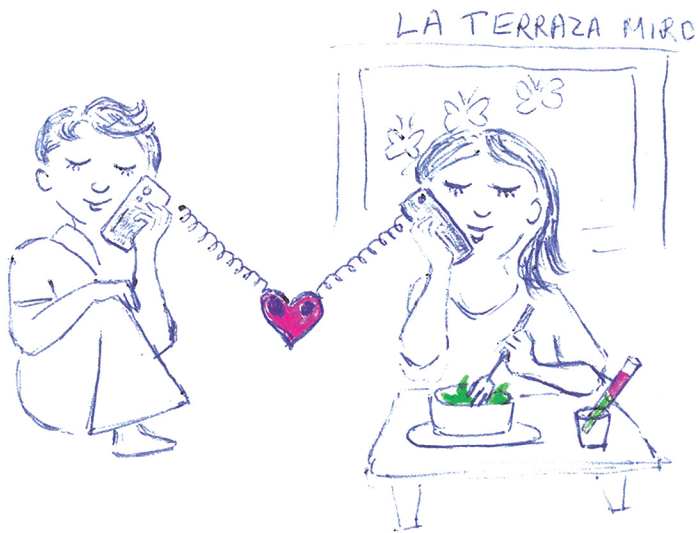




This is my first time in Barcelona
and I got my first food here in
La Terraza Miro. It had been
delicious. I had a cold salmon
& Mango salad, but the food
still made me feel so warm.
Beautiful place, would like to
come here with my faraway
sweetheart some time!!

cmwesh

Be Simple
Be Happy



¿Esto es un restaurante nuevo? Vamos a contaros un poco nuestra historia.

La Terraza Miró abrió sus puertas por primera vez en abril del 2012. Empezamos de cero en el mundo de la hostelería sirviendo cafés y bocatas.

El local, por aquel entonces, era muy diferente. Sillas rojas, paredes grises y máquinas tragaperras, entre otras cosas. ¿Era el local que nos gustaba?

La respuesta era clara: no. Fue en ese momento cuando decidimos ir a estudiar a una escuela de cocina y, desde entonces, los cambios se han ido produciendo poco a poco, año tras año.

Por cierto, ¿Sabíais que gran parte de la decoración del restaurante es de nuestros clientes? Por ejemplo, la servilleta es un dibujo de Lola (una cliente). También lo son los cuadros del baño, las portadas de las cartas...

A veces, menos es más.

Be simple , be happy
Muchas gracias



Maybe you are wondering if La Terraza Miró is a new restaurant. Here we are going to tell you a little bit about our story.

La Terraza Miró opened its doors to the public in April 2012. We started from scratch in the world of restoration, just offering coffee and some sandwiches.

At that time, the place was very different from what it looks like nowadays. Red chairs, gray walls and slot machines were part of the furniture. After a while working like that, we asked ourselves: "Is this the restaurant that we would like to own?". And the answer was clear: no.

From that moment, we decided to start changing some things. First of all, we went to study in a cooking school and after that, we started making small changes year after year that have driven us to have the restaurant that you see today.

Maybe you also took a look to the how the restaurant looks nowadays. You want to know who helped a lot in our decoration? Our costumers! The napkin we use is a beautiful draw done by Lola. The designs that you see in the bathroom, the letters, and the pictures are also created by our costumers.

Sometimes, less is more.

Be simple , be happy
Thank you very much

CASTELLANO

COMPARTIR ES VIVIR

Croqueta Ángel de setas y jamón Ibérico. Muy cremosa		2.00 /unidad
Croqueta Maria, de pollo rustido y trufa. Deliciosamente adictiva.		2.00 /unidad
Bravas Hakuna Matata, con alioli suave y salsa de sobrasada.	   	3.50
Entraña brutal de ternera con calabaza. El nuevo fichaje de Los Vengadores	  	8.95
Nuestro hummus casero acompañado de sus chips de verduritas.	 	5.95
Calamares a la andaluza. ¡Y olé!		7.50
Burrata con mango, pistacho, y un toque de albahaca.	   	8.95
Franky pollo. Crujiente con salsa de chili dulce. .	  	6.95
Huevo cabreado con jamón ibérico y puré de patata		9.95
“Pa amb tomàquet”. El de toda la vida.		2.15
La cabrita dulce. Queso de cabra rebozado con salsa de fresas y almendras.	   	3.50
Pulpo aventurero. Salió del mar para encontrar su amor verdadero, la patata.	  	13.50
Happy pollito. Tan happy que se casó con mister aguacate. Pollo marinado con especias, acabado a la plancha en una cama de aguacate.	   	8.95
Súper costillas de cerdo con salsa de soja y miel.	  	8.95
Las Bombitas Marti Spursito. Con berenjena ahumada y queso (2u)	 	3.50

