#### —— LA ——

## **TERRASSETA**

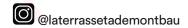
**DE MONTBAU** 

#### **FREDES**

### **CALENTES**

SEITONS EN VINAGRE	3.00	LES NOSTRES BRAVES amb allioli	3.95
BANDERILLES D'ANXOVA I SEITÓ	1.00 ud	BRAVES Clàssiques	4.20
ANXOVA DEL CANTABRIC '0	1.00 ud	PEBROTS DEL PADRÓ	3.50
ESCOPINYES Pesca artesanal	7.00	CROQUETES: PERNIL, ROSTIT O CEPS	1.00ud
PATATES XIPS	1.20	OUS ESTRELLATS AMB IBÈRIC	6.50
OLIVES	1.50	CALAMARSETS A L'ANDALUSA	5.50
PA AMB TOMÀQUET	1.50	CAÇÓ ADOBAT	6.90
TAPA DE FORMATGE	2.50	MORROS	4.00
TAPA D'ESPATLLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLASTRE	5.50
NACHOS AMB GUACAMOLE	6.50		

SIGUENOS!





### **TAPES**

#### LA

### **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU**

★ Hamburguesas amb 200g de carn 100% vedella de Girona ★

HAMBURGUESA POESIA amb enciam, tomàquet, ceba caramelitzada i maionesa.	6.00
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ amb bacó, doble Cheddar, ceba caramelizada, ceba cruixent, tomàquet, enciam	i maionesa
HAMBURGUESA IBERICA amb espatlla Ibèric, formatge de cabra, enciam, tomàquet i maionesa.	9.00
HAMBURGUESA BBQ amb Cheddar, anell de ceba, enciam, tomàquet i salsa bbq.	9.00
THAI BURGUER DE POLLASTRE arrebossat amb espècies, alfàbrega, Daikon i pastanaga encurtida, sesam negre i n	7.50 naionesa.
VEGANA amb enciam, tomàquet i ceba.	6.00
<b>6.50</b>	<b>EL DE PASTRAMI</b> astrami, ruca i mostassa en pa de coca.
P <b>6.50</b>	
P <b>6.50</b>	astrami, ruca i mostassa en pa de coca.  EL RÚSTIC
6.50 Peri	astrami, ruca i mostassa en pa de coca.  EL RÚSTIC  il de celler amb ruca i formatge brie.  \$ALMÓ   GUACAMOLE
6.50 Peri	astrami, ruca i mostassa en pa de coca.  EL RÚSTIC  il de celler amb ruca i formatge brie.  \$ALMÓ   GUACAMOLE en flauta alemana.  TONYINA   OU

Pollastre, bacó, pernil dolç, formatge, ou ferrat, enciam, tomàquet i maionesa.

### ESPECIALS LA TERRASSETA

# TERRASSETA

**DE MONTBAU =** 

<b>FREDS</b>	-
--------------	---

TONYINA I ANXOVES amb pebrots del piquillo	5.95
FORMATGE SEMICURAT	3.50
XORIÇO	3.50
FUET DE VIC	3.50
PERNIL DE CELLER	4.50
ESPATLLA IBÉRICA	6.00

### **CALENTS**

BIKINI	2.80
FRANKFURT amb ceba cruixent	2.90
TRUITA FRANCESA	3.50
XISTORRA de Navarra	3.50
BACON FORMATGE	3.50
LLOM FORMATGE	4.00
PERMIT DE CELLER AMR FORMATGE RRIE	5 50

#### **PIZZES**

**VEGETAL** 

MARGARITA Mozzarella i salsa de tomàquet.	6.00	PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de gerds.	3.00
BARBACOA Carn bolonyesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacó i tor	7.00 màquet.	BROWNIE	3.00

Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba, tomàquet i mozzarella.

#### \* PREGUNTA PEL POSTRES DEL DIA \*

**POSTRES** 

# ENTREPANS I PIZZES

7.50

#### —— LA —

## **TERRASSETA**

**DE MONTBAU** 

REFRESCS		CERVESA DE BARRIL	
AIGUA / AMB GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY 25CI	1.50	CANYA	1.30
COCACOLA	1.80	COPA	1.60
ZERO / ZERO ZERO	1.70	GERRA 500ml	2.50
FANTA TARONJA / LLIMONA	1.80	VOLL-DAMM/ TURIA Torrada	
TÓNICA SCHEWEPPES 25CL	1.70	CANYA	1.60
SUC taronja / pinya / préssec	1.80	COPA	2.00
AQUARIUS TARONJA / LLIMONA	2.00	GERRA 500ml	3.20
NEASTEA	2.00		
CAFÈ / INFUSIONS		CERVESES	
ESPRESSO / AMERICANO	1.10	ESTRELLA DAMM 200ml Lager	1.35
TALLAT	1.20	ESTRELLA DAMM 330ml Lager	1.75
CAFÈ AMB LLET	1.30	VOLL-DAMM Doble Malta Märzenbier	2.00
CAPPUCCINO	1.40	DAMM-LEMON Lager	1.75
CIGALÓ	1.60	FREE DAMM / FREE LEMON Lager	1.75
TRIFASIC	1.80	BOCK DAMM Negra Munic	2.70
TEA OF LIFE	1.80	COMPLOT Indian Pale Ale	2.50
CAMAMILLA / TIL.LA	1.50	MALQUERIDA Roja fresca	2.50
		ROSA BLANCA Hoppy Lager	1.80
APERITIUS		DAURA Lager	2.00
BITTER	1.90	DAURA MARZEN Doble Malta	2.40
APEROL	2.00	FCTDELLA CALICIA E	4 75
CAMPARI	2.00	ESTRELLA GALICIA Especial Lager ESTRELLA GALICIA 1906 Lager negra	1.75 2.00
VERMUT DE LA CASA-BLANC/VERMELL	2.30	ESTRELEA GALICIA 1900 Lager negra	2.00
MARTINI BIANCO/NERO	3.50	SAN MIGUEL ESPECIAL Lager	1.75
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	3.50	MAGNA DE SAN MIGUEL Golden lager	1.75
		SELECTA DE SAN MIGUELTostada extra	2.00

## BEGUDES

# TERRASSETA

#### **DE MONTBAU =**

VI BLANC					
Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura i Palomino, D.O. Ribeiro.					9
Ramón Bilbao Verdejo, Verdejo, D.O. Rueda.					10
Agustí Torelló Xic (eco). Xarel·lo, D.O. Penedès.					10
Premier rendez - vous. Sauvignon Blanc, I.G.P. Cotes de Gascone.					12
Les Argelieres. Chardonnay, I.G.P. Pa	•				14
Ramón Bilbao Sauvignon Blanc. Sauv	_	D.O. Rueda.			15
Mar de Frades. Albariño, D.O.Rias Ba	aixas.				18
VI ROSAT					
Viña Zorzal. Garnatxa, D.O. Navarra.					9
VI NEGRE					
Espeto. Tempranillo, I.G.P. Tierra Cas	stilla.				9
Mas Rabell. Syrah, Tempranillo, Cari		a i Merlot. D.O. C	atalunya.		10
Ramón Bilbao Crianza. Tempranillo,	D.O. Ca. Rioja.		·		12
Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P Pays	d'Oc.				14
Bancal del Bosc. Garnatxa i Samsó, D.O. Montsant.				16	
Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.				18	
Cruz de Alba Crianza. Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.					
CAVA					
Mas Pericot artesa, Brut Nature. Ma	cabeo, xarel·lo	i parellada, Caste	ellet i la Gornal.		8
Albet i noya, Petit Albet Brut (eco). N		•		•	12
SANGRIA					
Lolea No1. Tempranillo, Cabernet Sa	uvignon, suc n	atural de taronja	i Ilimona, i canyella	ì.	12
Lolea No2. Macabeo, Chardonnay, s	uc natural de t	aronja i Ilimona, i	un toc de vainilla.		12
PER COPES					
BLANC	ROSAT		NEGRE		
L'Apat Blanc 1.50	L'Apat Rosat	1.50	L'Apat Negre	1.50	
Pazo de U <mark>llo</mark> a. 1.80	Viña Zorzal.	1.80	Espeto	1.80	
R. Bilbao Verdejo 2.00 Mas Rabell 2.00					

