

# La terrassa del Duquesa

## APERITIVO

<b>APEROL SPRITZ</b>	8
<b>CERVESA COPA (33CL) DRAFT BEER</b>	5
<b>COMLOT IPA (33CL) IPA</b>	7
<b>GERRA DE CERVESA PINT</b>	9
<b>SANGRIA</b>	9
<b>COPA GLASS</b>	
<b>1lt</b>	35
<b>COPA DE VI WINE BY THE GLASS</b>	5
<b>COPA DE CAVA JUVE &amp; CAMPS</b>	6
<b>VERMUT MARTINI RISERVA</b>	7
<b>PETRONI</b>	
<b>Mordisco</b>	7
<i>Chips, seitons, olives, salsa</i>	
<b>Crisps, white anchovies, olives, spicy sauce</b>	
<b>ANCHOVES 00, 4 LLOMS ANCHOVIES 00, 4 FILLETS</b>  	16
<b>PATATAS BRAVAS</b> 	10



## TAPAS

<b>Pà de coca amb tomaquet</b>	
Pan de coca con tomate	3
<b>Coca bread with tomato</b>	
<b>Gilda de anxova amb caviar de campari</b>	
Gilda de anchoa con caviar de campari	3
<b>Olives, pepper and anchovy snack with campari caviar</b>	
<b>Croquetes de galta de porc ibèric amb reducció de pedro ximenez</b>	
Croquetas de carrillera de cerdo con reducción de pedro ximenez (2u)	5,9
<b>Iberian pork cheek croquettes with pedro ximenez reduction</b>	
<b>Les Braves del chef</b>	
Las Bravas del chef	10
<b>Spicy potatoes chef Manuel twist</b>	
<b>Hummus amb xips de pita</b>	
Hummus con chips de pan de pita	9
<b>Hummus with pita bread chips</b>	
<b>Pernil ibèric de glà</b>	
Jamón ibérico de bellota	27
<b>Iberian acorn fed ham</b>	
<b>Plat de formatges amb codonyat i nous</b>	
Plato de quesos con membrillo y nueces	16
<b>Cheese board with quince jelly and nuts</b>	
<b>Anxoves del cantabric, pà de coca, mantega de la Seu d'Urgell</b>	
Anchoas del cantábrico en pan de coca con mantequilla de la Seu D'urgell	16
<b>Cantabrian anchovies in a crispy coca bread with butter from la Seu D'Urgell</b>	
<b>Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica</b>	
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica	14
<b>Fried calamari with citric mayonnaise</b>	
<b>Bunyols de bacallà, allioli de mel</b>	
Buñuelos de bacalao, alioli de miel	14
<b>Codfish fritters, honey alioli</b>	
<b>Croquetes veganes de pastanaga i ceba</b>	
Croquetas veganas de zanahoria y cebolla con gelé de albaricoque (2u)	5,9
<b>Carrot and onion vegan croquettes</b>	

## TAPAS

<b>Croquetes de xipirons a la tinta amb alioli de curcuma (2u)</b>	
Croquetas de chipirones en su tinta con allioli de cúrcuma (2u)	5,9
<b>Small squid in ink croquettes with turmeric allioli</b>	
<b>Ous trencats amb xistorra ibérica</b>	
Huevos estrellados con chistorra ibérica	12
<b>Fried eggs, potatoes and iberian "xistorra"</b>	
<b>Tartar de tonyina, salsa de chipotle i poma verda</b>	
Tartar de atún, salsa de chipotle, manzana verde	18
<b>Tuna fish tartar, chipotle sauce, green apple</b>	
<b>Tartar de salmó, alioli de gingebre</b>	
Tartar de salmón, alioli de jengibre	16
<b>Saumon tartar, ginger allioli</b>	
<b>Hamburguesa de porc ibéric, maio de kimchi, pebrot del piquillo</b>	
Hamburguesa de cerdo ibérico, mayo de kimchi, pimiento del piquillo	16
<b>Iberian pork hamburger, kimchi mayo, "piquillo" pepper</b>	

## AMANIDES / SALADS

<b>Burrata, injecció de julivert, llimona i oli, tomàquets cherry rostits</b>	
Burrata, inyección de perejil, limón y aceite, tomates cherry asados <sup>(4,5.)</sup>	16
<b>Burrata, parsil, lemon &amp; olive olie shot, roasted cherry tomatoes</b>	
<b>Amanida Cèsar amb pollastre</b>	
Ensalada César con pollo <sup>(2,3.)</sup>	14
<b>Caesar salad with chicken</b>	
<b>Amanida de carxofes confitades, pell de taronja, ceba osmotitzada i avellanes</b>	
Ensalada de alcachofas confitadas, piel de naranja, cebolla osmotizada y avellanas	16
<b>Confited artichokes, orange zest, ostomized onion &amp; hazelnuts</b>	(5.)
<b>Amanida d'espínacs, fulles verdes, pá japonés cruixent i salsa de nyores</b>	
Ensalada de espinacas, hojas verdes, pan japonés crujientes y salsa de ñoras	12
<b>Spinach salad, green leaves, japonaise crispy bread &amp; ñora pepper sauce</b>	

1.GLUTEN 2.HUEVO/EGG 3.PESCADO/FISH 4.LÁCTEOS/MILK 5.FRUTOS SECOS/NUTS 6.SULFITOS  
7. MOLUSCOS/MOLLUSK 8. MARISCO/SEAFOOD 9. APIO/CELERY 10.SOJA

## PIZZA

---

### **Pizza de tomàquets cherry i rúca**

Pizza de tomates cherry y rúcula

12

### **Pizza of cherry tomatos and arugula**

---

### **Pizza de anxoves i olives de Kalamata**

Pizza de anchoas i olivas de Kalamata

16

### **Pizza of anchovies and Kalamata olives**

---

### **Pizza de pernil iberic, burrata, rúca i crema de balsamic**

Pizza de jamón ibérico, burrata, rúcula y crema de balsámico

19

### **Iberian ham, burrata, arugula and balsamic cream pizza**

---

### **Pizza de escalibada i tonyina a la brasa**

Pizza de escalivada y atún a la brasa

17

### **Roasted bell pepper, aubergine, onion and tuna pizza**

---

## POSTRES / DESSERTS

### Mousse de xocolata, coca de vidre, sal

*Mousse de chocolate, coca de vidrio, sal*



8

**Chocolate mousse, crispy sweat bread, salt**

### Cheesecake de payoyo

*Cheesecake de queso payoyo*



9

**Artisanal goat cheese cheesecake**

### Lemon Pie



8

### Sacher Tart



9

### Carrot Cake



8

### Pastis de xocolata blanc i dolç de llet

*Tarta de chocolate blanco y dulce de leche*



9

**White chocolate and creme caramel tart**

### Gelat

*Helado*

**Ice cream**



3

## DIGESTIVOS / DIGESTIVES

### Espresso Martini

12

Cointreau, Limoncello, Kalhua, Orujo, Frangelico,  
Anis del mono, Sambuca, Amaretto, Pacharán

SHOT

COPA

6

12

### Brandy & Cognac

### Cardenal Mendoza

12

### Mascaró

12

### Courvoisier

16