

IT'S OKAY
TO PLAY
WITH
FOOD



LA TERRAZA
DEL CENTRAL

EMERIL
LAGASSE

La entrada para clientes externos es de 16 €
16€ fee for outside visitors

PARA COMPARTIR TO SHARE

Olivas gordal marinadas (PB) <i>Gordal marinated olives</i>	5€
Chips de patata especiadas (PB) <i>Spiced potato chips</i>	5€
Ostra Thierry Poget N°2 (1ud.) <i>Oyster Thierry Poget N°2 (1pc.)</i>	6€
Patatas bravas (V) <i>Patatas bravas, spicy sauce</i>	8€
Croquetas de jamón ibérico (3 uds.) <i>Iberian ham croquettes (3 pcs.)</i>	9€
Hummus de garbanzos, pan de pita (PB) <i>Chickpea hummus, pita bread</i> Añade crudités del huerto +5€ <i>Add garden veggies</i>	12€
Queso halloumi frito, tomate cherry confitado, albahaca (V) <i>Fried halloumi cheese, cherry tomato confit, basil</i>	16€
Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" <i>Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"</i>	29€

PRINCIPALES Y ENSALDAS MAINS & SALADS

Ensalada griega, tomate, queso feta, cebolla morada, pepino, orégano (V) <i>Greek salad, tomato, feta cheese, red onion, cucumber, oregano</i>	16€
Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César <i>Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Cesar dressing</i>	17€
Burrata, rúcula, tomate fresco y seco (V) <i>Burrata, arugula, fresh & sun-dried tomatoes</i>	18€
Pizzetta de straciatella, tomate cherry tricolor, albahaca (V) <i>Pizzetta with straciatella, rainbow cherry tomatoes, basil</i>	18€
Tartar de corvina, tahini, oliva Kalamata, maíz crujiente <i>Sea bass tartare, tahini, Kalamata olives, crispy corn</i>	18€
Bol mediterráneo de salmón, garbanzos, tomate cherry, avocado, alga wakame <i>Salmon Mediterranean bowl, chickpeas, cherry tomatoes, avocado, wakame seaweed</i>	19€
Calamares a la andaluza, pimentón, alioli <i>Andalusian style calamari, paprika, aioli sauce</i>	22€
Corvina a la brasa, patatas al horno, ensalada del huerto <i>Grilled sea bass, baked potatoes, mix salad</i>	27€

La entrada para clientes externos es de 16 €
16€ fee for outside visitors

BOCADILLOS
SANDWICHES

Gyro de pollo, pan de pita, ensalada, tomate, cebolla morada, tzatziki, patatas fritas <i>Chicken gyro, pita bread, salad, tomato, red onion, tzatziki, french fries</i>	21€
Wrap de Heura®, escalivada, mayo vegana de aji amarillo, piparras, patatas fritas (PB) <i>Heura® wrap, roasted pepper & aubergine, yellow chili mayo, green chili, french fries</i>	21€
Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, french fries</i>	22€

GUARNICIONES
SIDES

Ensalada (PB) <i>Mixed salad</i>	6€
Patatas fritas (PB) <i>French fries</i>	6€
Arroz blanco (PB) <i>White rice</i>	7€

POSTRES
DESSERTS

Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i>	3€
Ensalada de fruta de temporada (PB) <i>Seasonal fruit salad</i>	10€
Tarta de queso vasca (V) <i>Basque style cheesecake</i>	8€
Brownie de chocolate negro, helado de yogur, salsa toffee (V) <i>Dark chocolate brownie, yogurt ice cream, toffee sauce</i>	8€



PREGUNTA POR NUESTRO VINO DE LA SEMANA
ASK FOR OUR WINE OF THE WEEK



VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE

Taittinger Brut Reserva <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	22€	110€
Taittinger Prestige Rose <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	25€	120€
Sumarroca Brut Nature 2021 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i> D.O. CAVA	8€	40€
Torelló 225 Brut Nature 2018 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i> CORPINNAT	13€	66€
Gran Juvé & Camps Brut <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i> D.O. CAVA		83€
Essential Brut Rosé <i>Pinot Nor</i> D.O. CAVA	9€	45€

VINO BLANCO WHITE WINE

Chivite Las Fincas Blanco 2022 <i>Chardonnay, Garnacha</i> D.O. NAVARRA	8€	39€
So Seré 2018 <i>Xarel·lo</i> D.O. PENEDES	9€	45€
Il·lògic 2023 <i>Xarel·lo</i> D.O. PENEDES		50€
José Pariente Cuvée Especial 2021 <i>Verdejo</i> D.O. RUEDA		85€
Pedralonga 2023 <i>Albariño</i> D.O. RIAS BAIXAS	13€	63€
Finca La Reñana 2019 <i>Malvasia, Viura</i> D.O.Ca. RIOJA		70€

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Victoria José Pariente 2022 <i>Garnacha, Tempranillo, Viognier</i> D.O. RUEDA	8€	42€
Mathilde Chapoutier 2020 <i>Garnacha, Syrah</i> D.O. CÔTES DE PROVENCE		48€
Abel Mendoza Risueño 2022 <i>Graciano, Garnacha Blanca, Garnacha</i> D.O. RIOJA		66€

