

terrat

by Gaston Acurio

“Hubo un tiempo en el cual mujeres y hombres de todo el planeta llegaron al Perú en busca de un sueño. Al hacerlo, trajeron consigo sus nostalgias, su cultura, su memoria, la cual abrazaron con todo aquello que encontraron.

Es así como poco a poco fue naciendo la cocina del Perú, una cocina de todas las sangres que abraza lo mejor de cada comunidad para convertirlo en algo único. Esa es la cocina que podrá probar en Terrat. La cocina peruana que desde el mar le hace guiños al Japón, que desde la huerta rinde homenaje a la China, que desde sus playas celebra su plato bandera, “el Ceviche”.

Una cocina que desde los sabores del Perú encuentra en los mejores productos de España, un abrazo fraterno entre el Mediterráneo y el Pacífico”.

Gaston Acurio

COMIDA



CEVICHE & TIRADITOS

Dos de los platos más reconocidos de la cocina peruana, se distinguen por la frescura de sus productos y la intensidad de la leche de tigre.

Ceviche Clásico	22
Pescado del día, cebolla morada, boniato, choclo y leche de tigre clásica	
Ceviche Nikkei	22
Pescado del día, aguacate, nabo, pepino, leche de tigre tamarindo y sésamo	
Ceviche Criollo	24
Pescado del día, chipirón frito, cancha, cebolla morada, leche de tigre cremosa rocoto	
Ceviche de Espárragos Grill (vegano)	17
Espárragos grill, tomate confitado, chip vegetal, polvo de cancha y emulsión cítrica de espárragos	
Tiradito Mixto	20
Pescado del día, pulpo, chalaca, alcaparra frita y leche de tigre ají amarillo	
Tiradito Bachiche Parmesano	20
Pescado del día, tomate confitado, aceite de albahaca, quinoa crocante, piel crocante y leche de tigre parmesano	
Tiradito Pasión	20
Tataki de atún, verduras encurtidas, cebolla china, sésamo tostado y leche de tigre de fruta de la pasión	

NIGIRIS & MAKIS

En estas preparaciones se reconoce la influencia de las migraciones japonesas y chinas al Perú durante el siglo XX.

Chalaco Maki - 8 p.	21
Langostino frito en panko, aguacate, pescado blanco, salsa cevichera rocoto, chalaca y chipirones fritos	
Criollo Maki - 8 p.	26
Cóctel de cangrejo, aguacate, trucha ahumada, salsa cevichera ají amarillo	
Maki Chacrero (vegetariano) - 8 p.	21
Espárrago frito en panko, queso de cabra, encurtido de verduras, cevichera de espárragos	
Nigiri a lo Pobre - 2 p.	10
Entraña Wagyu, chalaca y huevo de codorniz frito	
Nigiri Mar y Tierra - 2 p.	9
Vieira, toping lomo saltado y emulsión de ají amarillo	

COMIDA



CAUSAS & ENSALADAS

Plato típico de la capital peruana, ingredientes que se conjugan por una muy buena causa.

Causa Bachiche	16
Albahaca, pulpo, crema de aceitunas negras, aguacate	
Burratita del Huerto	14
Burrata, pepino, quinoa tricolor, nueces garrapiñadas, emulsión de aji amarillo	

PIQUEOS

La mejor forma de descubrir los sabores de la comida peruana es compartir diferentes platillos

Conchitas Parmesanias	18
Veira a la plancha, espuma de parmesano, chips de ajo, aceite de albahaca y caviar de esturión	
Yucas Achoradas	14
Yucas fritas, crema de rocoto, cebollino y jamón serrano crujiente	
Siu Mai Cevichero	18
Saquitos de secreto ibérico, salmón y shitake, salsa cevichera, chalaca pikura (ovas de salmón)	
Anticucho de Wagyu	21
Entraña de wagyu, anticuchera, pepian de choclo, Kapchi	
Anticucho de Pollo	18
Muslo de pollo, boniato y patatas ratte, choclo, crema de aji amarillo	
Anticucho de Pulpo	16
Pulpo, papa ratte frita con pimentón, chimichurri, piquillo, crema de rocoto y crema de olivo	
Fiesta Carretillera (1 pieza de cada)	18
Hamburguesa de wagyu anticuchera y min pao de jalea con salsa criolla	
Jalea Nikkei	16
Pescado y calamar frito, salsa nikkei y pak choi al vapor	

DESSERTS

Raspadilla de Mango	12
Tapioca de frambuesa, ensalada de fruta tropical, espuma de guanábana	
Pie de Limón	12
Praliné de almendras, crema y mousse de limón, merengue italiano, sorbete cítrico	

