

terrat

by Gaston Acurio

“Hubo un tiempo en el cual mujeres y hombres de todo el planeta llegaron a 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 de 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 a Japón, que desde la huerta rinde homenaje a 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



CEVICHES & 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 de lonja, leche de tigre clásica, choclo, boniato, cancha	
Ceviche Criollo	24
Pescado de lonja, mariscos mixtos, leche de tigre de rocoto, calamar frito, choclo	
Ceviche Nikkei	24
Atún rojo, leche de tigre de panca & tamarindo, aguacate, daikon	
Ceviche Champi (vegano)	17
Shiitake & espárragos, leche cremosa de alcachofas, piquillos rustidos	
Tiradito Cremoso	22
Salmón, emulsión de vieiras, aguacate flameado, choclo	
Tiradito Pasión	24
Tataki de atún rojo, leche de tigre de maracuyá, vegetales encurtidos	
Tiradito Toreado	22
Pescado de lonja flameado, leche de tigre de jalapeños ahumados, crocante de boniato	

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 en panko, aguacate, rocoto cevichero, calamar crujiente	
Cevichero Maki - 8 p.	23
Cóctel de cangrejo real, aguacate, salmón ahumado, cevichera de ají amarillo	
Chacrero Maki (vegetariano) - 8 p.	16
Espárrago, queso de cabra, vegetales encurtidos	
Nigiri a lo Pobre - 2 p.	11
Arroz de sushi, entraña de wagyu, huevo de codorniz y chalaca	
Nigiri Criollo - 2 p.	11
Arroz de sushi, vieira soasada, lomito saltado, crema de rocoto	

COMIDA



CAUSAS & ENSALADAS

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

Causa Jaleíta 16
Causa amarilla, mousse de aguacate, crujiente de marisco, crema de rocoto

Causa Limeña 14
Causa amarilla, mousse de aguacate, cangrejo real, huevas de salmón, crema de ají amarillo

PIQUEOS

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

Conchitas Parmesanás 18
Vieiras, espuma de parmesano y albahaca

Burratita 21
Quinoa mix, burrata, nueces garrapiñadas, dressing de ají amarillo

Fiesta Carretillera (duo de baos) 18
Baos de calamares crujientes y salsa cevichera
o
Baos de hamburguesa de vaca con mayonesa anticuchera 18

Boliyucas 15
Yucas fritas, huancaína de rocoto, cebollino y crocante de jamón ibérico

DESSERTS

Lemon Pie 12
Praliné de almendras, crema y mousse de limón, merengue italiano, sorbete cítrico

Raspadilla de mango 12
Tapioca de frambuesa, ensalada de fruta tropical, espuma de guanábana



Mousse de Chocolate 12
Para los auténticos Fans del chocolate

Polos de Helado 12
Helados de sabores

BEBIDA



VINO BLANCO

		
Finca Fillaboa, Do Ferreiro D.O. Rías Baixas	10	50
Abadia de Poblet Blanc, Macabeu, Parellada, D.O.C. Conca de Barberà	10	50
Peces de Ciudad, Verdejo Ecológico, D.O. Rueda	9	45
Desig, Xarel·lo, D.O. Penedès	9	45
Domaine Colette Gros, Chardonnay, A.O.C. Chablis	10	50
Château Lutèce, Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle, A.O.C. Graves	10	50



VINO ROSADO

Miraval Rosé, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, A.O.C. Côtes de Provence	12	60
M Minuty, Grenache, Cinsault, Tibouren, A.O.C. Côtes de Provence	10	50



VINO TINTO

La Vicalanda Reserva, Tempranillo, D.O.C. Rioja	12	58
Vizcarra, Tinta del País, D.O.C. Ribera del Duero	10	50
Planella, Syrah, Mazuela, Garnacha tinta, Cariñera, D.O.C. Montsant	10	50
La Carenyeta de Cal Pla, Cariñera, D.O.C. Priorat	12	60
Domaine Rossignol-Trapet, Pinot Noir, D.O.C. Bourgogne	14	68



CAVA

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



CHAMPAGNE

R de Ruinart, Pinot Noir, Pinot Menuier, Chardonnay	22	110
Ruinart Rosé, Pinot Noir, Chardonnay	26	130
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay		140

BEBIDA



CÓCTELS

Tommy's Terrat : Don Julio Blanco, lima, agave, apio	20
White Cosmopolitan : Ketel One Vodka, King's ginger, Elderflower, lychee sirope de jengibre, lima	20
Pisco Mule : Pisco, sirope de jengibre, lima, soda	18
Espresso Oaxaca : Mezcal Los Andantes, Kahlua, café, agave	20
Mandarin Mojito : Ron Brugal 1888, Mandarin Napoleon, lima, menta	18
Pisco Sour : Pisco, lima, clara de huevo	18
Bloody Mary : Ketel One o Mezcal, zumo de tomate, lima, bloody mix	18
Pisco Spicy : Pisco, mango, maracuyá, chili picante	20
Mediterranean Negroni : Gin Mare, Campari, Martini Ambratto, Cordial yuzu, sirope de miel y romero	20
Blackberry Mojito : Sipsmith dry gin, Creme de mure, lima, moras, menta	18
Thai Colada : Brugal 1888, ron Kraken , zumo de piña, coco, sirope de vainilla, sirope de Orgeat	18
Whisky Mule : Macallan 12, sirope de jengibre, lima, frambuesas, soda	20



ESPUMOSOS

Pool Bellini : Brockmans, fresas, hibiscus, R de Ruinart	22
Guava Bellini : R de Ruinart, guava, elderflower cordial	22



CÓCTELS 0% CON MUCHO SABOR

Exotic Paradise : Mango, piña, canela, fruta de la pasión	15
Green Goblin : Kiwi, lychee, sirope de arce	15
Summer Splash : Guayaba, zumo de arándanos, sirope de vainilla, zumo de manzana, frambuesas, moras	15

BEBIDA



APERITIVOS

Martini Rubino / Ambrato	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

Perrier 0.33 cl	7
Evian 0.33 cl	7
Evian 0.75 cl	10
San Pellegrino 0.75 cl	10
Coca-Cola / Sprite / Schweppes Limón / Schweppes Naranja / Tónica Schweppes / Nestea / Ginger Ale / Soda / Bitter Rosso	6
Red Bull	7



CERVEZAS

Peroni / Corona / Heineken	8
Estrella Damm / Free Damm	7
Damm Lemon	7



BEBIDAS CALIENTES

Cafés	5
Selección de Tés Jing	7

BEBIDA



VODKA

Ketel One	18
Grey Goose	20
Belvedere	20
Stolichnaya Elite	20
Absolut Elyx	20



GIN

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



BRANDY/COGNAC

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



WHISKY

Macallan 12	18
Macallan 15	58
J.W. Black	18
J.W. Blue Label	54
Marker's Mark	18
Jack Daniel's	18
Lagavulin 16	22
Suntory Yamazaki 12 years	26
Suntory Yamazaki 18 years	58
Hibiki Harmony	26



RUM

Brugal 1888	18
Zacapa 23	24
Bacardi Blanco	16
Zacapa XO	40



TEQUILA/MEZCAL

Don Julio Blanco	18
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	54
Patron Silver	28
Mezcal Los Danzantes Joven Espadin	22

Precios con IVA incluido

Consumición mínima de 18 EUR por persona

Uso de la piscina y tumbonas exclusivamente para huéspedes del hotel



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA