

Sharing is  
living



¿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

---

La cabrita dulce. Queso de cabra rebozado con salsa de fresas y almendras. 🌿🔥🍷🍷🍷	2.50 / ud
Bravas Hakuna Matata, con alioli suave y salsa de sobrasada. 🍷🔥🍷🍷🍷🌟	4.95
Nuestro hummus casero acompañado de sus chips de verduritas. 🌿🍷	6.95
Franky pollo. Crujiente con salsa de chili dulce. (Tranqui, no pica mucho y va aparte). 🔥🍷🍷	9.45
Entraña brutal de ternera con pimiento de Padrón. 🔥🍷🌿🍷	9.95
Calamares a la andaluza con un punto de alioli. ¡Y olé! 🔥🍷🍷🌟	9.95
Happy pollito. Tan happy que se casó con mister aguacate. Pollo marinado con especias, acabado a la plancha con aguacate. Un poco picante. 🔥🍷🌿🍷🌟	11.50
Burrata con mango, pistacho, y un toque de albahaca. 🌿🍷🍷	11.95
Huevo cabreado con jamón ibérico de bellota y puré de patata trufado. 🍷🍷	12.50
Jamoncito ibérico.	12.50
Súper costillas de cerdo con salsa de soja y miel, cocinadas a fuego lento. 🔥🌿🍷🌟	12.95
Secreto ibérico "Coqui" con hummus y cacahuete caramelizado. 🔥🍷🌿🍷🌟	13.50
Pulpo aventurero, que salió del mar para encontrar su amor verdadero, la patata trufada. 🍷🌟	15.95

## 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. 🍷	10.90

## TRIPA VACÍA, CORAZÓN SIN ALEGRÍA

---

Hamburguesa Selena. 200g de ternera con queso de cabra, aguacate y mermelada de arándanos. 🍄 🍷 ⭐	12.65
Hamburguesa Júlia. 200g de ternera con jamón ibérico de bellota y huevo. 🍄 🍄	12.65
Calamares "Healthy". A la plancha, acompañados de quinoa y manzana verde. ⭐	13.50
Salmón con espaguetis de calabacín y albahaca.	13.95

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

---

Pan. 🌿 🍄	2.50
Pan de coca con tomate. ¡Prepáralo a tu gusto! 🌿 🍄	3.50

### SI TIENE ALGUNA ALERGIA COMÉNTSELO A NUESTROS CAMAREROS

🌿 VEGETARIANO

🍄 CACAHUETE

🍷 PICANTE

🍄 GLUTEN

🍷 SOJA

🍷 FRUTOS SECOS

🍷 LACTOSA

🍄 HUEVO

⭐ RECOMENDADO



# CATALÀ

## COMPARTIR ÉS VIURE

---

La cabreta dolça. Formatge de cabra arrebossat amb salsa de maduixes i ametlles. 🌿🔥🍷🍷🍷	2.50 / u
Braves Hakuna Matata, amb allioli suau i salsa de sobrassada. 🍷🔥🍷🍷🍷🌟	4.95
El nostre hummus casolà acompanyat de xips de verduretes. 🌿🍷	6.95
Franky pollastre. Cruixent amb salsa de xili dolç. Tranqui, no pica molt i la posem al cantó). 🔥🍷🍷	9.45
Entranya brutal de vedella amb pebrot de Padró. 🔥🍷🍷🍷	9.95
Calamars a l'andalusa amb un punt d'allioli. I olé! 🔥🍷🍷🌟	9.95
Happy pollito. Tan happy que es va casar amb Mr. Alvocat. Pollastre marinat amb espècies, acabat a la planxa amb alvocat. Una mica picant. 🔥🍷🍷🍷🌟	11.50
Burrata amb mango, festucs i un toc d'alfàbrega. 🌿🍷🍷	11.95
Ou cabrejat amb pernil ibèric de gla i puré de patata trufat. 🍷🍷	12.50
Pernilet ibèric.	12.50
Súper costelles de porc amb salsa de soja i mel, cuinades a foc lent. 🔥🍷🍷🌟	12.95
Secret ibèric "Coqui" amb hummus i cacauet caramellitzat. 🔥🍷🍷🍷🌟	13.50
Pop aventurer, que va sortir del mar per trobar el seu amor veritable, la patata trufada. 🍷🌟	15.95



## 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 Spursito. 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. 🍷	10.90

