

PARA ABRIR BOCA · PER OBRIR BOCA

Pan de coca de Girona con tomate	3.50 €
<i>Pa de coca de Girona amb tomàquet</i>	
Jamón ibérico de bellota (80 gr)	28 €
<i>Pernil ibèric de gla (80 gr)</i>	
Tabla de quesos	18 €
<i>Taula de formatges</i>	
Tabla de embutidos ibéricos de bellota	18 €
<i>Taula d'embotits ibèrics de gla</i>	
Ensaladilla Les Terrasses	7 €
<i>Ensaladilla Les Terrasses</i>	
Calamares de playa a la andaluza y jengibre	16.50 €
<i>Calamars de platja a l'andalusa i gíngebre</i>	
Gazpacho con picatostes	8 €
<i>Gaspatxo amb crostons</i>	
Patatas Bravas con alioli y salsa "chipotle"	7 €
<i>Patates Braves amb all-i-oli i salsa "chipotle"</i>	
Buñuelos de bacalao, miel y lima (3 un)	6 €
<i>Bunyols de bacallà, mel i llima</i>	
Croquetas de jamón ibérico de bellota (3 un)	7 €
<i>Croquetes de pernil ibèric de gla</i>	
Croquetas de pollo a l'ast (3 un)	6 €
<i>Croquetes de pollastre a l'ast</i>	

BIEN FRESCO · BEN FRESC

Ensalada de tomate temporada, cebolleta y ventresca de atún	15 €
<i>Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendra i ventresca de tonyina</i>	
Ensalada verde Les Terrasses	13 €
<i>Amanida verda Les Terrasses</i>	
Steak Tartar de vaca vieja con pan "soplao"	24 €
<i>Steak tàrtar de vaca vella amb pa "soplao"</i>	
Navajas a la plancha con ajo y perejil	16 €
<i>Navalles a la planxa amb all i julivert</i>	
Berberechos de Galicia al vapor	22 €
<i>Escopinyes de Galícia al vapor</i>	
Almejas de Galicia al Fino de Jerez	24 €
<i>Cloïsses de Galícia al Fino de Jerez</i>	
Mejillones de Bouchot a la marinera	14 €
<i>Musclos de Bouchot a la marinera</i>	

NUESTROS ARROCES · ELS NOSTRES ARROSSOS

(Mínimo para 2 personas, precio por pers. – Mínim per 2 persones, preu per pers.)

Arroz del Señorito “Mar y montaña” <i>Arròs del Senyoret "Mar i muntanya"</i>	20 €
Arroz negro de sepia, chipirones y alioli de pera <i>Arròs negre de sípia, calamars i all-i-oli de pera</i>	24 €
Arroz de verduras con alcahofas <i>Arròs de verdures amb carxofes</i>	20 €
Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol</i>	39 €

Elaborados con arroz Illa del Riu (Delta de l'Ebre) – Elaborat amb arròs del Riu (Delta de l'Ebre)

NUESTRAS CARNES · LES NOSTRES CARNES

Hamburguesa de ternera, bacon y queso Comté <i>Hamburguesa de vedella, bacó i formatge Comté</i>	19 €
Pollo de corral a la catalana <i>Pollastre a la catalana</i>	19 €
Solomillo de vaca vieja con patatas primor asadas <i>Filet de vaca vella amb patates primor rostides</i>	32 €
Pluma ibérica de bellota con crema de zanahoria y cebollitas <i>Ploma ibèrica de glà amb crema de pastanaga i cebetes</i>	28 €

NUESTROS PESCADOS · ELS NOSTRES PEIXOS

Rodaballo a la meunière <i>Turbot a la meunière</i>	32 €
Pescado de lonja asado con verduritas <i>Peix de llotja rostit amb verduretes</i>	29 €
Bacalao a la llauna con judías de Santa Pau <i>Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau</i>	28 €
Gamba roja de Vilanova a la plancha <i>Gamba vermella de Vilanova a la planxa</i>	s/m*

UN DULCE PARA TERMINAR · UN DOLÇ PER ACABAR

Lemon Pie <i>Lemon Pie</i>	7 €
Pastel de queso y frutos rojos <i>Pastís de formatge i fruits vermells</i>	7 €
Brownie de nueces y helado de vainilla <i>Brownie de nous i gelat de vainilla</i>	7 €
Pastel de zanahoria con helado de nuez de macadamia <i>Pastís de pastanaga amb gelat de nou de macadàmia</i>	7 €