BEBIDA



CÓCTELES

Mandarin Mojito : Ron Abuelo 7, Mandarin Napoleon, ,lima, menta, azúcar	18
Pisco Sour : Pisco, lima, azúcar, clara	18
Pisco Mule : Pisco, sirope de jengibre, lima, soda	18
Tommy's Terrat : Don Julio Blanco, lima, agave, apio	20
Fancy Sangría : Macallan Amber, sirope de hibiscus, arándanos, soda	20
Green Lady : Hendricks Gin, pepino, manzana verde, sirope de jengibre, limón, menta, clara de huevo	20
White Cosmopolitan : Ketel One vodka, King's ginger, Elderflower, sirope de jengibre, lima	20
Espresso Oaxaca : Mezcal Los Andantes, Kahlua, café, agave	20



ESPUMOSOS

Sea 75 : Gin Mare, Cava, sirope de romero y miel, limón	20
Guava Bellini : Ruinart brut Champagne, guayaba, elderflower cordial	22





CÓCTELES 0% CON MUCHO SABOR

Exotic Paradise : Mango, piña, canela, fruta de la pasión	15
Green Goblin : Kiwi, lychee, sirope de arce	15
Grapefruit tea : Zumo de pomelo, limón, sirope de néctar, ginger ale	15

BEBIDA



VINO BLANCO

		
Caminante, Garnacha Blanca, Chardonnay, Chenin Blanc, Empordà	11	55
Do Ferreiro, Albariño, Rías Baixas	10	50
Momo, Verdejo, Rueda	9	45
Floral, Macabeo, Malvasía de Sitges, Penedés	9	45
Joseph Drouhin, Chardonnay, Bourgogne	10	50
Château Lutèce, Sauvignon Blanc, Semillon	10	50



VINO ROSADO

Chivite "Las Fincas", Garnacha, Tempranillo, Tres Riveras - Navarra	10	50
Miraval Rosé, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence	12	60
M Minuty, Grenache, Cinsault, Tibouren	10	50



VINO TINTO

Allende, Tempranillo, Rioja	12	60
Vizcarra, Tinta del País, Ribera del Duero	10	50
Furvus, Garnacha Tinta, Merlot, Montsant	10	50
Camins del Priorat, Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Priorat	12	60
Pierre Morey, Pinot Noir, Bourgogne	14	70



CAVA

Aire de L'Origan, Macabeo, Parel·lada, Xarel·lo, Chardonnay	10	50
---	----	----



CHAMPAGNE

R de Ruinart, Pinot noir, Pinot Menuier, Chardonnay	22	110
Ruinart Rosé, Pinot noir, Chardonnay	26	130
Moët Ice Impérial, Pinot noir, Pinot Menuier, Chardonnay		90

BEBIDA



APERITIVOS

Mancino Rosso / Bianco / Seco	12
Aperol Spritz	16
Campari	12
Pastis	12



DIGESTIVOS

Drambuie	12
Bailey's	12
Disaronno	12
Sambuca	12
Jägermeister	12
Grappa Nardini Bianca	12



AGUA Y REFRESCOS

Sant Aniol 0.50 cl	6
Vichy Catalan 0.25 cl	6
Perrier 0.33 cl	7
Evian 0.75 cl	10
San Pellegrino 0.75 cl	10
Coca-Cola / Sprite / Schweppes Limón / Schweppes Naranja / Schweppes Tónica / Nestea / Ginger Ale / Soda / Bitter Rosso	7
Red Bull	9



CERVEZAS

Peroni / Corona / Alhambra 1925	10
Estrella Damm, Free Damm	9
Damm Lemon	9
Daura (sin gluten)	9



BEBIDAS CALIENTES

Cafés	6
Selección de Tés Jing	7

BEBIDA



VODKA

Ketel One	18
Grey Goose	20
Belvedere	20
Stolichnaya Elite	20
Beluga Gold	48



GIN

Tanqueray 10	18
Bombay Sapphire	18
Hendrick's	20
Monkey 47	20
Brockman's	20
Gin Mare	20
Sipsmith	22



BRANDY/COGNAC

Cardenal Mendoza	16
Jaume I	28
Hennessy VS	22
Remy Martin XO	54
Hennessy XO	54
Hennessy Paradis	138



WHISKY

Macallan Amber	18
Macallan Rare Cask	72
J.W. Black	18
J.W. Blue Label	54
Jameson	18
Bulleit	18
Jack Daniel's	18
Lagavulin 16	22
Chivas 18 años	32
Woodford Reserve	22
Suntory Yamazaki 12 años	26
Suntory Yamazaki 18 años	58



RON

Abuelo 7	18
Zacapa 23	24
Diplomático Blanco	18
Zacapa XO	40



TEQUILA/MEZCAL

Don Julio Blanco	18
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	49
Patron Silver	28
Los Danzantes Joven Espadín	22

Precios con IVA incluido
Consumición mínima de 18€ por persona
Uso de la piscina y tumbonas exclusivamente para huéspedes del hotel



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA