### —— LA ——

# **TERRASSETA**

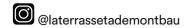
DE MONTBAU

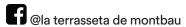
### **FREDES**

### **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 CANTÀBRIC '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**

# **TERRASSETA**

#### — DE MONTBAU —

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

HAMBURGUESA POESIA amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada i maionesa.	6.00
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ amb bacó, doble Cheddar, ceba caramel·litzada, ceba cruixent, tomàquet, end	ciam i maionesa
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 arrebossat amb espècies, alfàbrega, Daikon i pastanaga encurtida, sesam neg	7.50 re i maionesa.
VEGANA amb enciam, tomàquet i ceba.	6.00
6.50 Pastra	EL DE PASTRAMI imi, cheddar, ruca i mostassa en pa de coca.
6.50	EL RÚSTIC DE PERNIL DE CELLER amb ruca i formatge brie.
6.00 amb mesclui	<b>\$ALMÓ I GUACAMOLE</b> m, tomàquet i maionesa en flauta alemana.
4.90 aml	TONYINA I OU b tomàquet i maionesa en flauta alemana.
4.00	FRANKFURT <b>LA TERRASSETA</b>
	amb bacó, Cheddar i ceba cruixent.

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

## ESPECIALS LA TERRASSETA

## **TERRASSETA**

**DE MONTBAU** 

FKED5	
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
	<b>CALENTS</b>
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
PERNIL DE CELLER AMB FORMATGE BRIE	5.50

### **PIZZES**

**FDEDC** 

MARGARITA 6.00 Mozzarella i salsa de tomàquet.

BARBACOA 7.00 Carn bolonyesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacó i tomàquet.

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

### **POSTRES**

PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de gerds. 3.00

BROWNIE 3.00

\* PREGUNTA PEL POSTRES DEL DIA \*

# 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 / AMERICÀ	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
TRIFÀSIC	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	ESTRELLA GALICIA Especial Lager	175
CAMPARI	2.00	ESTRELLA GALICIA Especial Lager ESTRELLA GALICIA 1906 Lager negra	1.75 2.00
VERMUT DE LA CASA- BLANC/VERMELL	1.90	LOTIVELED GALIOID 1300 Lager negra	۷.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	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

### = LA --

# **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU =**

VI BLANC			TI BAG			
Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura i Palomino, D.O. Ribeiro.					9	
Ramón Bilbao Verd	•					10
Agustí Torelló Xic						10
Premier rendez - v	•	•	es de Gascone.			12
Les Argelieres. Ch Ramón Bilbao Sau	•	•	O Rueda			14 15
Mar de Frades. Alk			J.O. Nucua.			18
VI ROSAT						
Viña Zorzal. Garna	itxa, D.O. Navarra	•				9
VI NEGRE						
Espeto. Tempranil						9
Mas Rabell. Syrah,	•	-		atalunya.		10
Ramón Bilbao Cria		-	•			12 14
•	Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P Pays d'Oc. 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. Macabeo, xarel·lo i parellada, Castellet i la Gornal.					8	
Albet i noya, Petit Albet Brut (eco). Macabeo, xarel·lo i parellada. Sant Sadurní d'Anoia.				12		
SANGRIA						
Lolea No1. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, suc natural de taronja i Ilimona, i canyella.					12	
Lolea No2. Macab	Lolea No2. Macabeo, Chardonnay, suc natural de taronja i llimona, 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 Ulloa.	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** 

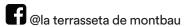
### **FRIAS**

### **CALIENTES**

BOQUERONES EN VINAGRE	3.00	NUESTRAS BRAVAS con Allioli.	4.00
BANDERILLA DE ANCHOA Y BOQUERÓN	1.00 ud	BRAVAS clásicas	4.20
ANCHOA DEL CANTÁBRICO '0	1.00 ud	PIMIENTOS DEL PADRÓN	3.50
BERBERECHOS Pesca artesanal	7.00	CROQUETAS: JAMÓN, COCIDO O SETAS	1.00ud
PATATAS CHIPS	1.20	HUEVOS ROTOS	6.50
OLIVAS	1.20	XIPIRONES	5.50
TAPA DE QUESO	2.50	CAZÓN EN ADOBO	6.90
PAN CON TOMATE	1.50	MORROS	4.00
TAPA PALETILLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLO	5.50
NACHOS CON GUACAMOLE	6.50		

SIGUENOS!





# **TAPAS**

## **TERRASSETA**

#### DE MONTBAU =

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

HAMBURGUESA POESÍA 200G con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y mayoriesa	6.00
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, Daikon y zanahoria encurtida, sesamo negro y mayonesa.	7.50
VEGANA con lechuga, tomate y cebolla.	6.00
6.50  EL DE PASTI Pastrami, donble Cheddar, rúcula y mostaza en pan de	
6.50  Lamón de Bodega, con rúcula y queso brie en pan de	
5.00 SALMÓN Y GUACAN con mezclum, tomate y mayonesa en flauta aler	
4.90 ATÚN Y HU con tomate y mayonesa en flauta alei	
4.00 FRANKFURT <b>LA TERRASS</b> con beicon, Cheddar y cebolla cruji	

**★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			3.50
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	7.50	*PREGUNTA POR EL POSTRE DEL DIA*	

# BOCADILLOS Y PIZZAS

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

# **TERRASSETA**

#### = **DE MONTBAU** =

<b>REFRESOS Y ZUMOS</b>		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 / LIMÓN	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 / LIMÓN	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
TRIFÁSICO	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	1.90		
MARTINI BIANCO/ROSSO	3.50	SAN MIGUEL ESPECIAL Lager	1.75
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	3.50	MAGNA DE SAL MIGUEL Golder lager	1.75
		SELECTA DE SAN MIGUELTostada extra	2.00

# BEBIDAS

## **TERRASSETA**

#### **DE MONTBAU**

		DE MONTRAI	U			
VINO BLANCO						
Pazo de Ulloa. Tor	Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura y Palomino, D.O. Ribeiro.					
Ramón Bilbao Ver	dejo. Verdejo, [	D.O. Rueda.		10		
Agustí Torelló Xic	(eco). Xarel·lo,	D.O. Penedès.		10		
Premier rendez - v	ous. Sauvignon	Blanc, I.G.P. Cotes de Ga	iscone.	12		
Les Argelieres. Ch	ardonnay, I.G.F	P. Pays d'Oc.		14		
Ramón Bilbao Sau	vignon Blanc. S	Sauvignon Blanc, D.O. Rue	da.	15		
Mar de Frades. Al	bariño, D.O.Ria	s Baixas.		18		
VINO ROSADO						
Viña Zorzal. Garna	acha, D.O. Nava	arra.		9		
VINO TINTO						
Espeto. Tempranil	lo LG P Tierra	Castilla		9		
•	•	Cariñena, Garnacha y Mer	lot. D.O. Catalunya.	10		
Ramón Bilbao Cria	•	•	, 2.0. Catalan, a.	12		
Les Argelieres. Pinot Noir, I.G.P. Pays d'Oc.						
Bancal del Bosc. Garnatxa y Samsó, D.O. Montsant.						
Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, D.O. Ca. Rioja.						
Cruz de Alba Crianza. Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.				20		
CAVA						
Mas Pericot artes	à. Brut Nature.	Macabeo, xarel·lo v parell	lada, Castellet i la Gornal.	8		
Albet i noya, Petit Albet Brut (eco). Macabeo, xarel·lo y parellada. Sant Sadurní d'Anoia.				12		
-	•	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
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	1.50	L'Apat Rosat 1.50	L'Apat Negre 1.5	50		
Pazo de Ulloa	1.80	Viña Zorzal. 1.80		80		
R. Bilbao Verdejo	2.00			00		

# VINOS/SANGRÍA/POR COPA

R. Bilbao Crianza

2.50