RECOMENDAMOS A LOS CLIENTES QUE COMPARTAN SUS PLATOS.
Suplemento terraza + 10%

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Aguacate lover.Hojas verdes, tomates cherry, semillas, aceitunas y mucho aguacate.	   	8.50
Ensalada con salmón ahumado, mango y quinoa	  	8.95

TRIPA VACÍA, CORAZÓN SIN ALEGRÍA

Salmón con espaguetis de calabacín y albahaca.		11.50
Calamares "healthy" con quinoa y manzana verde	 	9.95
Hamburguesa Júlia. 200g de ternera con jamón ibérico y huevo.	 	9.95
Hamburguesa Selena. 200g de ternera con queso de cabra, aguacate y mermelada de arándanos.	  	9.95
Secreto Iberico a la mostaza con hummus y piña loca		13.50

SI TIENE ALGUNA ALERGIA COMÉNTSELO A NUESTROS CAMAREROS

-  VEGETARIANO
-  CACAHUETE
-  PICANTE
-  GLUTEN FREE
-  SOJA
-  FRUTOS SECOS
-  LACTOSA
-  HUEVO
-  RECOMENDADO

CATALÀ

COMPARTIR ES VIURE

Croqueta Àngel, de bolets i pernil ibèric. Molt cremosa		2.00 /unidad
Croqueta Maria, de pollastre rostit i trufa. Deliciosament addictiva..		2.00 /unidad
Braves Hakuna Matata, amb un suau allioli i salsa de sobrassada.	   	3.50
Entranya brutal de vadella amb carbassa. El nou fitxatge dels Vengadors.	  	8.95
El nostre hummus casolà acompanyat de xips de verdures.	 	5.95
Calamars a l'andalusa ¡y olé!		7.50
Burrata amb mango, festuc i un toc d'alfàbrega.	   	8.95
Franky pollo. Cruixent amb salsa de xili dolç.	  	6.95
Ou cabrejat amb pernil Ibèric i puré de patata		9.95
Pa amb tomàquet, el de tota la vida.		2.15
La cabreta dolça. Formatge de cabra arrebossat amb salsa de maduixa i ametlles.	   	3.50
Pop aventurer. Va sortir del mar per a trobar el seu veritable amor: la patata.	  	13.50
Happy pollito. Tan happy que es va casar amb Mr. Aguacate. Pollastre marinat amb espècies, acabat a la planxa i amb un llit d'alvocat.	   	8.95
Super costelles de porc amb salsa de soja i mel.	  	8.95
Les Bombetes Martí Spursito. Amb alberginia fumada i formatge(2U)	 	3.50

RECOMANEM ALS CLIENTS QUE COMPARTEIXIN ELS SEUS PLATS
Suplement terrassa +10%

EL QUE MENJA VERDURA, TÉ LA VIDA SEGURA

Aguacate lover. Fulles verdes, tomàquet xerry, llavors, olives, vinagre balsàmic i molt d'alvocat.	   	8.50
Amanida amb salmó fumat, mango i quinoa Fresqueta i refrescant.	  	8.95

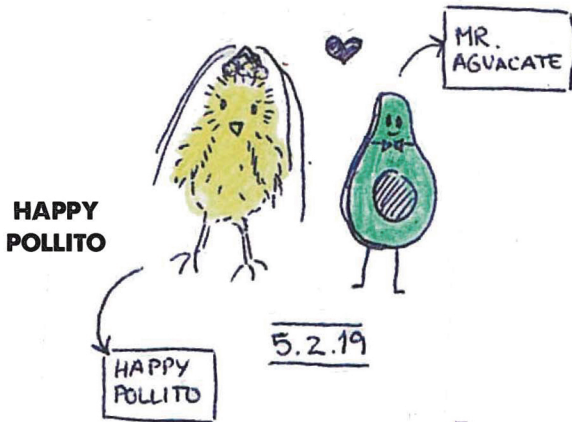
PANXA PLENA, COR CONTENT

Salmó amb espaguetis de carbassó i alfàbrega.		11.50
Calamars 'healthy', amb quinoa i poma verda.	 	9.95
Hamburguesa Júlia, 200g de vedella amb pernil ibèric i ou.	 	9.95
Hamburguesa Selenia, 200g de vedella amb formatge de cabra, alvocat i melmelada de nabius.	  	9.95
Secret iberic a la mostassa amb hummus i pinya boja		13.50

