——— LA ———

TERRASSETA

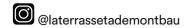
DE MONTBAU

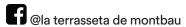
FREDES

CALENTES

SEITONS EN VINAGRE	3.00	LES NOSTRES BRAVESamb 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	XIPIRONS A L'ANDALUSA	6.00
PA DE COCA AMB TOMÀQUET	2.00	CAÇÓ ADOBAT	6.90
TAPA DE FORMATGE de cabra semicurat	2.50	MORROS	4.00
TAPA D'ESPATLLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLASTRE	6.00
NACHOS AMB GUACAMOLE	6.50	RABES	6.00
AMANIDA RUSA	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.	6.00
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ amb bacó, doble Cheddar, ceba caramel·litzada, ceba cruixent, tomàquet, er	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 arrebossat amb espècies, alfàbrega, rave i pastanaga encurtida, sesam negre	8.50 e i maionesa.
VEGANA 100% Burger vegetal de verdures i monjetes vermelles amb ruca, alfábrega, alvocat	t i pebrot del piquillo.
6.50 Pastro	EL DE PASTRAMI ami, cheddar, ruca i mostassa en pa de coca.
6.50 6.00 amb mesclu	EL RÚSTIC DE PERNIL DE CELLER amb ruca i formatge brie. SALMÓ I GUACAMOLE um, tomàquet i maionesa en flauta alemana.
4.90 am	TONYINA I OU nb tomàquet i maionesa en flauta alemana.
4.00	FRANKFURT LA TERRASSETA amb bacó, Cheddar i ceba cruixent.
★ CLUB SANDWICH XL★	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 pi	quillo		5.95
FORMATGE SEMICURAT			3.50
XORIÇO			3.50
FUET DE VIC			3.50
PERNIL DE CELLER			4.50
ESPATLLA IBÉRICA			6.00
			S
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 BRI	E		5.50
PIZZES		POSTRES	
MARGARITA Mozzarella i salsa de tomàquet.	6.00	PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de gerds.	3.50
BARBACOA Carn bolonyesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacó i tor	7.00 nàquet.	BROWNIE	3.50
VEGETAL Albertaire contract appret versuell color	7.50	COULANT	3.50
Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba, tomàquet i mozzarella.		CARROT CAKE	4.50

ENTREPANS I PIZZES

—— LA ——

TERRASSETA

= DE MONTBAU =

REFRESCS		CERVESA DE BARRIL	
AIGUA / AMB GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY 25cl	1.60	CANYA	1.30
COCACOLA	1.90	COPA	1.60
ZERO / ZERO ZERO	1.70	GERRA 500ml	2.50
FANTA TARONJA / LLIMONA	1.90	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
NESTEA	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 25cl	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- BLANC/VERMELL	1.90		2.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	3.50	SAN MIGUEL ESPECIAL Lager	1.75
YZAGUIRRE RESERVA ROJO	3.50	MAGNA DE SAN MIGUEL Golden lager	1.75
SPRITZ	5.50	SELECTA DE SAN MIGUELTostada extra	2.00

BEGUDES

TERRASSETA

DE MONTBAU

VI BLANC Pazo de Ulloa. Torrontés, Treixadura i Palomino, D.O. Ribeiro. Ramón Bilbao Verdejo. Verdejo, D.O. Rueda.						10 12
Agustí Torelló Xic	(eco). Xarel·lo, D.C). Penedès.				12
Premier rendez - vous. Sauvignon Blanc, I.G.P. Cotes de Gascone.					14	
Les Argelieres. Ch	• •	•				16
Ramón Bilbao Sau			D.O. Rueda.			17
Mar de Frades. Alk	pariño, D.O.Rias Ba	aixas.				20
VI ROSAT						
Viña Zorzal. Garna	txa, D.O. Navarra					10
VI NEGRE						
Espeto. Tempranill	o, I.G.P. Tierra Ca	stilla.				10
Mas Rabell. Syrah,	Tempranillo, Cari	ñena, Garnatx	a i Merlot. D.O. C	atalunya.		12
Ramón Bilbao Cria	nza. Tempranillo,	D.O. Ca. Rioja.				14
Les Argelieres. Pin	ot 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 Criar	nza. Tempranillo, [D.O. Ribera del	Duero.			22
CAVA						
Mas Pericot artesa	. Brut Nature. Ma	cabeo. xarel·lo	i parellada. Caste	ellet i la Gornal.		9
Albet i noya, Petit			-			12
SANGRIA						
Lolea No1. Tempra	nillo, Cabernet Sa	uvignon, suc n	atural de taronja i	Ilimona, i canyella	ı.	12
Lolea No2. Macab	Lolea No2. Macabeo, Chardonnay, suc natural de taronja 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 Ulloa.	2.00	Viña Zorzal.	1.80	Espeto	2.00	
Pazo de Ulloa.	2.00	Viña Zorzal.	1.80	Espeto	2.00	