## PANXA PLENA, COR CONTENT

---

Hamburguesa Selena. 200g de vedella amb formatge de cabra, alvocat i melmelada de nabius. 🍄 🍷 ⭐	12.65
Hamburguesa Júlia. 200g de vedella amb pernil ibèric de gla i ou. 🍄 🍷	12.65
Calamars "Healthy". Fets a la planxa, acompanyats de quinoa i poma verda. ⭐	13.50
Salmó amb espaguetis de carbassó i alfàbrega.	13.95

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

---

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

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

🌿 VEGETARIÀ

🍷 CACAUET

🍷 PICANT

🍄 GLUTEN

🍷 SOJA

🍷 FRUITS SECS

🍷 LACTOSA

🍷 OU

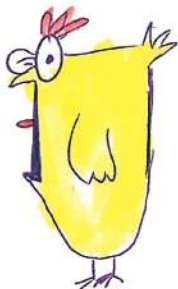
⭐ RECOMANAT

# TOP VENTAS

**HAMBURGUESA  
SELENA**



**POLLO  
FRANKY  
CON CHILE  
DULCE**



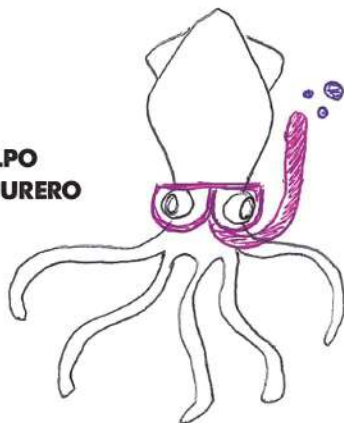
**BRAVAS  
HAKUNA MATATA**



**AGUACATE  
LOVER**



**PULPO  
AVENTURERO**

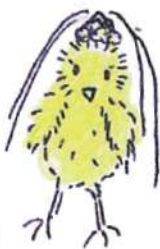


# Nuestros platos + vendidos

## SÚPER COSTILLAS



**HAPPY  
POLLITO**



MR.  
AGUACATE



5.2.19

HAPPY  
POLLITO

## TIRAMISÚ DISFRAZADO

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



**SANGRÍA**



SONIA  
NAVIG





# ENGLISH

## TO SHARE IS TO LIFE

---

- The sweet goat. Breaded goat cheese with strawberry topping and some almonds. 🌿🔥🍷🍷🍷 2.50 / u
- Hakuna Matata bravas, with allioli and sobrasada sauce. 🐮🔥🍷🍷🍷🍷🌟 4.95
- Our homemade hummus accompanied by vegetable chips. 🌿🍷 6.95
- Franky chicken. Our crunchy chicken with sweet chili sauce. (Don't worry, the sauce goes on the side). 🔥🍷🍷 9.45
- Veal skirt steak with Padrón pepper. 🔥🍷🌿🍷 9.95
- Squids "Andaluza" style. ¡OMG! Fried squid with allioli and red pepper. 🔥🍷🍷🌟 9.95
- Happy "pollito". He was so happy that he got married with Mr. Avocado. Grilled chicken marinated with soya sauce, accompanied with some avocado. A little spicy. 🔥🍷🌿🍷🍷🌟 11.50
- Burrata with mango and pistachio. 🌿🍷🍷 11.95
- Egg with Iberian acorn-fed ham and mashed potatoes. 🍷🍷 12.50
- Iberian ham. 12.50
- Simmered pork ribs. Cooked with soy sauce and honey. 🔥🌿🍷🍷🌟 12.95
- "Secreto ibérico Coqui" with hummus and caramelized peanuts. 🔥🍷🌿🍷🍷🌟 13.50
- Adventurous octopus. who came out of the sea to find his true love, the truffled potato. 🍷🌟 15.95

## 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 aubergine, 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. 🍷 10.90

## FILL EVERYONE'S TUMMY WITH YUMMY

---

- Selena burger. 200g of beef with goat cheese, avocado and blueberry jam. The last but not the least! 🍄 🍷 ★ 12.65
- Júlia burger. 200g of beef with Iberian acorn-fed ham and egg. 🍄 🥚 12.65
- Healthy squids. Grilled squids accompanied with quinoa and green apple. ★ 13.50
- Salmon with zucchini spaghetti. The best buddies. 13.95

## 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

🌿 VEGETARIAN

🥜 PEANUT

🌶️ HOT SPICY

🍄 GLUTEN

🌱 SOY

🍷 NUTS

🍷 MILK

🥚 EGG

★ RECOMMENDED



laterrazamirobcn



TripAdvisor/laterrazamiro



PASSWORD WIFI: laterrazamirowifi

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

GRACIAS ESPECIALMENTE A:

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