# **TERRASSETA**

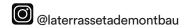
DE MONTBAU —

### **FREDES**

### **CALENTES**

SEITONS EN VINAGRE	3.20	LES NOSTRES BRAVESamb allioli	3.95
BANDERILLES D'ANXOVA I SEITÓ	1.00 ud	BRAVES Clàssiques	4.20
ANXOVA DEL CANTÀBRIC '0	1.20 ud	PEBROTS DEL PADRÓ	3.70
ESCOPINYES Pesca artesanal	7.00	CROQUETES: PERNIL, ROSTIT O CEPS	1.00ud
PATATES XIPS	1.50	OUS ESTRELLATS AMB IBÈRIC	6.50
OLIVES	1.60	XIPIRONS A L'ANDALUSA	6.50
PA DE COCA AMB TOMÀQUET	2.00	CAÇÓ ADOBAT	6.90
TAPA DE FORMATGE de cabra semicurat	2.60	MORROS	4.00
TAPA D'ESPATLLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLASTRE	6.50
NACHOS AMB GUACAMOLE	6.50	RABES	6.00
AMANIDA RUSA*Temporalment no disponible.	3.80		

SIGUENOS!





### **TAPES**

### **TERRASSETA**

#### — DE MONTBAU —

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

HAMBURGUESA POESIA amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada i maionesa.	6.50
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ amb bacó, doble Cheddar, ceba caramel·litzada, ceba cruixent, tomàquet, enciam i maionesa	8.00
HAMBURGUESA IBÈRICA amb espatlla Ibèric, formatge de cabra, enciam, tomàquet i maionesa.	9.00
HAMBURGUESA BBQ amb bacó, Cheddar, anell de ceba, enciam, tomàquet i salsa bbq.	9.00
THAI BURGUER DE POLLASTRE *Temporalment no disponible. arrebossat amb espècies, alfàbrega, rave i pastanaga encurtida, sesam negre i maionesa.	8.50
VEGANA 100% Burger vegetal de verdures i monjetes vermelles amb ruca, alfábrega, alvocat i pebrot del piquillo.	8.50
6.50 EL DE PAS Pastrami, cheddar, ruca i mostassa en pa	
6.50 EL RÚSTIC DE PERNIL DE camb ruca i forma	-
6.00 SALMÓ I GUACA amb mesclum, tomàquet i maionesa en flauta a *Temporalment no d	alemana.
4.90 TONYIN amb tomàquet i maionesa en flauta a	NA I OU alemana.
4.00 FRANKFURT <b>LA TERRA</b> amb bacó, Cheddar i ceba d	
<b>★CLUB SANDWICH XL★</b> 8.00	

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

### ESPECIALS LA TERRASSETA

### **TERRASSETA**

DE MONTBAU

FREDS	
TONYINA I ANXOVES amb pebrots del piquillo	5.95
FORMATGE SEMICURAT	3.60
XORIÇO	3.60
FUET DE VIC	3.60
PERNIL DE CELLER	4.60
ESPATLLA IBÉRICA	6.50
	-CALENIS
RIKINI	- CALENTS
BIKINI  ERANKEURT amb ceba cruivent	2.90
BIKINI FRANKFURT amb ceba cruixent TRUITA FRANCESA	
FRANKFURT amb ceba cruixent	2.90 2.90
FRANKFURT amb ceba cruixent TRUITA FRANCESA	2.90 2.90 3.60
FRANKFURT amb ceba cruixent TRUITA FRANCESA XISTORRA de Navarra *Temporalment no disponible.	2.90 2.90 3.60 3.50
FRANKFURT amb ceba cruixent TRUITA FRANCESA XISTORRA de Navarra *Temporalment no disponible. BACON FORMATGE	2.90 2.90 3.60 3.50 3.60

### PIZZES TEMPORALMENT NO DISPONIBLE

MARGARITA Mozzarella i salsa de tomàquet.	6.00
BARBACOA Carn bolonyesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacó i tom	7.00 àquet.
VEGETAL Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba, tomàquet i mozzarella	7.50

### **POSTRES**

PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de gerds. *Temporalment no disponible.	3.50
CREPE DE NUTELLA	3.50
COULANT	3.50
CARROT CAKE *Temporalment no disponible.	4.50

