



• L A •

# TERE

✿ GASTRO ✿  
BAR



*“Som el que mengem”*

@lateregastrobar



¡Que razo te la  
*nostra Tere!*



i ho diem de debò, perquè el menjar ben  
fet celebra, troba, reuneix, suma,  
connecta, sorprèn...  
per això a **La Tere Gastrobar** volem que en  
seure a la nostra taula vives experiències  
per compartir.



# APERITIUS I TAPES

## *Tapes fredes*



Espatlla de porc 100% iberic de gla (100 grs.)	20,00
Burrata de búfala amb llit de ruca, cirerols, tomàquets secs, festucs i oli d'alfàbrega	15,75
Daus de salmó noruec braseat amb salsa de soja i mel, sobre llit d'amanida d'alga wakame i maionesa de wasabi	16,00
Tataki de tonyina amb mix de sèsams i salsa Kimchup	16,00
Amanida de brots verds amb formatge de cabra,nous, albercoc i vinagreta de mel i mostassa	12,50
Coca d'escalivada amb formatge de cabra	12,00
Hummus amb mozzarella, pesto de tomàquet sec, rucula i pa carasau	11,50

# APERITIUS I TAPES

## *Tapes calientes*



Croquetes artesanals Rostit – Boletus – Bacalla	2,50 units
Patates tallades a l'estil deluxe amb allioli trufat	7,00
Pollastre fregit a l'estil japonès karaage, marinats amb gingebre, soja i all, amb salsa tonkatsu	14,50
Calamars a la graella amb puré d'albergínia i oli d'all i julivert	13,00
Canelons de carn rostida i beixamel amb oli de trufa	13,50
Porros a la carbonara, a baixa temperatura amb guanciale i pecorí romà	12,90



# PLATETS



<b>Lingot de steak tartare amb emulsió de mostassa antiga i pa carasau. També l'oferim en versió roll anglès</b> (Pregunteu-ho als cambrers)	<b>18,60</b>
<b>Rack de costelles de porc BBQ cuit a baixa temperatura</b> (500 grs.)	<b>19,50</b>
<b>Broquetes de pop a la graella sobre parmentier de patata</b>	<b>18,50</b>
<b>Bun roll de daus de filet amb foie i bolets. Daus de filet de vaca vella saltejats amb foie i bolets porcini, servits en un pa de mantega anglès</b>	<b>16,75</b>
<b>Llom de bacallà al pil pil, amb espàrrecs i puré de patata rústic a l'all</b>	<b>22,00</b>
<b>Cachopo asturià, típic d'Astúries, farcit de pèril i formatge de raclet</b>	<b>26,00</b>
<b>Hamburguesa LaTere amb formatge Comté, ruca, ceba fregida i maionesa de mostassa antiga</b>	<b>14,50</b>

# GUARNICIONS



Puré de moniato	<b>4,25</b>	Parmentier de Patata	<b>4,25</b>
Patates fregides	<b>4,25</b>	Amanida de brots tendres	<b>5,00</b>

# PA DE LA CASA



Pa de coca amb oli d'oliva i sal marina	<b>3,00</b>	Pa de coca amb tomàquet oli d'oliva i sal marina	<b>3,50</b>
Pa sense gluten	<b>14,50</b>		

# POSTRES



<b>Tiramisú amb Frangelico</b>	6,50
<b>Coulant a l'estil red velvet servit amb gelat de gerds</b> Fet al moment	7,00
<b>Pinya a la brasa infusionada amb especies, servida amb gelat de coco</b>	7,00
<b>Pastis de formatge amb xarop de xocolata blanc i gerds liofilizat</b>	6,50
<b>Pastis de llimona amb merenga flamejada i base cruixent de galeta</b>	7,00
<b>Mini Gin Tonic</b> <b>Selecció de Ginebres clàssiques: cítriques, herbals, florals i especiades</b> (Pregunteu-ho als cambrers)	S/Gin

# BEGUDES



<b>Aigua 1 L</b>	3,50	<b>Coca-cola</b>	2,50
<b>Aigua 0,5 L</b>	2,50	<b>Coca-cola zero</b>	2,50
<b>Aigua amb gas</b>	2,30	<b>Nestea</b>	2,50
<b>Tonica</b>	2,50	<b>Kas limon</b>	2,50
<b>Aquarius</b>	2,50	<b>Kas naranja</b>	2,50
<b>Copa de Cervesa.</b> San Miguel "Magna"	2,60	<b>Ampolla de Cervesa</b> Alambra Verde	3,60
<b>Copa de Cervesa</b> Alambra Roja	2,60	<b>Ampolla de Cervesa</b> San Miguel "Magna" Tostada 0,0	2,80
<b>Pinta de Cervesa</b> Nomada IPA	5,90		
<b>Gerra de Sangria</b> Pots triar entre vi, cervesa o cava.	19,50	<b>Copa de Sangria</b> Pots triar entre vi, cervesa o cava.	6,00



# VINS BLANCS

---



<b>Vora La Mar</b>	(Pansa Blanca)	<i>D.O. Alella</i>	<b>20,50</b>
<b>Folls Blanc 2021</b>	(Macabeu, Chardonnay)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>24,00</b>
<b>Itant Blanco</b>	(Garnatxa blanca)	<i>D.O. Terra Alta</i>	<b>19,50</b>
<b>Prios Verdejo</b>	(Verdejo)	<i>D.O. Rueda</i>	<b>19,50</b>
<b>Laxas</b>	(Albariño)	<i>D.O. Rias Baixas</i>	<b>21,50</b>
<b>1270 a Vuit</b>	(Garnatxa blanca)	<i>D.O. Priorat</i>	<b>30,00</b>
<b>Espelt Mareny</b>	(Macabeu)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>19,00</b>
<b>Bernat Blanc de Picapolls</b>	(Picapoll blanc, Picapoll negre)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>21,50</b>
<b>Vailet blanc Espelt</b>	(Macabeu, Lledoner blanc)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>18,50</b>
<b>El Quiebro</b>	(Albillo Real)	<i>D.O. Vinos de Madrid</i>	<b>23,00</b>
<b>Polvorete</b>	(Godello)	<i>D.O. Bierzo</i>	<b>21,50</b>

# VINS ROSE

---



<b>Espelt Rosa</b>	(Garnatxa Negra)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>18,50</b>
<b>Parvus Rose</b>	(Syrah)	<i>D.O. Alella</i>	<b>20,50</b>

# VINS NEGRES

---



<b>Que sí</b>	(Merlot, Garnatxa i Carinyena)	<i>D.O. Priorat</i>	<b>24,00</b>
<b>Malondro</b>	(Garnatxa negra)	<i>D.O. Montsant</i>	<b>28,00</b>
<b>Tempus</b>	(Syrah, Merlot, Garnatxa i Carinyena)	<i>D.O. Terra Alta</i>	<b>22,50</b>
<b>Roca del Crit</b>	(Tempranillo)	<i>D.O. Rioja</i>	<b>28,50</b>
<b>Prios Crianza</b>	(Tempranillo)	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<b>24,00</b>
<b>Prios Roble</b>	(Tempranillo)	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<b>19,50</b>
<b>Viña Salceda Crianza</b>	(Tempranillo, Graciano i Mazuelo)	<i>D.O. Rioja</i>	<b>21,00</b>
<b>Roda</b>	(Tempranillo i Graciano)	<i>D.O. Rioja</i>	<b>40,00</b>
<b>Corimbo</b>	(Tempranillo)	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<b>33,50</b>
<b>Petit Bernat</b>	(Picapoll negre)	<i>D.O. Pla de Bages</i>	<b>18,50</b>
<b>Espelt Sol i vent</b>	(Tempranillo)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>20,50</b>
<b>Sauló Espelt Negre</b>	(Garnatxa negra i Carinyena)	<i>D.O. Emporda</i>	<b>21,50</b>
<b>Itant</b>	(Garnatxa negra)	<i>D.O. Montsant</i>	<b>19,50</b>

# CAVAS

---



<b>Mirgin Laieta</b>	(Pansa blanca, Macabeu, Chardonnay i Pinot)	<i>D.O. Cava</i>	<b>30,00</b>
<b>Perelada Stars Brut</b>	(Macabeu, Xarel·lo i Parellada)	<i>D.O. Cava</i>	<b>19,50</b>



*Explica-li a La Tere com ha anat tot  
escrivint una ressenya a Google Maps.*