## VINS/SANGRIA/PER COPES

R. Bilbao Crianza 2.50

### —— LA ——

## **TERRASSETA**

**DE MONTBAU** 

#### **FRIAS**

### **CALIENTES**

I	BOQUERONES EN VINAGRE	3.00	NUESTRAS BRAVAS con Allioli.	4.00
ı	BANDERILLA DE ANCHOA Y BOQUERON	1.00 ud	BRAVAS clasicas	4.20
,	ANCHOA DEL CANTABRICO '0	1.00 ud	PIMIENTOS DEL PADRON	3.50
ı	BERBERECHOS Pesca artesanal	7.00	CROQUETAS: JAMON, COCIDO O SETAS	1.00ud
ı	PATATAS CHIPS	1.20	HUEVOS ROTOS	6.50
(	OLIVAS	1.20	MORROS	4.00
-	TAPA DE QUESO	2.50	CAZÓN EN ADOBO	6.90
ı	PAN CON TOMATE	1.50	FINGERS DE POLLO	5.50
ı	NACHOS CON GUACAMOLE	6.50	XIPIRONES	5.50
-	TAPA PALETILLA IBERICA	7.00		

SIGUENOS!





### **TAPAS**

### \_\_\_\_\_ LA

### **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU =**

★ Hamburguesas de con 200g de carne 100% vacuno de Girona ★

HAMBURGUESA POESIA 200G con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y mayonesa.	6.00
HAMBURGUESA ROIG I SOLE con beicon, doble Cheddar, cebolla caramelizada, cebolla crujiente, to	8.00 smate, lechuga y mayonesa.
HAMBURGUESA IBERICA con paletilla Ibérica, queso de cabra lechuga, tomate y mayonesa.	9.00
THAI BURGUER DE POLLO rebozado con especies, albahaca, Daikon y zanahoria encurtida, sesamo	negro y mayonesa.
HAMBURGUESA BBQ con Cheddar, aro de cebolla, lechuga, tomate y salsa bbq.	9.00
VEGANA con lechuga, tomate y cebolla.	6.00
6.50	<b>EL DE PASTRAMI</b> Pastrami, rúcula y mostaza en pan de coca.
<b>6.50</b> Jamón de Bo	<b>EL RÚSTICO</b> dega, con rúcula y queso brie en pan de coca.
5.00	SALMON Y GUACAMOLE en flauta alemana.
4.90	ATUN Y HUEVO con tomate y mayonesa en flauta alemana.
4.00	FRANKFURT <b>LA TERRASSETA</b> con beicon, Cheddar y cebolla crujiente.

**★CLUB SANDWICH ★** 

8.00

Pollo, beicon, jamón dulce, queso, huevo frito, lechuga, tomate y mayonesa.

### ESPECIALES LA TERRASSETA

#### LA

### **TERRASSETA**

**DE MONTBAU =** 

FRIOS —			
ATÚN Y ANCHOAS con pimientos del piquillo			5.95
QUESO SEMICURADO			3.50
CHORIZO			3.50
FUET DE VIC			3.50
JAMÓN DE BODEGA			4.50
PALETILLA IBÉRICA			6.00
		— CALIENTE	S
BIKINI			2.80
FRANKFURTcon cebolla crujiente.			2.80
TORTILLA FRANCESA			3.50
CHISTORRA de Navarra			3.50
BEICON QUESO			3.50
LOMO QUESO			4.00
JAMÓN DE BODEGA CON QUESO BRIE			5.50
PIZZAS		<b>POSTRES</b>	
MARGARITA Mozzarella y salsa de tomate.	6.00	TARTA DE QUESO con coulis de frambuesa.	3.00
BARBACOA Carne boloñesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacon y tomate.	7.00	BROWNIE	3.00
VEGETAL Berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla, tomate y mozzarella.	7.50	*PREGUNTA POR EL POSTRE DEL DIA	*

