

IT'S OKAY
TO PLAY
WITH
FOOD



LA TERRAZA
DEL CENTRAL

— EMERIL
LAGASSE



PARA COMPARTIR TO SHARE

"Pà amb tomàquet" (PB) "Pà amb tomàquet"	5€
Olivas Gordal marinadas (PB) Marinated Gordal olives	6€
Chips de patata especiadas (PB) Spiced potato chips	6€
Ostra Poget N°3 (1 ud.) Oyster Poget N°3 (1 pc.)	7€
Patatas bravas (V) Patatas bravas, spicy sauce	9€
Croquetas de jamón ibérico (3 uds.) Iberian ham croquettes (3 pcs.)	10€
Falafel de Lorenzo, salsa tahini (PB) Lorenzo's falafel, tahini sauce	15€
Hummus, pan de pita (PB) Hummus, pita bread	15€
Queso halloumi frito, tomate cherry confitado, albahaca (V) Fried halloumi cheese, cherry tomato confit, basil	17€
Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"	34€
Mezzé de la casa (hummus, dip de feta picante, babaganoush, olivas, pan de pita) (V) House Mezzé (hummus, spicy feta dip, babaganoush, olives, pita bread)	18€

PRINCIPALES Y ENSALADAS MAINS & SALADS

Ensalada griega, tomate, feta, cebolla morada, pepino, orégano (V) Greek salad, tomato, feta, red onion, cucumber, oregano	17€
Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Caesar dressing	18€
Burrata, rúcula, tomate fresco y seco (V) Burrata, arugula, fresh & sun-dried tomatoes	18€
Pizzetta de stracciatella, tomate cherry tricolor, albahaca (V) Pizzetta with stracciatella, rainbow cherry tomatoes, basil	18€
Calamares a la andaluza, pimentón, alioli Andalusian style calamari, paprika, aioli sauce	22€
Souvlaki de cordero, salsa tzatziki, cebolla morada, pan de pita, patatas fritas Lamb souvlaki, tzatziki sauce, red onion, pita bread, French fries	26€
Bacalao confitado, hummus de tomate seco, ensalada de pepino Confit cod, sun-dried tomato hummus, cucumber salad	32€



BOCADILLOS SANDWICHES	Gyro de pollo, pan de pita, lechuga, tomate, cebolla morada, tzatziki, patatas fritas <i>Chicken gyro, pita bread, lettuce, tomato, red onion, tzatziki, French fries</i>	24€
	Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, French fries</i>	25€
	Pita de falafel, ensalada, tomate, cebolla morada, salsa tahini, patatas fritas (PB) <i>Falafel pita, salad, tomato, red onion, tahini sauce, French fries</i>	22€
GUARNICIONES SIDES	Patatas fritas (PB) <i>French fries</i>	7€
	Ensalada (PB) <i>Green salad</i>	7€
	Pan de pita (PB) <i>Pita bread</i>	7€
	Crudités (PB) <i>Crudités</i>	7€
POSTRES DESSERTS	Oliva by L'Atelier Barcelona (V) <i>Olive by L'Atelier Barcelona</i>	10€
	Cactus by L'Atelier Barcelona (V) <i>Cactus by L'Atelier Barcelona</i>	10€
	Flor de pasión by L'Atelier Barcelona (V) <i>Passion Flower by L'Atelier Barcelona</i>	10€
	Limón by L'Atelier Barcelona (V) <i>Lemon by L'Atelier Barcelona</i>	10€
	Ensalada de fruta de temporada (PB) <i>Seasonal fruit salad</i>	12€
	Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i>	4€