VINO TINTO RED WINE

Petites Estones Negres 2021 <i>Garnacha, Samsó, Cariñena</i> D.O. MONTSANT	8€	39€
Finca La Garriga 2018 <i>Samsó, Cariñena</i> D.O. EMPORDÀ	12€	56€
Allende 2014 <i>Tempranillo, Graciano</i> D.O.Ca. RIOJA		68€

LONG DRINKS	Premium Gin Perfect Serve	Inglaterra/London Dry Gin	Bombay Sapphire Limón/Lima <i>Lemon/Lime</i>	16€
			Bombay Premier Cru Limón <i>Lemon</i>	18€
			Brockmans Pomelo/Arándanos <i>Grapefruit/Cranberries</i>	16€
			Bulldog Lima <i>Lime</i>	16€
		España	Gin Mare Twist naranja/Romero <i>Orange twist/Rosemary</i>	16€
		Escocia	Hendricks Pepino/Lima <i>Cucumber/Lime</i>	16€
		Alemania	Monkey 47 Lima/Citronella <i>Lime/Lemongrass</i>	18€
		Japan	Roku Twist de limón <i>Lemon twist</i>	18€
		Tequila Mezcal		Don Julio Blanco
Don Julio Reposado	18€			
Don Julio 1942	32€			
Patrón Silver	16€			
Patrón Reposado	18€			
Patrón Añejo	18€			
Mezcal Vida	16€			
Premium Vodka	Francia	Grey Goose	16€	
		Ciroc	16€	
		Belvedere	16€	
	Ukrania	Nemiroof	14€	
Premium Whisky	Scotch	Dewar's 12	16€	
		The Glenrothes 12	20€	
		Macallan 12	20€	
		Lagavullin 16	22€	
	Bourbon	Bullet	16€	
		Woodford	16€	
		Four Roses	16€	
	Rye	Bullet	18€	
Japan	Hibiki 12	22€		
Premium Ron	Cuba	Santa Teresa Gran Reserva	14€	
		Santísima Trinidad 3	14€	
		Santísima Trinidad 7	16€	
	Guatemala	Zacapa 23	19€	
		Zacapa XO	29€	
	Puerto Rico	Bacardí Carta Blanca	14€	
	Venezuela	Diplomático Reserva	16€	
		Santa Teresa 1796	16€	
Brandy Cognac		Carlos I	16€	
		Cardinal Mendonza Grand Reserva	16€	
		Courvoisier VSOP	16€	
		Courvoisier XO	40€	
		Henessy	16€	



COCKTAILS

Classic 16€	Bloody Mary	Vodka Grey Goose, zumo de tomate, zumo de limón, Worcestershire salsa, Tabasco <i>Vodka Grey Goose, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco</i>
	Caipirinha	Cachaça Leblon, zumo de limón, sirope de azúcar <i>Cachaça Leblon, lemon juice, simple syrup</i>
	Cosmopolitan	Vodka Grey Goose, Cointreau, zumo de arándanos, zumo de limón <i>Vodka Grey Goose, Cointreau, cranberry juice, lemon juice</i>
	Daiquiri	Ron St Teresa 1796, zumo de limón, sirope de azúcar <i>Ron St Teresa 1796, lemon juice, simple syrup</i>
	Margarita	Tequila Patrón Silver, Cointreau, zumo de limón <i>Tequila Patrón Silver, Cointreau, lemon juice</i>
	Mojito	Ron St Teresa 1796, menta, zumo de limón, sirope de azúcar, soda <i>Ron St Teresa 1796, mint, lemon juice, simple syrup, soda water</i>
	Moscow Mule	Vodka Grey Goose, zumo de limón, ginger beer, Angostura bitter <i>Vodka Grey Goose, lemon juice, ginger beer, Angostura bitter</i>
	Negroni	Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari <i>Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari</i>
	Old Fashion	Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, sirope de azúcar, Angostura bitter <i>Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, simple syrup, Angostura bitter</i>
	Paper Plane	Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, Aperol, Martini Rubino, zumo de limón <i>Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, Aperol, Martini Rubino, lemon juice</i>
Signature 16€	Bubble Plane	Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, Martini Reversa Special Rubino, zumo de limón, soda de pomelo <i>Whiskey Dewar's 12 Bourbon Cask, Martini Reversa Special Rubino, lemon juice, grapefruit soda</i>
	Volcano	Vodka Grey Goose, St Germain, cava, maracuyá, vainilla <i>Vodka Grey Goose, St Germain, cava, passion fruit, vanilla</i>
	Pura Vida	Martini Fiero, Ron St Teresa 1796, zumo limón <i>Martini Fiero, Ron St Teresa 1796, lemon juice</i>
	Isla Tortuga	Tequila Patrón Silver, Mezcal Vida, mango, chile, sirope de agave <i>Tequila Patrón Silver, Mezcal Vida, mango, chile, agave syrup</i>
	Island Breeze	Vodka Grey Goose, Cointreau, zumo de manzana, almendra, maracuyá <i>Vodka Grey Goose, Cointreau, apple juice, orgeat, passion fruit</i>
Non Alcoholic 12€	El Inocente	Martini Floreale 0,0%, zumo de piña, pepino, zumo de limón, kombucha de frutos rojos <i>Martini Floreale 0,0%, pineapple juice, cucumber, lemon juice, red fruit kombucha</i>
	Spicy Mule	Martini Vibrante 0,0%, zumo de naranja, romero, albahaca, zumo de limón, ginger beer <i>Martini Vibrante 0,0%, orange juice, rosemary, basil, lemon juice, ginger beer</i>