# BOCADILLOS Y PIZZAS

#### LA

### **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU**

REFRESOS Y ZUMOS		CERVEZA DE BARRIL	
AGUA / CON GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY	1.50	CAÑA	1.30
COCACOLA	1.80	COPA	1.60
ZERO / ZERO ZE	1.60	JARRA 500ml	2.50
FANTA NARANJA / LIMON	1.80	VOLL-DAMM/ TURIA Tostada	
TÓNICA SCHEWEPPES 25CL	2.00	CAÑA	1.60
ZUMO naranja, piña o melocotón.	1.80	COPA	2.00
AQUARIUS NARANJA / LIMON	2.00	JARRA 500ml	3.20
NEASTEA	2.00		
CAFÉ / INFUSIONES		CERVEZAS	
ESPRESSO / AMERICANO	1.10	ESTRELLA DAMM 200ml Lager	1.35
CORTADO	1.20	ESTRELLA DAMM 330ml Lager	1.75
CAFÉ CON LECHE	1.30	VOLL-DAMM Doble Malta Märzenbier	2.00
CAPPUCCINO	1.40	DAMM-LEMON Lager	1.75
CARAJILLO	1.60	FREE DAMM / FREE LEMON Lager	1.75
TRIFASICO	1.80	BOCK DAMM Negra Munic	2.70
TEA OF LIFE	1.80	COMPLOT Indian Pale Ale	2.50
MANZANILLA / TILA	1.50	MALQUERIDA Roja fresca	2.50
		ROSA BLANCA Hoppy Lager	1.80
APERITIVOS		DAURA Lager	2.00
BITTER	1.90	DAURA MARZEN Doble Malta	2.40
APEROL	2.00	ESTRELLA GALICIA Especial Lager	1.75
CAMPARI	2.00	ESTRELLA GALICIA 1906 Lager negra	2.00
VERMUT DE LA CASA- BLANCO/ROJO	2.30		
MARTINI BIANCO/NERO	3.50	SAN MIGUEL ESPECIAL Lager	1.75
YZAGUIRRE R <mark>ES</mark> ERVA ROJO	3.50	MAGNA DE SAL MIGUEL Golder lager	1.75
		SELECTA DE SAN MIGUELTostada extra	2.00

## BEBIDAS

# **TERRASSETA**

#### DE MONTBAU

	— DE MONTBAU —		
VINO BLANCO			
Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura y Palomino, D.O. Ribeiro.			9
Ramón Bilbao Verdejo. Verdejo, D.O. Rueda.			10
Agustí Torelló Xic (eco). Xarel·lo, D.O. Penedès.			10
Premier rendez - vous. Sauvignon Blanc, I.G.P. Cotes de Gascone.			12
Les Argelieres. Chardonnay, I.G.P. Pays d'Oc.			14
Ramón Bilbao Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc, D.O. Rueda.			15
Mar de Frades. Albariño, D.O.Rias Baixas.			18
VINO ROSADO			
Viña Zorzal. Garnacha, D.O. Nava	rra.		9
VINO TINTO			
Espeto. Tempranillo, I.G.P. Tierra Castilla.			9
Mas Rabell. Syrah, Tempranillo, Cariñena, Garnac <mark>ha</mark> y <mark>Merl</mark> ot, D.O. Catalunya.			10
Ramón Bilbao Crianza. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.			12
Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P. Pays d'Oc.			14
Bancal del Bosc. Garnatxa y Samsó, D.O. Montsant.			16
Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, D.O. Ca <mark>. Rio</mark> ja.			18
Cruz de Alba Crianza. Tempranillo, D.O. Rib <mark>era</mark> del Duero.			20
CAVA			
	Assaltas variables and mallede Co		0
Mas Pericot artesa, Brut Nature. Macabeo, xarel·lo y parellada, Castellet i la Gornal.			8
Albet i noya, Petit Albet Brut (eco). Macabeo, xarel·lo y parellada. Sant Sadurní d'Anoia.			12
SANGRÍA			
			10
Lolea No2. Macabeo y Chardonnay, zumo natural de naranja y limón, y un toque de vainilla.			12
Lolea Noz. Macabeo y Chardonna	ay, zumo natural de naranja y ilin	on, y un toque de vainina	a. 12
POR COPAS			
BLANCO	ROSADO	TINTO	
L'Apat Blanc 1.50	L'Apat Rosat 1.50	L'Apat Negre 1.5	50
Pazo de Ulloa 1.80	Viña Zorzal. 1.80	Espeto 1.8	
R. Bil <mark>bao Verde</mark> jo 2.00		Mas Rabell 2.0	

# VINOS/SANGRÍA/POR COPA

2.50

R. Bilbao Crianza