# ENTREPANS I PIZZES

### —— LA ———

# **TERRASSETA**

### = DE MONTBAU ==

REFRESCS		CERVESA DE BARRIL	
AIGUA / AMB GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY 25CI	1.70	CANYA	1.35
COCACOLA	1.95	COPA	1.65
ZERO / ZERO ZERO	1.85	GERRA 500ml	2.60
FANTA TARONJA / LLIMONA	1.90	VOLL-DAMM/ TURIA Torrada	
TÓNICA SCHEWEPPES 25CL	1.70	CANYA	1.65
SUC taronja / pinya / préssec	1.90	COPA	2.10
AQUARIUS TARONJA / LLIMONA	2.00	GERRA 500ml	3.25
NEASTEA	2.00		
CAFÈ / INFUSIONS		CERVESES	
ESPRESSO / AMERICÀ	1.15	ESTRELLA DAMM 200ml Lager	1.40
TALLAT	1.25	ESTRELLA DAMM 330ml Lager	1.80
CAFÈ AMB LLET	1.40	VOLL-DAMM Doble Malta Märzenbier	2.10
CAPPUCCINO	1.50	DAMM-LEMON Lager	1.80
CIGALÓ	1.70	FREE DAMM / FREE LEMON Lager	1.80
TRIFÀSIC	1.80	BOCK DAMM Negra Munic	2.70
TEA OF LIFE	1.90	COMPLOT Indian Pale Ale	2.50
CAMAMILLA / TIL.LA	1.60	MALQUERIDA Roja fresca	2.50
APERITIUS		ROSA BLANCA Hoppy Lager	1.80
BITTER	1.90	DAURA Lager	2.00
APEROL	2.00	DAURA MARZEN Doble Malta	2.40
CAMPARI	2.00	ESTRELLA GALICIA Especial Lager	1.80
VERMUT DE LA CASA-BLANC/VERMELL	1.95	ESTRELLA GALICIA 1906 Lager negra	2.10
VERMUT DE LA CASA-BLANC/VERMELL XL	3.00		
MARTINI BIANCO/ROSSO	3.00		
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	3.50		
SPRITZ	5.50		

# BEGUDES

#### = LA =

### **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU =**

VI BLANC			(1)			
Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura i Palomino, D.O. Ribeiro.					12	
Ramón Bilbao Verd	Ramón Bilbao Verdejo, Verdejo, D.O. Rueda.					12
Agustí Torelló Xic (						14
Premier rendez - vo	•	•	es de Gascone.			15
Les Argelieres. Ch	• •	•	0 D 1			17
Ramón Bilbao Sauv			D.O. Rueda.			18
Mar de Frades. Alk	Darino, D.O.Rias B	aixas.				20
VI ROSAT						
Viña Zorzal. Garna	txa, D.O. Navarra	•				12
VI NEGRE						
Espeto. Tempranill	o, I.G.P. Tierra Ca	stilla.				12
Mas Rabell. Syrah,	Tempranillo, Cari	iñena, Garnatx	a i Merlot. D.O. C	atalunya.		12
Ramón Bilbao Cria	nza. Tempranillo,	D.O. Ca. Rioja.				14
•	Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P Pays d'Oc.					16
Bancal del Bosc. Garnatxa i Samsó, D.O. Montsant.					18	
Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.				20		
Cruz de Alba Crianza. Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.			22			
CAVA						
Mas Pericot artesa	, Brut Nature. Ma	cabeo, xarel·lo	i parellada, Casto	ellet i la Gornal.		9
Albet i noya, Petit	Albet Brut (eco). N	Macabeo, xarel	·lo i parellada. Sa	nt Sadurní d'Anoia	•	15
SANGRIA						
Lolea No1. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, suc natural de taronja i Ilimona, i canyella.				14		
Lolea No2. Macab	eo, Chardonnay, s	uc natural de t	aronja i Ilimona, i	un toc de vainilla.		14
PER COPES						
BLANC		ROSAT		NEGRE		
L'Apat Blanc	1.80	L'Apat Rosat	1.80	L'Apat Negre	1.80	
Pazo de Ulloa.	2.50	Viña Zorzal.	2.00	Espeto	2.50	
R. Bilbao Verdejo	2.50			Mas Rabell	2.50	

### VINS/SANGRIA/PER COPES

R. Bilbao Crianza 3.00

### —— LA ——

### **TERRASSETA**

**EXAMPLE 2** DE MONTBAU **EXAMPLE** 

### **FRIAS**

### **CALIENTES**

MILIECTDAC DDAVAC

BOQUERONES EN VINAGRE	3.20	NUESTRAS BRAVAS con Allioli.	3.95
BANDERILLA DE ANCHOA Y BOQUERÓN	1.00 ud	BRAVAS clásicas	4.20
ANCHOA DEL CANTÁBRICO '0	1.20 ud	PIMIENTOS DEL PADRÓN	3.70
BERBERECHOS Pesca artesanal	7.00	CROQUETAS: JAMÓN, COCIDO O SETAS	1.00ud
PATATAS CHIPS	1.50	HUEVOS ROTOS CON IBERICO	6.50
OLIVAS	1.60	XIPIRONES A LA ANDALUZA	6.50
TAPA DE QUESO	2.60	CAZÓN EN ADOBO	6.90
PAN DE COCA CON TOMATE	2.00	MORROS	4.00
TAPA PALETILLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLO	6.50
NACHOS CON GUACAMOLE	6.50	RABAS	6.00
ENSALADILLA RUSA*Temporalmente no disponible.	3.80		





# **TAPAS**

### **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU**

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

HAMBURGUESA POESÍA 200G con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y mayonesa	6.50
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ con beicon, doble Cheddar, cebolla caramelizada, cebolla crujiente, tomate, lechuga y mayonesa.	8.00
HAMBURGUESA IBÉRICA con paletilla Ibérica, queso de cabra lechuga, tomate y mayonesa.	9.00
HAMBURGUESA BBQ con baicon, Cheddar, aro de cebolla, lechuga, tomate y salsa bbq.	9.00
THAI BURGUER DE POLLO rebozado con especies, albahaca, rábano y zanahoria encurtida, sesamo negro y mayonesa. *Temporalmente no disponible.	8.50
VEGANA 100% Con rúcula, albahaca, aguacate, y pimiento del piquillo.	8.50
6.50  EL DE PASTI Pastrami, donble Cheddar, rúcula y mostaza en pan de	
EL RÚS Jamon de Bodega, con rúcula y queso brie en pan de	
6.00 SALMÓN Y GUACAN con mezclum, tomate y mayonesa en flauta ale:  *Temporalmente no dis	mana.
4.90 ATÚN Y HU con tomate y mayonesa en flauta ale	
4.00 FRANKFURT <b>LA TERRAS</b> con beicon, Cheddar y cebolla cruj	

#### **★CLUB SANDWICH ★**

8.00

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

# ESPECIALES LA TERRASSETA

### **TERRASSETA**

**DE MONTBAU** 

FRIOS —	
ATÚN Y ANCHOAS con pimientos del piquillo	5.95
QUESO SEMICURADO	3.60
CHORIZO	3.60
FUET DE VIC	3.60
JAMÓN DE BODEGA	4.60
PALETILLA IBÉRICA	6.50
	CALIENTEC
	CALIENTES
BIKINI	CALIENTES 2.90
BIKINI FRANKFURTcon cebolla crujiente.	<i>-</i>
	2.90
FRANKFURTcon cebolla crujiente.	2.90
FRANKFURTcon cebolla crujiente. TORTILLA FRANCESA	2.90 2.90 3.60
FRANKFURTcon cebolla crujiente.  TORTILLA FRANCESA  CHISTORRA de Navarra *Temporalmente no disponible.	2.90 2.90 3.60 3.50

#### **PIZZAS**

TEMPORALMENTE NO DISPONIBLE

MARGARITA 6.00 Mozzarella y salsa de tomate.

BARBACOA 7.00 Carne boloñesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacon y tomate.

VEGETAL 7.50 Berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla, tomate y mozzarella.

