



• L A •
TERE

GASTRO
BAR





APERITIUS I TAPES (fredes i calentes) APERITIVOS Y TAPAS (Frías y Calientes) HOUSE TAPAS



CAT • ESPA • ENG

Croquetes artesanals (unitat): rostit / boletus / bacallà.
Croquetas artesanales (unidad): cocido / setas / bacalao.
Homemade Croquettes (each) Roasted chicken and beef stew, Mushroom or Cod.
2,50 €

Tataki de tonyina amb mix de sèsams i salsa Kimchup.
Tataki de atún, con mix de sésamos y salsa Kimchup.
Tuna tataki, with a mix of sesame seeds and Kimchup sauce.
16,00 €

Burrata de búfala amb llit de ruca, cirerols, tomàquets secs, festucs i oli d'alfàbrega.
Burrata di búfala en cama de rúcula, cherrys, tomates secos, pistacho y aceite de albahaca.
Burrata di bufala in a bed of arugula, dried tomatoes, pistachio and basil oil.
15,75 €

Amanida de brots verds amb formatge de cabra, nous, albercoc i vinagreta de mel i mostassa.
Ensalada de brotes verdes con queso de cabra, nueces, albaricoque y vinagreta de miel y mostaza.
Tender lettuce sprouts salad, spinach sprouts, goat cheese, walnuts, apricot and hone-mustard vinagrette
12,50 €

Coca d'escalivada amb formatge de cabra.
Coca de escalivada, con queso de cabra.
Coca de escalivada, Traditional pastry served with smoky grilled vegetables, goat cheese and oregano oil
12,00 €

Hummus amb mozzarella, pesto de tomàquet sec, rucula i pa carasau.
Hummus con mozzarella, pesto de tomate seco, rucula y pan carasau.
Hummus with mozzarella, dried tomato pesto, arugula and carasau bread.
10,50 €

Daus de salmó noruec braseat amb salsa de soja i mel, sobre llit d'amanida d'alga wakame i maionesa de wasabi.
Dados de salmon Noruego soasado en salsa de soja-miel, cocinado con soplete sobre cama de ensalada de wakame y mayonesa de wasabi y lima.
Blowtorch Norwegian salmon with wakame salad.
15,75 €

Patates tallades a l'estil deluxe amb allioli trufat.
Patatas Deluxe con Alioli Trufado.
Deluxe potatoes truffled Alioli
7,00 €

Pollastre fregit a l'estil japonès karaage, marinats amb gingebre, soja i all, amb salsa tonkatsu.
Chicharrón de pollo estilo Karaage, marinados con jengibre soja y ajo, con su salsa tonkatsu.
Chicken karaage (Japanese style fried chicken) marinated with ginger and spices, deep fried and served with tonkatsu sauce.
14,50 €



APERITIUS I TAPES (fredes i calentes) **APERITIVOS Y TAPAS** (Frías y Calientes) **HOUSE TAPAS**



CAT • ESPA • ENG

Calamars a la graella amb puré d'albergínia i oli d'all i julivert.
Calamares a la parrilla con puré de berenjena y aceite de perejil y ajo.
Grilled squid with smoked aubergine puree.

13 €

Canelons de carn rostida i beixamel amb oli de trufa.
Canelones de carne rustida y bechamel con aceite de trufa.

11,90 €

Escuma de parmesà amb espàrrecs, ceba caramel·litzada i cruixent de pernil.
Espuma de parmesano con espárragos, cebolla caramelizada y crujiente de jamón.
Parmesan emulsion with asparagus.

12,50 €

Espatlla de porc 100% iberic de gla.
Paletilla de cerdo 100 % ibérico de bellota.
100 % iberican porc (100 gr aprox).

22 €



ESPECIALITATS DE LA CASA ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALS



CAT • ESPA • ENG

Lingot de steak tartare amb emulsió de mostassa antiga i pa carasau. També l'ofereim en versió roll anglès (pregunteu-ho als cambrers).

Lingote de steak tartar con emulsión de Mostaza antigua y pan carasau. Ofrecemos también una versión en roll Inglés, pregunta al camarero.

Steak Tartare.

18,60 €

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.

Bun roll, dados de solomillo de vaca vieja salteados con foie y porcini, servido en un pan de mantequilla ingles.

Bun Roll, English muffin filled with diced aged sirloin served with foie gras and porcini sauce.

16,75 €

Cachopo asturià, típic d'Astúries, farcit de pernil i formatge de raclet.

Cachopo Asturiano relleno de jamon y queso raclette.

Cachopo breaded veal fillets filled with iberico ham and raclette (melted cheese).

26 €

Broquetes de pop a la graella sobre parmentier de patata.

Brochetas de pulpo a la parrilla sobre parmentier de patata.

Octopus skewer, Grilled octopus with an emulsion of potatoes, olive oil and red peppers.

18,50 €

Hamburguesa La Tere amb formatge Comté, ruca, ceba fregida i maionesa de mostassa antiga.

Hamburguesa La Tere con queso Comte, rúcula, cebolla frita y mayonesa de mostaza antigua.

La Tere Hamburger with comté cheese, arugula, crunchy onion, mayonnaise with mustard.

13,75 €

Rack de costelles de porc BBQ(500gr) cuit a baixa temperatura.