VINS/SANGRIA/PER COPES

R. Bilbao Crianza 3.00

R. Bilbao Verdejo 2.00

—— LA ——

TERRASSETA

DE MONTBAU

FRIAS

CALIENTES

BOQUERONES EN VINAGRE	3.00	NUESTRAS BRAVAS con Allioli.	3.95
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	1.50	XIPIRONES A LA ANDALUZA	6.00
TAPA DE QUESO	2.50	CAZÓN EN ADOBO	6.90
PAN DE COCA CON TOMATE	2.00	MORROS	4.00
TAPA PALETILLA IBÉRICA	7.00	FINGERS DE POLLO	6.00
NACHOS CON GUACAMOLE	6.50	RABAS	6.00
ENSALADILLA RUSA	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		6.00
HAMBURGUESA ROIG I SOLÉ con beicon, doble Cheddar, cebolla caramelizada, cebo	olla 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	v salsa bbq.	9.00
THAI BURGUER DE POLLO rebozado con especies, albahaca, rábano y zanahoria e	ncurtida, sesamo negro y mayonesa.	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	
6.50	EL RÚS Jamon 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 LA TERRAS 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	3.50
CHORIZO	3.50
FUET DE VIC	3.50
JAMÓN DE BODEGA	4.50
PALETILLA IBÉRICA	6.00
	— CALIENTES
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

tomate y mozzarella.

MARGARITA Mozzarella y salsa de tomate. BARBACOA Carne boloñesa, salsa barbacoa, mozzarella, bacon y tomate.

VEGETAL 7.50 Berenjena, calabaçín, pimiento rojo, cebolla,

POSTRES

BROWNIE	3.50
COULANT	3.50
CARROT CAKE	4.50

3.50

TARTA DE QUESO con coulis de frambuesa.

BOCADILLOS Y PIZZAS

TERRASSETA

= DE MONTBAU =

REFRESOS Y ZUMOS		CERVEZA DE BARRIL	
AGUA / CON GAS	1.20	ESTRELLA DAMM Lager	
VICHY 25cl	1.60	CAÑA	1.30
COCACOLA	1.90	COPA	1.60
ZERO / ZERO ZE	1.60	JARRA 500ml	2.50
FANTA NARANJA / LIMÓN	1.90	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
NESTEA	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 25cl	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
SPRITZ	5.50	SELECTA DE SAN MIGUELTostada extra	2.00

BEBIDAS

TERRASSETA

DE MONTBAU =

		E MONTO	.0	
VINO BLANCO				
Pazo de Ulloa. Tor	rontés, Treixad	ura y Palomino, D.O. Ribe	eiro.	10
Ramón Bilbao Ver	dejo. Verdejo, [D.O. Rueda.		12
Agustí Torelló Xic	(eco). Xarel·lo,	D.O. Penedès.		12
Premier rendez - vous. Sauvignon Blanc, I.G.P. Cotes de Gascone.				
Les Argelieres. Chardonnay, I.G.P. Pays d'Oc.				
Ramón Bilbao Sau	vignon Blanc. S	Sauvignon Blanc, D.O. Ru	eda.	17
Mar de Frades. Al	bariño, D.O.Ria	s Baixas.		20
VINO ROSADO				
Viña Zorzal. Garna	acha, D.O. Nava	arra.		10
VINO TINTO				
Espeto. Tempranil	lo, I.G.P. Tierra	Castilla.		10
	-	Cariñena, Garnacha y Me	rlot, D.O. Catalunya.	12
Ramón Bilbao Cria	anza. Temprani	llo, 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.				
CAVA				
Mas Pericot artes	à, Brut Nature.	Macabeo, xarel·lo y parel	lada, Castellet i la Gornal.	9
Albet i noya, Petit	Albet Brut (eco	o). Macabeo, xarel·lo y pa	rellada. Sant Sadurní d'Anoia.	12
SANGRÍA				
Lolea No1. Tempra	anillo, Caberne	t Sauvignon, zumo natura	l de naranja y limón, y canela.	12
Lolea No2. Macab	eo y Chardonn	ay, zumo natural de nara	nja y limón, y un toque de vain	illa. 12
POR COPAS				
FOR COPAS				
BLANCO		ROSADO	TINTO	
L'Apat Blanc	1.50	L'Apat Rosat 1.50	L'Apat Negre	1.50
Pazo de Ulloa	2.00	Viña Zorzal. 1.80	Espeto	2.00

VINOS/SANGRÍA/POR COPA

R. Bilbao Crianza

3.00

R. Bilbao Verdejo

2.00