux-filet de bœuf avec pommes de terre “primor” rôties</i>	
Acorn-fed Iberian “pluma” with carrot cream and onions	28 €
<i>“Pluma” ibérique avec soupe de carottes et oignons</i>	

OUR FISHES · NOS POISSONS

Turbot meunière	32 €
<i>Turbot meunière</i>	
Grilled fish of the day with vegetables	29 €
<i>Poisson du marché avec légumes sautés</i>	
Cod stew with beans from Santa Pau	28 €
<i>Ragoût de morue avec des haricots de Santa Pau</i>	
Grilled red shrimp from Vilanova	s/m*
<i>Crevettes rouges de Vilanova grillées</i>	

A SWEET TO FINISH · UN GOÛT DE DOUCE POUR FINIR

Lemon Pie	7 €
<i>Tarte au citron</i>	
Cheese cake with berries	7 €
<i>Cheesecake aux fruits rouges</i>	
Nut brownie and vainilla ice cream	7 €
<i>Brownie de noix et glace à la vainille</i>	
Carrot cake with macadamian nut ice cream	7 €
<i>Tarte à la carotte avec glace de noix de macadamia</i>	