

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€
Patatas bravas (V) <i>Patatas bravas, spicy sauce</i>	9€
Selección de 3 quesos catalanes, picos y mermelada (V) <i>Selection of 3 Catalan cheeses, bread sticks, homemade jam</i>	18€
Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" <i>Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"</i>	32€
Ensalada verde, tomate, pepino, aguacate, semillas, vinagreta (PB) <i>Green salad, tomato, cucumber, avocado, seeds, vinaigrette</i>	14€
Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César <i>Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Cesar dressing</i>	18€
Pizza margarita, mozzarella, tomate, albahaca (V) <i>Pizza margherita, mozzarella, tomato sauce, basil</i>	24€
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€
Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, french fries</i>	24€
Corvina a la brasa, patatas al horno, ensalada del huerto <i>Grilled sea bass, baked potatoes, mix salad</i>	28€

POSTRES DESSERTS

Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i>	3€
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 Rosé <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE		120€
Sumarroca Brut Nature 2021 <i>Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i> D.O. CAVA	8€	40€
Torelló 225 Brut Nature 2018 <i>Xarello, Macabeo, Parellada</i> CORPINNAT		66€
Gran Juvé & Camps Brut 2017 <i>Xarello, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i> D.O. CAVA		83€
Essential Brut Rosé <i>Pinot Noir</i> D.O. CAVA	9€	45€

VINO BLANCO WHITE WINE

Chivite Las Fincas Blanco 2023 <i>Chardonnay, Garnacha</i> D.O. NAVARRA	8€	39€
So Seré 2018 <i>Xarello</i> D.O. PENEDES		45€
Illògic 2023 <i>Xarello</i> D.O. PENEDES		50€
José Pariente Cuvée Especial 2022 <i>Verdejo</i> D.O. RUEDA		85€
Pedralonga 2023 <i>Albariño</i> D.O. RÍAS BAIXAS	13€	63€

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Vicotria José Pariente 2023 <i>Garnacha, Tempranillo, Viognier</i> D.O. RUEDA	8€	42€
Mathilde Chapoutier 2023 <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 2023 <i>Garnacha, Samsó, Cariñena</i> D.O. MONTSANT	8€	39€
Finca La Garriga 2020 <i>Samsó, Cariñena</i> D.O. EMPORDÀ	12€	56€
Allende 2015 <i>Tempranillo, Graciano</i> D.O. Ca. RIOJA		68€

Lorem ipsum

LONG DRINKS	Premium Gin Perfect Serve	Inglaterra/London Dry Gin	Bombay Sapphire Limón/Lima <i>Lemon/Lime</i>	16€
			Brockmans Pomelo/Arándanos <i>Grapefruit/Cranberries</i>	16€
		España	Gin Mare Twist naranja/Romero <i>Orange twist/Rosemary</i>	16€
		Escocia	Hendricks Pepino/Lima <i>Cucumber/Lime</i>	16€
Tequila Mezcal			Rooster rojo Patrón Silver Patrón Añejo Monte Lobos	14€ 16€ 18€ 16€
	Premium Vodka	Francia	Grey Goose Belvedere	16€ 16€
		Ukrania	Nemiroff	14€
	Premium Whisky	Scotch	Dewar's 12 Laphroaig 10 Macallan 12	16€ 18€ 20€
Bourbon		Four Roses Bulleit Woodford	14€ 16€	
Rye		Bulleit rye	16€	
Premium Ron	Cuba	Santa Teresa Gran Reserva	14€	
	Guatemala	Zacapa 23	18€	
	Puerto Rico	Bacardí Carta Blanca	14€	
	Venezuela	Diplomático Reserva	16€	
Brandy Cognac			Carlos I Cardinal Mendonza Grand Reserva Courvoisier VSOP Hennessy	14€ 14€ 18€ 18€



COCKTAILS

Classic
16€

Americano	Vermut Izaguirre Reserva, Campari soda <i>Izaguirre Reserva Vermouth, Campari, soda</i>
Negroni	Gin Bombay Sapphire, vermut Izaguirre rojo, Campari <i>Bombay Sapphire gin, Izaguirre red vermouth, Campari</i>
Old Fashioned	Whisky Four Roses, sirope de azúcar, Angostura bitter <i>Four Roses whisky, simple syrup, Angostura bitter</i>
Espresso Martini	Vodka Grey Goose, kahlúa, café, sirope de azúcar <i>Grey Goose vodka, kahlua, coffee, simple syrup</i>
God father	Whisky Four Roses, Disaronno <i>Four Roses whisky, Disaronno</i>
Mojito	Ron St Teresa 1796, menta, zumo de limón, sirope de azúcar, soda <i>St Teresa 1796 rum, mint, lemon juice, simple syrup, soda</i>
Caipirinha	Cachaza, zumo de limón, sirope de azúcar <i>Cachaza, lemon juice, simple syrup</i>

SPRITZ

Aperol	Aperol, soda, cava <i>Aperol, soda, cava</i>	16€
Fiero	Martini Fiero, soda, cava <i>Martini Fiero, soda, cava</i>	16€
Hugo	St Germain, soda, cava <i>St Germain, soda, cava</i>	16€

VERMOUTH

Izaguirre Rojo Joven	6€
Izaguirre Rojo Reserva	8€
Izaguirre Blanco Reserva	8€
Cinzano Rosso 1757	6€
Antica Formula	10€