#### **POSTRES**

TARTA DE QUESO con coulis de frambuesa.  *Temporalmente no disponible.	3.50
CREPE DE NUTELLA	3.50
COULANT	3.50
CARROT CAKE *Temporalmente no disponible.	4.50

# BOCADILLOS Y PIZZAS

### **TERRASSETA**

#### = DE MONTBAU =

<b>REFRESOS Y ZUMOS</b>		CERVEZA DE BARRIL	
AGUA / CON GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY	1.70	CAÑA	1.35
COCACOLA	1.95	COPA	1.65
ZERO / ZERO ZE	1.85	JARRA 500ml	2.60
FANTA NARANJA / LIMÓN	1.90	VOLL-DAMM/ TURIA Tostada	
TÓNICA SCHEWEPPES 25CL	1.70	CAÑA	1.65
ZUMO naranja, piña o melocotón.	1.90	COPA	2.10
AQUARIUS NARANJA / LIMÓN	2.00	JARRA 500ml	3.25
NEASTEA	2.00		
CAFÉ / INFUSIONES		CERVEZAS	
ESPRESSO / AMERICANO	1.15	ESTRELLA DAMM 200ml Lager	1.40
CORTADO	1.25	ESTRELLA DAMM 330ml Lager	1.80
CAFÉ CON LECHE	1.40	VOLL-DAMM Doble Malta Märzenbier	2.10
CAPPUCCINO	1.50	DAMM-LEMON Lager	1.80
CARAJILLO	1.70	FREE DAMM / FREE LEMON Lager	1.80
TRIFÁSICO	1.80	BOCK DAMM Negra Munic	2.70
TEA OF LIFE	1.90	COMPLOT Indian Pale Ale	2.50
MANZANILLA / TILA	1.60	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	1.80
CAMPARI	2.00	ESTRELLA GALICIA 1906 Lager negra	2.10
VERMUT DE LA CASA-BLANCO/ROJO	1.95	2011(222) ( 3) (213)) ( 1330	2.10
VERMUT DE LA CASA-BLANCO/ROJO XL	3.00		
MARTINI BIANCO/ROSSO	3.00		
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	3.50		
SPRITZ	5.50	1	

# BEBIDAS

### **TERRASSETA**

#### DE MONTBAU =

		E MONTO	AU	
<b>VINO BLANCO</b>	)			
Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura y Palomino, D.O. Ribeiro.				12
Ramón Bilbao Verdejo, Verdejo, D.O. Rueda.				12
Agustí Torelló Xic (eco). Xarel·lo, D.O. Penedès.				14
Premier rendez - vous. Sauvignon Blanc, I.G.P. Cotes de Gascone.				15
Les Argelieres. Chardonnay, I.G.P. Pays d'Oc.				17
Ramón Bilbao Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc, D.O. Rueda.				18
Mar de Frades. Albariño, D.O.Rias Baixas.				20
VINO ROSADO	)			
Viña Zorzal. Garnacha, D.O. Navarra.				
VINO TINTO				
Espeto. Tempranillo, I.G.P. Tierra Castilla.				12
Mas Rabell. Syrah, Tempranillo, Cariñena, Garnacha y Merlot, D.O. Catalunya.				12
Ramón Bilbao Crianza. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.				14
Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P. Pays d'Oc.				16
Bancal del Bosc. Garnatxa y Samsó, D.O. Montsant.				18
Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.				20
Cruz de Alba Crianza. Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.				22
CAVA				
Mas Pericot artesà, Brut Nature. Macabeo, xarel·lo y parellada, Castellet i la Gornal.				9
Albet i noya, Petit Albet Brut (eco). Macabeo, xarel·lo y parellada. Sant Sadurní d'Anoia.				a. 15
SANGRÍA				
Lolea No1. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, zumo natural de naranja y limón, y canela.				
Lolea No2. Macabeo y Chardonnay, zumo natural de naranja y limón, y un toque de vainilla.				
POR COPAS				
BLANCO		ROSADO	TINTO	
L'Apat Blanc Pazo de Ulloa	1.80 2.50	L'Apat Rosat 1.80 Viña Zorzal. 2.00	L'Apat Negre Espeto	1.80 2.50

# VINOS/SANGRÍA/POR COPA

Mas Rabell

R. Bilbao Crianza

2.50

3.00

R. Bilbao Verdejo

2.50