

# Sharing is living



Lolo



Fran



Cris



Sheila



Jaime



Maria Lou



Wendy



Angel



Maria



Eric

¿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 desde 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 clienta). 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 customers! 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 customers.

Sometimes, less is more.

Be simple, be happy

Thank you very much



# CASTELLANO

## COMPARTIR ES VIVIR

La cabrita dulce. Queso de cabra rebozado con salsa de fresa y almendras.

3.35 / ud

Bravas Hakuna Matata, con alioli suave y salsa de sobrasada.

5.95

Nuestro hummus casero acompañado de sus chips de verduritas.

7.45

Franky pollo. Crujiente con salsa de chili dulce. (Tranqui, no pica mucho y va aparte).

9.95

Entraña brutal de ternera con pimiento de Padrón.

9.95

Calamares a la andaluza con un punto de alioli. ¡Y olé!

10.45

Happy pollito. Tan happy que se casó con míster aguacate. Pollo marinado con especias, acabado a la plancha con aguacate.

11.50

Burrata con mango, pistacho, y un toque de albahaca.

12.50

Huevo cabreado con jamón ibérico de bellota y puré de patata trufada.

12.50

Súper costillas de cerdo con salsa de soja y miel, cocinadas a fuego lento.

12.95

Jamoncito ibérico de bellota (70g).

13.95

Secreto ibérico "Coqui" con hummus y cacahuete caramelizado.

13.95

Pulpo aventurero, que salió del mar para encontrar su amor verdadero, la patata trufada.

16.95

## CROQUETAS PARA LOS MÁS COQUETOS

---

Croqueta Ángel de setas y jamón ibérico de bellota.  
Muy cremosa.

2.50 /ud

Croqueta María, de pollo rustido y trufa.  
Deliciosamente adictiva.

2.50 /ud

Las Bombitas Martí Spursito. Con berenjena ahumada,  
salmón ahumado y un toque picante.

2.95 /ud

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE

---

Aguacate lover. Hojas verdes, semillas, vinagre balsámico  
y mucho aguacate.

9.95

Ensalada con salmón ahumado, mango y quinoa.

11.50

## TRIPA VACÍA, CORAZÓN SIN ALEGRIA

---

Hamburguesa Selena con patatas. 200g de ternera con queso de  
cabra, aguacate y mermelada de arándanos.

13.95

Hamburguesa Júlia con patatas. 200g de ternera con jamón ibérico  
de bellota y huevo.

13.95

Calamares "Healthy". A la plancha, acompañados  
de quinoa y manzana verde.

13.50

Salmón con espaguetis de calabacín y albahaca.

14.95

## LO ÚLTIMO, PERO NO MENOS IMPORTANTE... ¿ UN POCO DE PAN?

---

Pan de coca.

2.50

Pan de coca con tomate. ¡Prepáralo a tu gusto!

3.50

## SI TIENES ALGUNA ALERGIA COMÉNTASELO A NUESTROS CAMAREROS

01. CONTIENE GLUTEN

02. CRUSTÁCEOS

03. HUEVO

04. PESCADO

05. CACAHUETES

06. SOJA

07. LECHE

08. FRUTOS SECOS

09. APIO

10. MOSTAZA

11. SÉSAMO

12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13. ALTRAMUCES

14. MOLUSCOS

15. RECOMENDADO

16. VEGETARIANO



# CATALÀ

## COMPARTIR ÉS VIURE

La cabreta dolça. Formatge de cabra arrebossat amb salsa de maduixa i ametlles.

3.35 / u

Braves Hakuna Matata, amb allioli suau i salsa de sobrassada.

5.95

El nostre hummus casolà acompanyat de xips de verduretes.

7.45

Franky pollastre. Cruixent amb salsa de xili dolç.  
Tranqui, no pica molt i la posem al cantó).

9.95

Entranya brutal de vedella amb pebrot de Padró.

9.95

Calamars a l'andalusa amb un punt d'allioli. I olé!

