

terrat

by Gaston Acurio

Durante largos años, la cocina peruana fue un tesoro oculto que hoy finalmente ha sido revelado, convirtiéndose en pocos años en una de las cocinas más reconocidas del mundo.

Un reconocimiento que destaca especialmente por la diversidad de sus sabores, fruto de una larga historia de abrazos entre su cultura milenaria y las diferentes comunidades que llegaron a su tierra.

Esta diversidad se expresa con especial emoción en la cocina nikkei, ese mágico encuentro entre los sabores de Perú y de Japón. Una cocina nikkei que, en Terrat, entre cebiches, tiraditos y makis con sazón peruana, queremos compartir con la misma ilusión y espontaneidad con la que los peruanos celebramos, emocionados, cuando compartimos los sabores de nuestra tierra.

Peruvian cuisine, for many years, was a hidden treasure that has finally been revealed, becoming one of the most recognized cuisines in the world today.

A recognition that stands out especially for the diversity of its flavors, the result of a long history of the embrace between its millennial culture and the different communities that came to the land.

A diversity expressed with special emotion through its renowned nikkei cuisine, that magical encounter between the flavors of Peru and Japan. We want to share our nikkei cuisine -cebiches, tiraditos and makis with Peruvian season- in Terrat, with the same enthusiasm and spontaneity with which we Peruvians celebrate when we share the flavors of our land.

Gaston Acurio

COMIDA - FOOD MENU



CEVICHE

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

One of the most iconic dishes from the Peruvian Cuisine, worldwide recognized by its freshness & intensity coming from prime quality products & leche de tigre.

- Ceviche Clásico/Classic Ceviche** 24
Pescado del día, leche de tigre clásica, boniato, cancha, choclo
Fish of the day, classic leche de tigre, sweet potato, cancha, choclo
- Ceviche Mixto** 24
Pescado del día, mariscos mixtos, leche de tigre de ají amarillo, cancha, choclo
Fish of the day, mixed seafood, leche de tigre de ají amarillo, cancha, choclo
- Ceviche Nikkei** 26
Atún rojo, leche de tigre miso blanco-rocoto, aguacate quemado, pepino
Bluefin tuna, miso blanco-rocoto leche de tigre, burned avocado, cucumber
- Ceviche de la Huerta** (vegano/vegan) 18
Espárragos blancos grillados, leche de tigre vegetal, quinoa crocante, cilantro, aceite de oliva
White asparagus, vegetal leche de tigre, crispy quinoa, coriander, olive oil
-

TIRADITOS

Una actualización del tradicional ceviche con toques de la cultura japonesa, tan implantada en Perú, como la forma de cortar el pescado: muy muy fino, parecido al sashimi.

A remake of the traditional ceviche with touches of the Japanese culture, so established in Peru, as the way to cut the fish: very thin, similar to sashimi.

- Tiradito Clásico / Classic Tiradito** 21
Pescado del día, leche de tigre de ají amarillo, chalaquita, cancha, choclo, boniato
Fish of the day, ají amarillo leche de tigre, chalaquita, cancha, choclo, sweet potato
- Tiradito Nikkei** 24
Atún rojo, leche de tigre de ají amarillo ahumado, mango, aguacate
Bluefin tuna, smoked ají amarillo leche de tigre, mango, avocado
- Tomates de Temporada / Seasonal Tomatoes** (vegetariano/vegetarian) 18
Tomates de verano, leche de tigre de parmesano, jerez, crutones, albahaca
Summer Tomatoes, parmesan leche de tigre, Sherry, croutons, basil
-

MAKIS APERUANADOS / PERUVIAN MAKIS

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

In these selection we recognize the influence of Japanese and Chinese migrations to Peru during the 20th century.

- Anticuchero** - 8 p. 23
Arroz sushi, pescado del día soasado con anticuchera, langostino, aguacate, salsa cevichero de rocoto, cancha
Sushi rice, roasted fish of the day with anticuchera, prawn, avocado, cevichero de rocoto sauce, cancha
- Cevichero** - 8 p. 23
Arroz de sushi, atún, langostino, aguacate, salsa cevichera de ají amarillo ahumado
Sushi rice, tuna, shrimp, avocado, smoked ají amarillo cevichera sauce

COMIDA - FOOD MENU



PIQUEOS

La mejor forma de descubrir los sabores de la comida peruana es compartir diferentes platillos.
The best way to discover Peruvian flavors is by sharing great little dishes.

- Conchita a la parmesanas con trufa/Parmesan scallop with trufa** - 1 u. 9,50
Vieira, espuma de parmesano & trufa, piel de lima, ajo crocante
Scallop, Parmesan&truffle foam, lime peel, crispy garlic
- Dumpling Chifero** - 5 u. 18
De langostinos y vegetales, vinagreta chifera, sésamo, cebolla china
Prawn and vegetables, chifera vinaigrette, sesame, Chinese onion

LOS SANGUCHITOS / THE "SANGUCHITOS"

Un sandwich al estilo peruano de Gastón Acurio.
The sandwich in Peruvian style.

- Bao Char Siu** - 2 u. 18
Panceta laqueada a baja temperatura, salsa nikkei, criolla con brotes de soja, menta y cilantro
Low-temperature lacquered bacon, nikkei sauce, creole with bean sprouts, mint and coriander
- Chijaubao** - 2 u. 18
Pollo crujiente, chifero, salsa chijaukai
Crispy chifero chicken, chijaukai sauce

POSTRES / DESSERTS

- Tres Leches** 11
Bizcochuelo bañado en leches, helado de yogur
Sponge cake bathed in milk, yogurt ice cream
- Choco-Jengibre / Choco-ginger** 11
Cremoso de chocolate 72%, galleta sablé de jengibre, kumquat confitado
72% creamy chocolate, ginger sablé cookie, candied kumquat
- Cachanga** 11
Masa fina y crujiente, frutos rojos de temporada, salsa de caramelo y miso, mousse de chocolate blanco
Thin and crunchy dough, seasonal red fruits, caramel and miso sauce, white chocolate mousse

MENÚ MEDIODIA

de miércoles a sábado de 13 a 15.30h

38 EUR

maki + ceviche + postre + agua y café

LUNCH MENU

from Wednesday to Saturday from 1 to 3.30pm

EUR 38

maki + ceviche + dessert + water and coffee

BEBIDA - BEVERAGE MENU



SIGNATURES

Banker's Martini	20
Vodka Grey Goose infusionado con cardamomo, sirope de jengibre, lima Grey Goose vodkainfused with cardamom, ginger syrup, lime	
Mediterranean Negroni	20
Gin Mare, Martini Rubino, Martini Bitter, honey Rosemary Gin Mare, Martini Rubino, Martini Bitter, honey Rosemary	
Bloody Andaluz	22
Grey Goose Vodka, gazpacho, tomate, lima, bloody mix Grey Goose Vodka, gazpacho, tomato, lime, bloody mix	
Morello Sour	22
Dewar's 12, Peter Heering, Angostura, lima, sirope de cereza, clara de huevo Dewar's 12, Peter Heering, Angostura, lime, cherry syrup, egg white	
Santa Rita	20
Tequila Patrón Silver, Mandarine Napoléon, Fernet menta, lima Tequila Patrón Silver, Mandarine Napoléon, Fernet mint, lime	
Padrón Fizz	20
Bombay Sapphire infusionado con pimiento padrón, sirope de jengibre, lima, clara de huevo, soda de jengibre Bombay Sapphire infused with padrón pepper, ginger syrup, lime, egg White, ginger soda	
Meister-Tai	22
Ron Plantation Pineapple, Jägermeister, piña, lima, sirope de canela, Angostura Rum Plantation Pineapple, Jägermeister, pineapple, lime, cinnamon syrup, Angostura	
Poncho Mule	20
Pisco 4 Gallos, Ancho Reyes, lima, sirope de azúcar, apio, cilantro, cerveza de jengibre Pisco 4 Gallos, Ancho Reyes, lime, sugar syrup, celery, coriander, ginger beer	
Mimosa garden	20
Mandarine Napoleón, naranja, miel de romero, Cava Mandarine Napoleón, orange, Rosemary honey, Cava	

0% ALCOHOL

Exotic Paradise	15
Mango, pina, sirope de canela Mango, pineapple, cinnamon syrup	
M0colada	15
Coco, leche de almendras, piña, lychee, sirope de vainilla, pimienta jamaicana Coconut, almond milk, pineapple, lychee, vanilla syrup, Jamaican pepper	
Green Heaven	15
Manzana, pomelo, lima, sirope de jazmín, pepino, apio, clara de huevo Apple, grapefruit, lime, Jasmine syrup, cucumber, celery, egg white	

BEBIDA - BEVERAGE MENU



GIN & TONIC

Bombay Sapphire	18
Oxley London Dry	20
Hendrick's	22
Gin Mare	22
Sipsmith	20
Plymouth	20
Tanqueray 10	22
Brockman's	24
Monkey 47	24



RON & CACHAÇA

Bacardi 8YO	18
Santa Teresa 1796	20
Diplomatico reserva Exclusiva	22
Reserva Havana Selección de Maestros	26
Zacapa 23	24
Zacapa XO	40
Sagatib Cachaça	18



TEQUILA/MEZCAL

Tequila Patrón Silver	18
Tequila Patrón Reposado	20
Tequila Patrón Añejo	22
Mezcal Del Maguey Vida	18



LICORES / SPIRITS

Ancho Reyes Verde	10
Cointreau	10
Bailey's	8
Patrón XO Café	12
Magdala	12
Pacharan Baines Oro	12
Amaretto Disaronno	12
Limoncello Villa Massa	10



VODKA

Grey Goose	18
Ketel One	18
Belvedere	20
Absolut Elyx	22
Beluga	22



WHISKY & BOURBON

SCOTCH BLEND	
Dewar's 12	18
Dewar's 15	21
Dewar's 18	26
Johnnie Walker Black Label	20
Chivas 18	24
SINGLE MALT	
Lagavulin 16	22
Macallan 12 Double Cask	26
BOURBON	
Maker's Mark	18
Jack Daniel's	18
Woodford Reserve	20
JAPANESE	
Nikka from the barrel	28



BRANDY/COGNAC

Cardenal Mendoza	16
Torres 15	15
Hennessy VS	22
Courvoiser VSOP	18





PISCO

Pisco 4 Gallos	16
----------------	----

BEBIDA - BEVERAGE MENU



VINO BLANCO / WHITE WINE

		
Peces de ciudad / Verdejo Ecológico / D.O. Rueda	9	45
Allende, 2015 / Viura, Malvasia / D.O.Ca. Rioja	11	50
Domaine Vacheron Sancerre, 2018 / Sauvignon Blanc / A.O.C. Sancerre	14	55
Olivier Leflaive, Les deux rives, 2018 / Chardonnay / A.O.C. Chablis	16	85



VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Miraval, 2018 / Garnacha, Syrah, Cinsault, Rolle / A.O.C. Côte de Provence	12	65
---	----	----



VINO TINTO / RED WINE

Planella, 2018 / Syrah, Cariñena, Garnacha Tinta / D.O. Montsant	9	45
La Montesa, 2016 / Trampranillo / D.O.Ca. Rioja	10	50
Pierre Morey, 2017 / Pinot Noir / A.O.C. Bourgogne	16	70
Numanthia, 2015 / Tinta Toro, D.O. Toro		89
Teixar, 2015 / Garnacha Peluda, D.O. Montsant		110



CAVA

Aire de L'Origan / Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay	10	55
--	----	----



CHAMPAGNE

R de Ruinart / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	19	95
Ruinart Rosé / Pinot Noir, Chardonnay	26	130
Ruinart Blanc de Blancs / Chardonnay	29	140
Bollinger Rosé / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		145
Veuve Cliquot, 2012 / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		175
Krug / Grande Cuvée / Pinot Noir, Pinot Meunier / Chardonnay		275

BEBIDA - BEVERAGE MENU



VERMOUTH

Martini Rubino	10
Martini Ambrato	10
Martini Bitter	12
Martini Fiero	14
Noilly Prat	12
Campari	12



DIGESTIVOS / DIGESTIFS

Jägermeister	14
Lua Orujo	12
Amaro Montenegro	12
Grappa Nardini Bianca	12



AGUA Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Viladrau 50 cl	5
Viladrau 100 cl	7
Perrier 33 cl	7
Perrier 75 cl	10
Vichy Catalan 33 cl	4.5
Vichy Catlan 75 cl	6
San Pellegrino 75cl	10
Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola Zero / Sprite / Nestea / Schweppes Tónica / Schweepes Limón / Schweppes Naranja / Schweppes Ginger Ale / Schweppes Ginger Beer / Schweepes Club Soda	7
Red Bull	8



CERVEZAS / BEERS

Peroni / Corona / Heineken	10
Estrella Damm	8
Free Damm	6



BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Cafés	7
Coffee	
Selección de Tés Jing	8
Selection of Jing Teas	
Cacaolat	7



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain.
Tel. +34 93 151 8888
mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)