-  VEGETARIÀ
-  CACAUET
-  PICANT
-  GLUTEN FREE
-  SOJA
-  FRUITS SECS
-  LACTOSA
-  OU
-  RECOMANAT

Nuestras platos + vendidos

SÚPER COSTILLAS



TIRAMISÚ DISFRAZADO

(La risa es como el postre para ella siempre hay hueco)



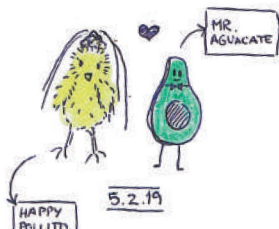
SANGRÍA



TOP VENTAS

Nuestras platos + vendidos

HAPPY
POLLITO



SÚPER COSTILLAS



POLLO
FRANKY
CON CHILE
DULCE



HAMBURGUESA
SELENA



AGUACATE
LOVER



BRAVAS
HAKUNA MATATA

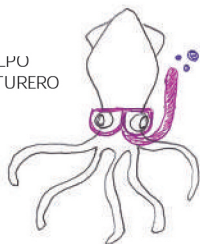
SANGRÍA



TIRAMISÚ DISFRAZADO
(La risa es como el postre
para ella siempre hay hueco)



PULPO
AVENTURERO



Suplemento terraza + 10%

For a better attention we do not charge separately. Supplement terrace 10%

ENGLISH

TO SHARE IS TO LIVE

Àngel croquette, with mushrooms and Iberian ham. Very creamy		2.00 /unidad
Maria croquette, roast chicken and truffle. Deliciously addictive.		2.00 /unidad
Hakuna Matata bravas, with alioli and sobrasada sauce.	   	3.50
Veal skirt steak with pumpkin on the side. This dish is the new signing of The Avengers!	  	8.95
Our homemade hummus accompanied by vegetable chips.	 	5.95
Squids "Andaluza" style. ¡OMG! Fried squid with alioli and red pepper.		8.95
Burrata with mango and pistachio.	   	8.50
Franky Chicken. Our crunchy chicken with sweet chili sauce.	  	6.95
Egg with Iberian ham and mashed potato		9.95
"Pa Amb Tomàquet". A classic in Catalunya.		2.15
The sweet goat. Breaded goat cheese with strawberry topping and some almonds.	   	3.50
Adventurous octopus. He left the sea to find his true love: the potato.	  	13.50
Happy pollito. He was so happy that he got married with Mr. Avocado.	   	8.95
Simmered pork ribs. Cooked with soy sauce and honey.	  	8.95
Las Bombitas Marti Spursito. With smoked aubergine and cheese (2u)	 	3.50

GREEN LIFE

Avocado lover. Tomatoes cheery, olives, dry fruits, and of course a lot of avocad.	♥ ● ▲ ★	8.50
Mango and quinoa smoked salmon salad	♥ ■ ▲	8.95

FILL EVERYONE'S TUMMY WITH YUMMY

Salmon with zucchini spaghetti. The best buddies..	♥	11.50
Healthy squids. Accompanied with quinoa and green apple.	♥ ★	9.95
Júlia burger. 200g of beef with Iberian ham and egg.	▼ ▲	9.95
Selena burger. 200g of beef with goat cheese, avocado and blueberry jam.		9.95
The last but not the least!	■ ▲ ★	
Mustard Secreto Ibérico with hummus and pineapple	◆	13.50

IF YOU HAVE ANY ALLERGY, TELL IT TO OUR WAITERS

● VEGETARIAN	▲ PEANUT	— HOT SPICY
♥ GLUTEN FREE	◆ SOY	▲ NUTS
■ MILK	▼ EGG	★ RECOMMENDED

El vino es poesía embotella,
La palabra favorita es vino favorito?

Compartir

Viure

Disfrutar

Imaginar

Somriure

Amar

Crear

Inspirar

Love

Dibuixar

Gustar

Cuinar

Soñar

Feeling

Emocionar

Darling

Simple

Amor

Family

Sentir

Wanderlust

BLANCS/BLANCOS/WHITES

Ca N'Estruc Blanc

Catalunya - Xarel·lo, Macabeo, Moscatel, Chardonnay

Ras i Curt

Penedès - Xarel·lo

A CAU d'ORELLA

Empordà - Macabeo, Garnacha blanca, Muscat

Merian ECOLÓGICO

Terra Alta - Garnacha blanca

Soplo

Valencia - Malvasia

Lolo

Rías Baixas - Albariño

Menade

Rueda - Verdejo

Anima Mundi Gres ECOLÓGICO

Catalunya - Xarel·lo

Perro Verde

Rueda - Verdejo

O Luar do Sil

Valdeorras - Godello

Gessamí ECOLÓGICO

Penedès - Muscat, Sauvignon Blanc, gewürztraminer

Copa/Botella

3,20 / 16

Compartir

17

Imaginar

17

Crear

17

Dibujar

18

Sonar

3.60 / 18

Darling

19

Family

21

Viure

4.20 / 21

Somriure

23

Inspirar

25

Gustar

ROSATS/ROSADOS/ROSES

Larrossa

Rioja - Garnacha

18

Feeling

ESCUMOSOS/ESPUMOSOS/SPARKLINGS

Fontallada Brut Nature

Cava - Xarel·lo, Macabeo, Parellada

3,30 / 16

Simple

NEGRES/TINTOS/REDS

Ca N'Estruc Negre

Catalunya - Garnacha, Cariñena, Tempranillo

El Buen Vecino Crianza

Rioja - Tempranillo

Terrenis Crianza

Calatayud - Garnacha

Llebre

Costers del Segre - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha

Simple

Terra Alta - Garnacha, Syrah

Al Cap del Carrer

Montsant - Carinyena, Garnacha

Izadi Crianza

Rioja - Tempranillo

Pago de Capellanes Roble

Ribera del Duero - Tinto Fino

Pago de Carraovejas

Ribera del Duero - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

3.20 / 16

Sentir

17

Disfrutar

17

Amar

18

Love

3.60 / 18

Cuinar

21

Emocionar

4.20 / 21

Amor

25

Wanderlust

48

SANGRÍA

SANGRÍA de CAVA

5,95 / 15,95

6,95 / 19,95

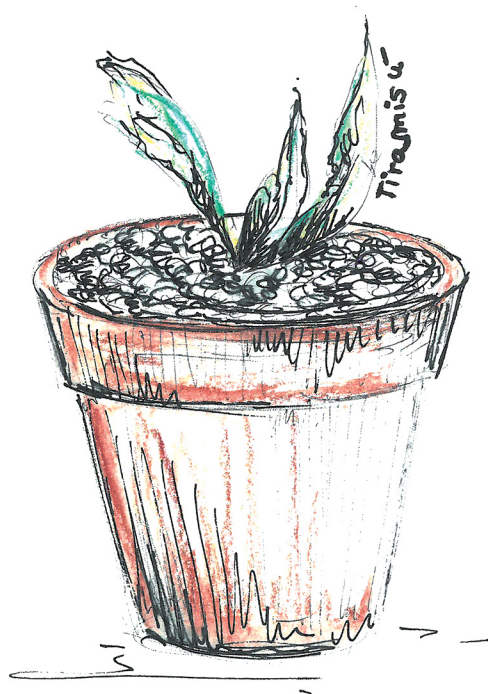


Este dibujo fue creado el 26 de abril del 2018
por una clienta.
Ha sido el primer dibujo que hemos pensado en
poner en nuestras servilletas.

¡MIL GRACIAS LOLA!

Y mil gracias a todos los clientes que hacen de
este sitio un lugar tan dulce.

Nuestras cartas están diseñadas con las
ilustraciones que nos dedican nuestros clientes.





laterrazamirobcn



TripAdvisor/laterrazamiro



PASSWORD WIFI: laterrazamirowifi

www.laterrazamirobcn.com