10.45

Happy pollito. Tan happy que es va casar amb Mr. Alvocat. Pollastre marinat amb espècies, acabat a la planxa amb alvocat.

11.50

Burrata amb mango, festucs i un toc d'alfàbrega.

12.50

Ou cabrejat amb pernil ibèric de gla i puré de patata trufada.

12.50

Súper costelles de porc amb salsa de soja i mel,  
cuinades a foc lent.

12.95

Pernilet ibèric de glà (70g).

13.95

Secret ibèric "Coqui" amb hummus i cacauet caramelitzat.

13.95

Pop aventurer, que va sortir del mar per trobar el seu amor  
veritable, la patata trufada.

16.95

## CROQUETES PER ALS MÉS COQUETONS

---

Croqueta Àngel de bolets i pernil ibèric de gla. Molt cremosa.		2.50 /u
Croqueta Maria, de pollastre rostit i tòfona. Deliciosament addictiva.		2.50 /u
Les Bombetes Martí Spurso. Amb albergínia fumada, salmó fumat i un toc picant.		2.95 /u

## VERD QUE ET VULL VERD

---

Alvocat Lover. Fulles verdes, llavors, vinagre balsàmic i molt alvocat.		9.95
Amanida amb salmó fumat, mango i quinoa.		11.50

## PANXA PLENA, COR CONTENT

---

Hamburguesa Selena amb patates. 200g de vedella amb formatge de cabra, alvocat i melmelada de nabius.		13.95
Hamburguesa Júlia amb patates. 200g de vedella amb pernil ibèric de gla i ou.		13.95
Calamars "Healthy". Fets a la planxa, acompanyats de quinoa i poma verda.		13.50
Salmó amb espaguetis de carbassó i alfàbrega.		14.95

## L'ÚLTIM DETALL, PERÒ NO EL MENYS IMPORTANT... UNA MICA DE PA?

---

Pa de coca.		2.50
Pa de coca amb tomàquet. Suca'l com vulguis.		3.50

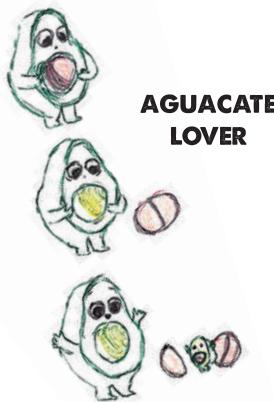
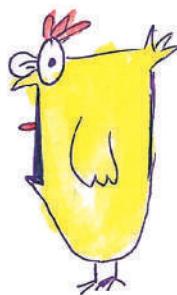
## SI TÉ ALGUNA AL-LÈRGIA, COMENTI-HO ALS NOSTRES CAMBRERS

- |                  |                 |                               |               |
|------------------|-----------------|-------------------------------|---------------|
| 01. CONTÉ GLUTEN | 05. CACAUETS    | 09. API                       | 13. TRAMUSOS  |
| 02. CRUSTACIS    | 06. SOJA        | 10. MOSTASSA                  | 14. MOL·LUSCS |
| 03. OU           | 07. LLET        | 11. SÈSAM                     | 15. RECOMANAT |
| 04. PEIX         | 08. FRUITS SECS | 12. DIÒXID DE SOFRE I SULFITS | 16. VEGETARIA |

# TOP VENTAS

HAMBURGUESA  
SELENA

POLLO  
FRANKY  
CON CHILE  
DULCE



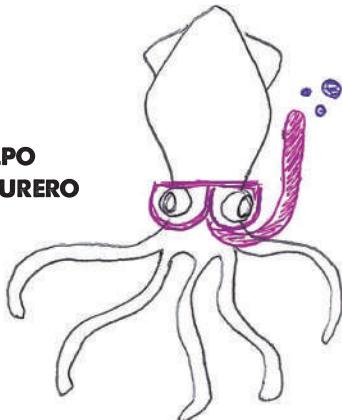
AGUACATE  
LOVER



BRAVAS  
HAKUNA MATATA

@ bravas Barcelona.

