

## TAPAS PARA COMPARTIR

Croqueta de setas y jamón ibérico	2€/unidad
Nuestras bravas muy bravas con ali oli y salsa sobrasada picante ★	3,50 €
Costilla de cerdo con salsa de soja y miel ♥★	6,50 €
Hummus con chips de verduras ●	5,35 €
Calamares a la andaluza ★	6,95 €
Burrata con pistacho y aceite de albahaca ♥●	7,95 €
Pollo crujiente con chile dulce	5,90 €
Jamón ibérico con pan de coca	9,95 €
Pa amb tomàquet ●	2,15 €
Queso de cabra frito con sirope de fresa y almendras ●	3,50 €
Sepia traviesa ♥	6,50 €
Happy pollito, tan happy que se casó con mister aguacate ♥★	6,50 €

## ENSALADAS

Aguacate lover ♥●	7,50 €
Quinoa con salmón ahumado y mango ♥	8,00 €

## PLATOS ESTRELLA

Secreto ibérico marinado con crema de cacahuete y hummus ♥★	12,95 €
Salmón con espaguetis de calabacín ♥	10,95 €
Calamares con quinoa y manzana verde ♥	9,95 €
Costilla de cordero con boniato ♥	10,50 €
Hamburguesa Júlia, de ternera con jamón ibérico y huevo	7,95 €
Hamburguesa Selena, de ternera con queso de cabra, mermelada de arándanos y aguacate ★	8,50 €

♥ Apto para celíacos

● Vegetariano

★ Recomendado

## BEBIDAS

### Vinos blancos

		
Ca n'Estruc (joven, fresco y floral – Catalunya)	2,50 €	12,50 €
Perro Verde (exuberante con frutos tropicales – Rueda)	4,00 €	16,50 €

### Vinos tintos

Els Nanos (joven y afrutado – Conca del Barberà)	2,50 €	2,50 €
Izadi Crianza (aromas de frutos rojos y especias – Priorat)	4,00 €	16,50 €

<b>Sangría</b> siempre hecha al momento	4,95 €	13,95 €
---	--------	---------

When people ask us: Is this a new restaurant? The answer is: No.

La Terraza Miró was opened in April of 2012. We started from zero in this business, without knowing how to prepare a simple sauce, only serving coffees and sandwiches. Then, we question ourselves: Is the food we would like to prepare? Is the restaurant in which we would like to work? The answer was clear, no!

At this moment we decided to make a progressive change, that took place thanks to enthusiastic and hard-working people. Since then, changes in this place have never stopped, in decoration, menus or staff. Firstly, we were just two, but now we are a big family: Eric, Wendy, Laura, Aida, Maria, Iván, Coco, Khuram, Sheila and Jaime.

Finally we love what we do, using local and fresh products, with simple and full of flavor recipes. Sometimes less is more.

Be simple, Be happy.

Thanks.

Para una mejor atención no cobramos por separado

Suplemento del 10% en terraza

Gracias