



terrat



# terrat

Durante largo tiempo, 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.

**Gaston Acurio**

# COMIDA

## PIQUEOS FRÍOS

### Selección de ostras:

- Al natural, abierta con su propio jugo y lima 🌿 5/un.
- Oriental, con ponzu y pachikay de ajíes 🌿🌿🌿🌿🌿 6/un.
- El criollo, con escabeche y aceite de cilantro 🌿🌿🌿🌿🌿 6/un.

**Zamburiña de rocoto Nikkei:** zamburiña con crema ligera de rocoto, encurtidos, nori y aceite de avellana 🌿🌿🌿🌿🌿 9/2un.

**Navaja cebichera:** navaja gallega, picada cebichera de tomate, jengibre y maíz 🌿🌿 8/2un.

## PIQUEOS CALIENTES

**Croquetas de arroz con pato norteño:** croquetas melosas de arroz con pato y foie 🌿🌿🌿🌿 4,5/un.

**Tequeño criollo de lomo salteado:** rollito crujiente relleno a base de ternera salteada y verduras, acompañado de cogollo de lechuga y salsa tarí 🌿🌿🌿🌿🌿 8

**Rollitos de gambones y ocopa:** frito de gambones y huacatay con salsa de ocopa 🌿🌿🌿🌿 8

**Conchitas a la parmesana:** vieiras con espuma de parmesano 🌿🌿🌿🌿 9,5

## CEBICHES Y TIRADITOS

**Cebiche clásico:** pescado del día, leche de tigre clásica, boniatos, choclo y maíz chancha 🌿🌿 22

**Cebiche bechiche:** de zamburiñas y pescado del día con aguacate, alcaparras y ajo frito 🌿🌿🌿🌿 23

**Cebiche rompeolas:** de bogavante con mariscos y pescado del día, con leche de tigre de ají amarillo, aire de pepino y algas 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿 26

**Pulpo de olivo:** pulpo con crema de olivo, aguacate, chimichurri, parmesano y grissini de ají amarillo 🌿🌿🌿🌿🌿 24

**Tiradito de vieiras, tupinambur y arenque:** láminas de vieira curada, huevas de arenque, crema cebichera de tupinambur y vieiras con aceite de cilantro 🌿🌿🌿🌿🌿 24

✓ **Tiradito veraniego de tomates:** mix de tomates de temporada con leche de tigre de parmesano y gel de Jerez 🌿🌿🌿🌿 18

## COCINA FRÍA

**Causa limeña de King Crab** con crema de aguacate, huevo de codorniz y tomate cherry 🌿🌿 25

**Quinoa sureña:** ensalada de quinoa con burrata y nueces con vinagreta de miel y ají 🌿🌿 18

**Bogavante Tumbes Bangkok:** con aliño de mango, miso y leche de tigre, mayonesa de curry con cilantro y cacahuetses 🌿🌿🌿🌿🌿🌿 28

# COMIDA

## COCINA CALIENTE

### Baos, nuestros sanguchitos Orientales

- Bao chalaco de pescado del día: pan bao al vapor con pescado frito, salsa criolla y mayonesa de rocoto 🌱🌾🥚🌱 18/2 un.
- Bao charsiú de secreto ibérico: pan bao al vapor con secreto asado en salsa charsiú, encurtidos, pepino y huevo de codorniz 🌱🌾🥚🌱 18/2 un.

**Carabinero Anticuchero:** carabinero braseado en salsa anticuchera con choclo y lima 🌱🌾🥚🌱 26

**Pulpo anticuchero con papas picantonas:** pulpo braseado en salsa anticuchera y chimichurri, papas baby y crema carretillera 🌱🌾🥚🌱 22

**Tataki de vaca anticuchero:** láminas de tataki lomo alto vaca al estilo tataki con parmentier anticuchero de tubérculos, hongos y jugos de piquillos 🌱 24

## POSTRES

**Dúo de alfajores:** de chocolate y quinoa tradicional con dulce de leche 🌱🌾 8

**Mango pasión:** ensalada de mango y menta con granizado de fruta de la pasión, fresa y espuma de guanábana 10

**Lemon Pie:** crema de limón, mouse de limón, crumble y merengue 🌱🌾 10



# BEBIDA



## VINO BLANCO

<b>Zarate 2021</b> , Albariño, Rías Baixas	10	50
<b>L'Equilibrista 2019</b> , Xarel·lo, Montserrat	11	55
<b>Quinta Apolonia 2021</b> , Verdejo, Castilla y León	12	60
<b>Te Mata Cape Crest</b> , Sauvignon Blanc, Hawkes Bay		75
<b>Ossian 2019</b> , Verdejo, Castilla y León		80
<b>Espenyalluchs 2020</b> , Xarel·lo, Penedès		90
<b>Milmanda 2018</b> , Chardonnay, D.O. Conca de Barberà		105
<b>Edmond 2016</b> , Sauvignon Blanc, Sancerre		110
<b>Heymann Löwenstein Uhlen "R" GG 2018</b> , Riesling, Mosel		120
<b>Jadot Puligny Montrachet 1C</b> , Chardonnay, Bourgogne		170
<b>Martires 2018</b> , Viura, Rioja		210
<b>Hospices de Beaune Meursault Covée Loppin 2015</b> , Chardonnay, Bourgogne		280



## VINO TINTO

<b>Parvus 2019</b> , Syrah, Alella	10	50
<b>L'Equilibrista 2016</b> , Garnacha, Syrah, Montserrat	11	55
<b>Allende 2014</b> , Tempranillo, Rioja	12	60
<b>Coma Vella 2016</b> , Cariñena, Garnacha peluda, Garnacha tinta, Syrah, Priorat		65
<b>Morgon Vieilles Vignes, Jean Paul Thevenet 2020</b> , Gamay, Bourgogne (Beaujolais)		70
<b>Aalto 2019</b> , Tinta Fina, Ribera de Duero		75
<b>Ad Fines 2017</b> , Pinot Noir, Penedès		80
<b>Viña Tondonia 2010</b> , Tempranillo, Rioja		85
<b>Numanthia 2016</b> , Tinta Fina, Toro		90
<b>Roda 1 2017</b> , Tempranillo, Rioja		95
<b>Alion 2018, Graciano</b> , Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, Tinto Fina, Ribera de Duero		110
<b>Régnard Pommard 2017</b> , Pinot Noir, Bourgogne		145
<b>Finca Dofí 2018</b> , Cariñena, Garnatxa, Samsó, Macabeo, Priorat		200
<b>Roberto Voerzio Barolo del Comune di la Morra 2017</b> , Nebbiolo, Barolo		260
<b>Château Calon Ségur 96</b> , Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux		300

# BEBIDA



## VINO ROSADO

<b>Chivite Las Fincas 2021</b> , Garnacha, Tempranillo, Navarra	10	50
<b>Miraval Rosé 2020</b> , Cinsaut, Garnacha, Syrah, Costas de Provenza	13	65
<b>Miraval Rosé 2020 Magnum</b> , Cinsaut, Garnacha, Syrah, Costas de Provenza		110



## ESPUMOSOS LOCALES

<b>Aire de l'Origan</b> , Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Cava	10	50
<b>At Roca 2019</b> , Macabeo, Monastrell, Clàssic Penedès	10	50
<b>Laietà 2017 Gran Reserva</b> , Pansa Blanca, Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir, Cava		60
<b>Leopardi 2014</b> , Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Corpinnat		70
<b>Gramona Argent 2017</b> , Chardonnay, Corpinnat		85
<b>Kripta 2013</b> , Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Cava		130
<b>Mas Via Mestres 2005</b> , Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Cava		200



## CHAMPAGNE

<b>Ruinart</b> , R de Ruinart Brut, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	19	95
<b>Billecart-Salmon Réserve</b> , Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		99
<b>Ruinart Rosé</b> , Chardonnay, Pinot Noir		130
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> , Chardonnay		140
<b>Billecart Salmon Rosé</b> , Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		150
<b>Veuve Clicquot 2012</b> , Vintage, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		175
<b>Gosset Celebries 2007</b> , Chardonnay, Pinot Noir		250
<b>Dom Pérignon Vintage 2012</b> , Chardonnay, Pinot Noir		380
<b>Cristal 2012</b> , Chardonnay, Pinot Noir		480
<b>Cristal Rosé 2013</b> , Chardonnay, Pinot Noir		970
<b>Cristal Magnum 2008</b> , Chardonnay, Pinot Noir		1300

# BEBIDA



## CÓCTELES

<b>Penicilin</b>	18
Whisky Escocés, miel, gengibre, lima	
<b>Pisco Sour</b>	16
Pisco, lima, clara de huevo	
<b>Campari Sour</b>	17
Campari, lima, pomelo, clara de huevo	
<b>Encarnación</b>	18
Chartreuse verde, Mezcal, zumo de piña, soda	
<b>Dark&amp;Stormy</b>	17
Ron, Gingerbeer, lima	
<b>Molsland</b>	20
Ron, ginebra, tequila, Gran Marnier, vodka, lima, cola	
<b>Nico's Basel</b>	19
Ginebra, yuzu, lemongrass, albahaca	
<b>Terrat Spritz</b>	16
St. Germain, cava, soda, frutos rojos	



## SIN ALCOHOL

<b>Ginger fever</b>	12
Ginberbeer, menta, lima	
<b>Shirley Temple</b>	12
Granadina, lima, limonada	



## GIN

Gin Mare	20
Rauwgin	18
Monkey 47	20
Gin Xoriguer	17
Brockmans	20
Suntory Roku	20
Hendrick's	18



## VODKA

Grey Goose	20
Belvedere	18
Tito's	18
Beluga Gold	47

# BEBIDA



## RON

Zacapa XO	54
Diplomático Ambassador	70
Santa Teresa 1796	20
Flor Caña Blanco Extra Dry	16
Zacapa 23 Years	18
Bacardi 8 Years	18
Capucana	18



## APERITIVOS

Martini Rubino	10
Martini Ambrato	10
Miro Reserva	12



## BRANDY / COGNAC

Torres 20	22
Hennessy Fine de Cognac	22
Remy Martin XO	54



## WHISKY

Macallan 12 Years Double Cask	20
Macallan 15 Years	40
Laphroig 10	20
JW Blue Ghost and Rare	78
Jameson	14
Jack Daniels	16
Michters American Whiskey	24
Michters Rye	24



## TEQUILA

Patron Silver	20
Casamigos reposado	22
Mezcal del Maguey "Vida"	20
Clase Azul reposado	48
Casa Dragones Joven	85

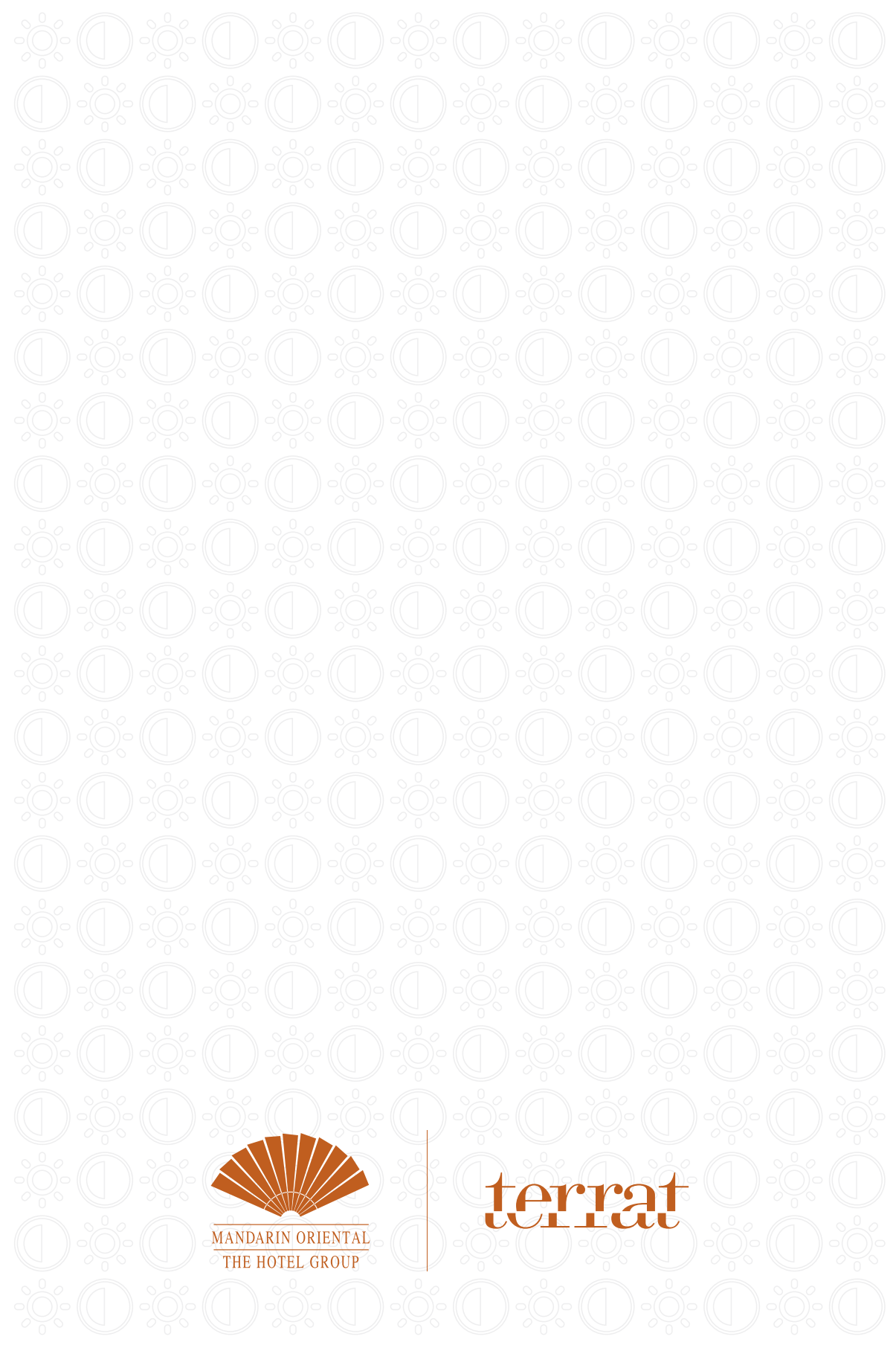






MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

@mo\_barcelona



MANDARIN ORIENTAL  
THE HOTEL GROUP

terrat