PULPO  
AVVENTURERO



# Nuestros platos + vendidos

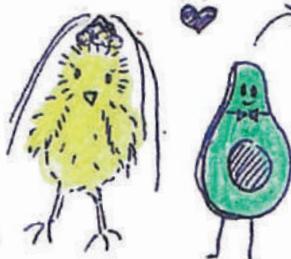
## SUPER COSTILLAS



!! honey !!



HAPPY POLLITO



TIRAMISÚ DISFRASADO

El postre es como la risa,  
para él siempre hay espacio.



SANGRÍA





# ENGLISH

## SHARING IS LIVING

---

The sweet goat. Crispy breaded goat cheese with strawberry topping and some almonds.		3.35 / u
Hakuna Matata bravas, with allioli and sobrasada sauce.		5.95
Our homemade hummus comes with vegetable chips.		7.45
Franky chicken. Our crunchy chicken with sweet chili sauce. (Don't worry, the sauce goes on the side).		9.95
Veal skirt steak with Padrón pepper.		9.95
Squids "Andaluza" style. ¡olé! Fried squids with alioli.		10.45
Happy "pollito". He was so happy that he got married with Mr. Avocado. Grilled chicken marinated with soya sauce, accompanied with some avocado on top.		11.50
Burrata with mango and pistachio.		12.50
Egg with Iberian acorn-fed ham and mashed potatoes.		12.50
Simmered pork ribs. Cooked with soy sauce and honey.		12.95
Iberian acorn-fed ham (70g).		13.95
"Secreto ibérico Coqui" with hummus and caramelized peanuts.		13.95
Adventurous octopus. who came out of the sea to find his true love, the truffled potato.		16.95

## CRAZY FOR CROQUETTE

---

Àngel croquette, with mushrooms and Iberian acorn-fed ham. Very creamy.

2.50 /u

Maria croquette, roast chicken and truffle.  
Deliciously addictive.

2.50 /u

"Las Bombitas Martí Spursito". With smoked eggplant, smoked salmon and some spicy sauce.

2.95 /u

## GREEN LIFE

---

Avocado lover. Green leaves, seeds, balsamic vinegar, and, of course, a lot of avocado.

9.95

Mango and quinoa smoked salmon salad.

11.50

## FILL EVERYONE'S TUMMY WITH YUMMY

---

Selena burger with potatoes. 200g of beef with goat cheese, avocado and blueberry jam. The last but not the least!

13.95

Júlia burger with potatoes. 200g of beef with Iberian acorn-fed ham and egg.

13.95

Healthy squids. Grilled squids accompanied with quinoa and green apple.

13.50

Salmon with zucchini spaghetti. The best buddies.

14.95

## LAST BUT NOT LEAST... SOME BREAD?

---

Bread.

2.50

"Pa amb tomàquet". The classiest bread in Catalunya.

3.50

## IF YOU HAVE ANY ALLERGY, TELL IT TO OUR WAITERS

01. IT CONTAINS GLUTEN

05. PEANUTS

09. CELERY

13. LIPINS

02. CRUSTATIANS

06. SOY

10. MUSTARD

14. MOLLUSKS

03. EGG

07. MILK

11. SESAME

15. RECOMMENDED

04. FISH

08. NUTS

12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

16. VEGETARIAN



LA TERRAZA MIRÓ

Share is  
living



laterrazamirobcn



TripAdvisor/laterrazamiro

WiFi PASSWORD WIFI: laterrazamirowifi

[www.laterrazamirobcn.com](http://www.laterrazamirobcn.com)

GRACIAS ESPECIALMENTE A:

ERIC, CRIS, FREDDI, NICO , CHERRY , ANGEL, TINA ,  
SEBAS, ROSER, GEMMA, AYI, JAIME , SHEILA, CHENCHEN  
POR REUNIRNOS EN LA TERRAZA MIRÓ