Rack de costillas de cerdo BBQ a baja temperatura (500gr).

Barbecue pork ribs (500gr) rack of ribs slow cooked with our homemade barbecue sauce.

19,50 €

Llom de bacallà al pil pil, amb espàrrecs i puré de patata rústic a l'all.

Lomo de bacalao al pil pil, con espárragos y puré de patata rustico al ajo.

Cod loin pil pil, with asparagus and rustic garlic mashed potatoes.

22 €



GUARNICIONS GUARNICIONES SIDE DISHES



CAT • ESPA • ENG

Puré de moniato.
Puré de Boniato.
Sweet potato puree.
4,25 €

Patates fregides.
Patatas Fritas.
Julienne Fries.
4,25 €

Parmentier de Patata.
Parmentier de Patata.
Parmentier potatoes.
4,25 €

Amanida de brots tendres.
Ensalada de brotes tiernos.
Side salad.
5,00 €



PANS DE LA CASA PANES DE LA CASA HOUSE BREADS



CAT • ESPA • ENG

Pa de coca amb oli d'oliva i sal marina.
Pan de coca con aceite de oliva y sal marina.
Coca bread with olive oil and sea salt.
3 €

Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva i sal marina.
Pan de coca con tomate, aceite de oliva y sal marina.
Coca bread with tomato, olive oil and sea salt.
3,50 €



POSTRES DESSERTS



CAT • ESPA • ENG

Tiramisú amb Frangelico.
Tiramisu al Frangelico con melindros.
Tiramisu with frangelico.

6,50 €

Pinya a la brasa infusionada amb especíes, servida amb gelat de coco.
Piña a la brasa infusionada con especíes, servida con helado de coco.
Grilled pineapple Infused with spices, served with coconut ice cream.

7,00 €

Coulant a l'estil red velvet servit amb gelat de gerds (triga 10 minuts).
Red Velvet Lava Cake, servido con helado de frambuesa. (Tarda 10min).
Red Velvet Lava Cake, Served with vanilla ice cream. (Takes 10min).

7,00 €

Pastis de formatge amb xarop de xocolata blanc i gerds liofilizat.
Tarta de queso con sirope de chocolate blanco y frambuesas liofilizadas recubiertas en cacao.
Cheesecake with white chocolate syrup and cocoa- coated freeze dried raspberries

6,50€

Pastis de llimona amb merenga flamejada i base cruixent de galeta.
Tarta de limon con merengue flambeado y base crujiente de galleta.
Lemon pie with flambé meringue and crunchi biscuit base

6,50

Mini Gin Tonic
Selección de Ginebras clásicas, cítricas, herbales, florales y especiadas. Pregunta a nuestro camareros.
Mini Gin Tonic
Selection of classic, flavored, citrus and herbal Gins.



CARTA DE VINOS



VINS BLANCS VINOS BLANCOS WHITE WINES

Vora La Mar / Región, Alella (Pansa blanca)
18,50 €

Tramuntan art / Región, Emporda (Garnatxa roja)
18,00 €

Itant blanco / Región, Terra Alta (Garnacha blanca)
18,50 €

Prios Verdejo / Region, Rueda (Verdejo)
17,50 €

Laxas / Región, Rías Baixas (Albariño)
20,00 €

1270 A Vuit / Región, Priorat (Garnatxa blanca)
28,00 €

Espelt mareny / D.O Emporda
17,90 €

Bernat blanc de picapolls / D.O Pla de Bages
19,50 €

Vailet blanc Espelt / D.O EMPORDA (MACABEO Y LLEDONER BLANC)
17,50 €

El Quiebro / Región, Vinos de Madrid. (Albillo Real)
21,00 €

Polvorete / Región, Bierzo (Godello)
19,50 €

VINS NEGRES VINOS TINTOS RED WINES

Quesí / Región, Priorat
22,00 €

Malondro / Región, Montsant (Garnatxa negra)
26,00 €



CARTA DE VINOS



Tempus / Región, Terra Alta (Syrah, Merlot, Garnatxa y Cariñena)
21,00 €

Roca del Crit / Región, Emporda (Garnatxa negra)
24,00 €

Prios Crianza / Región, Ribera del Duero (Tempranillo)
22,50 €

Prios Roble / Región, Ribera del Duero (Tempranillo)
17,50 €

Viña Salceda Crianza / Región, Rioja (Tempranillo, Graciano, Mazuelo.)
20,00 €

Roda / Región, Rioja (Tempranillo, Graciano)
35,00 €

Corimbo / D.O Ribera del Duero (Tempranillo)
31,00 €

Petit bernat / D.O Pla de bages
17,50 €

Espelt solivent / D.O Emporda
19,50 €

SAULO ESPELT NEGRE
D.O EMPORDA (70% LLEDONER NERGREY 30% CARIÑERA)

Itant / D.O MONTSANT (100% GARNACHA)
18,50 €

VINOS ROSADOS ROSE

Spelt rosat / Región, Emporda
17,50 €

Parvus Rose / Región, Alella
19,00 €

CAVAS

Mirgin Laieta / Región, Alella (Cava)
28,00 €

Perelada Stars Brut / Macabeu, Xarello, Parellada
18,00 €