			
--	--	---	---

VINO TINTO RED WINE	Terriologia, Terricola negre 2022 <i>Garnacha, Carinyena</i> D.O. MONTSANT	10€	50€
	Perelada, Finca Espolla 2022 <i>Syrah, Monastrell, Garnacha tinta, Carinyena</i> D.O. EMPORDÀ	12€	60€
	Viña Salceda, Conde De La Salceda Reserva 2018 <i>Tempranillo</i> D.O. Ca. RIOJA		78€
	Dominio de Cair, Cair Selección Aguilera 2020 <i>Tinta Fina</i> D.O. RIBERA DEL DUERO		65€
	Joseph Drouhin, Laforêt Bourgogne Pinot Noir 2022 <i>Pinot Noir</i> A.O.C. BOURGOGNE	13€	65€
	Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 2022 <i>Pinot Noir</i> A.O.C. BOURGOGNE		154€

VINO ROSADO ROSÉ WINE	José Pariente, Victoria Pariente 2024 <i>Tempranillo, Viognier, Garnacha</i> D.O. RUEDA	10€	55€
	José Pariente, Victoria Pariente Magnum 2024 <i>Tempranillo, Viognier, Garnacha</i> D.O. RUEDA		110€
	Domaine d' Eole Rosé Tradition 2024 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Counoise</i> A.O.C. PROVENCE		58€

VINO BLANCO WHITE WINE	Bruma de L' Albi, Manel Orange Wine 2023 <i>Xarel·lo vermell</i> L' ALBI		60€
	Sumarroca, Marger 2023 <i>Xarel·lo, Macabeo</i> D.O. PENEDES		56€
	Josep Foraster, Blanc Selecció <i>Macabeo, Garnacha Blanca, Chardonnay</i> D.O. CONCA DE BARBERÀ	11€	52€
	Chivite Las Fincas Blanco 2023 <i>Chardonnay, Garnacha</i> D.O. NAVARRA	10€	46€
	Alonso & Pedrajo, Suañé Reserva Blanco <i>Viura, Sauvignon Blanc</i> D.O.Ca. RIOJA		85€
	Pazo San Mauro 2023 <i>Albariño</i> D.O. RÍAS BAIXAS	12€	60€
	Pazo San Mauro Magnum 2023 <i>Albariño</i> D.O. RÍAS BAIXAS		130€
	Joseph Drouhin, Petit Chablis 2022 <i>Chardonnay</i> A.O.C. BOURGOGNE		65€
	Billaud-Simon, Chablis Bougros 2022 <i>Chardonnay</i> A.O.C. BOURGOGNE		200€

			
CAVA & CHAMPAGNE	Sumarroca Reserva Brut 2022 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i> D.O. CAVA	10€	50€
	Juvé & Camps, Millesimé Xarel·lo <i>Xarel·lo</i> D.O. CAVA	12€	60€
	Juvé & Camps, Essential Brut Rosé <i>Pinot Noir</i> D.O. CAVA	10€	50€
	Sumarroca, Núria Claverol Allier Gran Reserva Brut 2016 <i>Chardonnay</i> D.O. CAVA		87€
	Taittinger Brut Reserva <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> A.O.C. CHAMPAGNE	24€	120€
	Taittinger Prestige Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	25€	128€
	Taittinger, Comtes De Champagne Blanc de Blancs 2011 <i>Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE		397€
	Taittinger, Comtes De Champagne Rosé 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> A.O.C. CHAMPAGNE		397€
	Krug Grande Cuvée Brut Edition 171 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> A.O.C. CHAMPAGNE		480€
	Taittinger Brut Reserva Magnum <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE		264€
VINO DULCE DESSERT WINE	Roccolo Grassi, Recioto di Soave <i>Garganega</i> D.O.C.G. BROIA, VÉNETO	17€	65€

LICORES
LIQUEURS

Vermouth	Italia / Italy	Martini Riserva Speciale Rubino	8€
		Martini Riserva Speciale Ambrato	8€
		Cinzano Rosso 1757	8€
		Antica Formula	10€
	España / Spain	Izaguirre Rojo Reserva Izaguirre Blanco Reserva	8€ 8€
Bitter	Italia / Italy	Martini Bitter 1872	10€
		Campari	10€
		Cynar	10€
Amaro	Italia / Italy	Averna	10€
		Montenegro	10€
		Fernet Branca	12€
Otros	Italia / Italy	Limoncello	10€
		Disaronno	10€
		Frangelico	10€
	Irlanda / Ireland	Baileys	10€

DESTILADOS
PREMIUM
SPIRITS

Premium Gin Perfect Serve	Inglaterra / England	Bombay Sapphire	17€
		Bombay Sapphire Premier Cru	17€
		Bombay Sapphir Citron Presse	17€
		Bulldog	17€
		Brockmans	17€
	España / Spain	Gin Mare	17€
		Macaronesian	17€
		Le Tribute	17€
	Escocia / Scotland	Hendrick's	17€
	Alemania / Germany	Monkey 47	19€
Tequila, Mezcal	Jalisco	Patrón Silver	17€
		Patrón Reposado	19€
		Patrón Añejo	25€
		Clase Azul Reposado	40€
	Oaxaca	Montelobos	17€
Premium Vodka	Francia / France	Grey Goose	17€
		Ciroc	17€
		Belvedere	17€
	Holanda / Holland	Ketel One	17€
Premium Whisky	Escocia / Scotland	Dewar's 12	17€
		Laphroig 10 yrs	17€
		Glenfiddich 12 yrs	17€
		Glenfiddich 15 yrs	19€
		Glenfiddich 18 yrs	26€
		Macallan 12 yrs	22€
		Lagavullin 16 yrs	26€
	Kentucky	Woodford Reserve	17€
		Bulleit Bourbon	17€
		Bulleit Rye	17€
		Templeton Rye 4 yrs	20€
	Irlanda / Ireland	Ro & Co	17€
		Teeling Small Batch	19€
Brandy, Cognac	España / Spain	Carlos I	17€
		Cardenal Mendoza Gran Reserva	17€
	Francia / France	Hennessy VS	17€
		Courvoisier VSOP	19€
Premium Rum	Venezuela	Santa Teresa 1796	17€
		Diplomático Reserva	17€
	Cuba	Santisima Trinidad 7 años	17€
	Guatemala	Zacapa 23	19€
	Jamaica	Appleton 12	17€
Otros / Others	España / Spain	Año Santo Orujo Hierbas	17€
		Pere Magloire VSOP	19€
	Italia / Italy	Grappa Nonino	17€
		Grappa Poli Sarpa Oro	19€
	Perú	Pisco Demonio de los Andes	17€



PREGUNTE POR NUESTRO COCKTAIL OF THE WEEK
ASK FOR OUR COCKTAIL OF THE WEEK

SIGNATURE COCKTAILS

Cocktails 17€	Golden Hour	Vodka Grey Goose, licor de naranja, cordial de manzana, sirope de almendras, fruta de la pasión <i>Grey Goose vodka, orange liqueur, apple cordial, orgeat, passion fruit</i> AFRUTADO, CÍTRICO, EXÓTICO FRUITY, CITRUS, EXOTIC
	Gothic Breeze	Ron Santa Teresa 1796, Martini Fiero, zumo de piña, cítricos, sirope de almendra Santa Teresa 1796 rum, Martini Fiero, pineapple juice, citrus, almond syrup AFRUTADO, DULCE, EXÓTICO FRUITY, SWEET, EXOTIC
	Flower Power	Tequila Patrón Silver, Martini Floreale, cítricos, sirope casero de lavanda <i>Patrón Silver tequila, Martini Floreale, citrus, homemade lavender syrup</i> FRESCO, CÍTRICO, FLORAL FRESH, CITRUS, FLORAL
	Mediterranean Mule	Whisky Dewar's 12, Disaronno, cítricos, sirope de té negro ahumado y menta, refresco de jengibre <i>Dewar's 12 whisky, Disaronno, citrus, homemade black tea and mint syrup, ginger beer</i> REFRESCANTE, AROMÁTICO, ESPECIADO REFRESHING, AROMATIC, SPICED
	Hidden Gem	Gin Bombay Sapphire, pomelo, sirope casero de cerveza complot IPA, soda <i>Bombay Sapphire gin, grapefruit, homemade Complot IPA beer syrup, soda water</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, AROMÁTICO REFRESHING, CITRUS, AROMATIC
	Born to Chill	Tequila Patrón Reposado, mezcal, cítricos, mango, tajine, agave <i>Patrón Reposado tequila, mezcal, citrus, mango, tajine, agave</i> AFRUTADO, CÍTRICO, POCO PICANTE FRUITY, CITRUS, SLIGHTLY SPICY
Spritz 17€	Sunset Ritual	Martini Fiero, vodka Grey Goose, cordial casero de melocotón, cava, soda <i>Martini Fiero, Grey Goose vodka, homemade peach cordial, cava, soda water</i> SUAVE, AFRUTADO, ESPUMOSO SOFT, FRUITY, SPARKLING
	Secret Garden	St Germain, vodka Grey Goose, vainilla, fruta de la pasión, cava, soda <i>St Germain, Grey Goose vodka, vanilla, passion fruit, cava, soda water</i> DULCE, FLORAL, EXÓTICO SWEET, FLORAL, EXOTIC
Non Alcoholic 15€	Blossom Bouquet	Martini Floreal 0.0%, cordial de manzana, refresco de jengibre, flor de temp. <i>Martini Floreal 0.0%, apple cordial, ginger ale, seasonal flowers</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, FLORAL REFRESHING, CITRUS, FLOREAL
	1920 Essence	Martini Vibrante 0.0%, sirope de frutos rojos casero, soda de pomelo <i>Martini Vibrante 0.0%, homemade red fruits syrup, grapefruit soda</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, AFRUTADO REFRESHING, CITRUS, FRUITY



PREGUNTE POR NUESTRO COCKTAIL OF THE WEEK
ASK FOR OUR COCKTAIL OF THE WEEK



BEST SELLERS

Cosmopolitan	Vodka Grey Goose, licor de naranja, cítricos, zumo de arándanos <i>Grey Goose vodka, orange liqueur, citrus, cranberry juice</i>	17€	
Caipirinha	Cachaça Leblon, lima, azúcar <i>Cachaça Leblon, lime, sugar</i>	17€	
Negroni	Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari <i>Bombay Sapphire gin, Martini Rubino, Campari</i>	17€	
Espresso Martini	Vodka Grey Goose, licor de café, café de especialidad, azúcar <i>Grey Goose vodka, coffee liqueur, specialty coffee, sugar</i>	17€	
Moscow Mule	Vodka Grey Goose, lima, refresco de jengibre <i>Grey Goose vodka, lime, ginger beer</i>	17€	
Mojito	Ron Bacardi Carta Blanca, lima, menta, azúcar, soda <i>Bacardi Carta Blanca rum, lime, mint, sugar, soda water</i>	17€	
Whisky Sour	Whisky Dewar's 12, limón, azúcar <i>Dewar's 12 whisky, lemon juice, sugar</i>	17€	
Aperol Spritz	Aperol, vino espumoso, soda <i>Aperol, sparkling wine, soda</i>	17€	85€
Margarita	Tequila Patrón Silver, licor de naranja, lima <i>Patrón Silver tequila, orange liqueur, lime</i>	17€	85€
Sangría Vino Blanco	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, vino blanco <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, white wine</i>	17€	85€
Sangría Cava	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, cava <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, cava</i>	17€	85€
Sangría Vino Tinto	Ron Santa Teresa Gran Reserva, amaretto, vermouth rojo, zumo de naranja, azúcar, vino tinto <i>Santa Teresa Gran Reserva rum, amaretto, red vermouth, orange juice, sugar, red wine</i>	17€	85€
Sangría Champagne	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, champagne <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, champagne</i>		120€