

DRINKS
(Boissons)

- Coca-cola 2,75
- Coca-cola zero 2,75
- Kas Lemon / Citron de Kas 2,75
- Kas Orange / kas orange 2,75
- Nestea 3,00
- Aquarius 3,00
- Sprite 2,75

- Still Water 1L / Eau 1 litre 3,75
- Still Water 0.5L / Eau 0,5 litre 2,75
- Sparkling Water / Eau gazeuse 2,75
- Tonic / Tonique 3,00
- Orange Juice / Du jus d'orange 3,00
- Pineapple Juice / Jus d'ananas 3,00
- Bitter Kas 3,00

BEERS (Bières)

- Aguila Beer
- 18/70 Beer
- Lagunita IPA
- Alhambra Green
- Alhambra Red
- Amstel 0.0 Toasted
- Vermut La Tere

Pint / Tasse	Jug / Cruche	Clara / Claire (beer with lemon soda)
2,90	5,50	3,00
3,20	5,70	
Pint / Pinte		
6,20		
Bottle / Bouteille		
3,90		
4,20		
3,20		
3,80		

COFFEE AND INFUSIONS (Café et infusions)

- Espresso / Café noir 1,70
- Decaf Espresso / Café décaféiné uniquement 1,70
- Cortado / Couper 1,80
- Cortado Decaf. / Cortado décaféiné 1,90
- Coffee with Milk / Café au lait 2,00
- Coffee with Milk Decaff. / Café décaféiné au lait 2,20
- Cappuccino 1,90
- Cappuccino Decaf. 2,00
- American / Américain 1,90

- American decaf. / Décaféiné américain 2,00
- Carajillo / Carajillo 2,40
- Carajillo decaf. / Carajillo décaféiné 2,50
- Black Tea / Te negro 2,70
- Green Tea / Thé vert 2,70
- Fresh Mint / Menthe fraîche 2,70
- Vanilla Rooibos / Rooibos à la vanille 2,70
- Camamilla / Camomille 2,70
- *Extra for coffee with plant-based milk 0,20

Supplément café au lait végétal

www.lateregastrobar.com



¡Quanta raó té la
nostra Tere!

And we mean it, because well-made food brings together, adds, connects, surprises... that's why at **La Tere Gastrobar** we want you to have experiences to share when you sit at our table.



Some of our recipes contain allergens such as lactose, gluten, and nuts. If you need more information, please ask your server.

Certaines de nos recettes contiennent des ingrédients allergènes tels que le lactose, le gluten et des noix. Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à demander au serveur.



Gluten (G)	Nuts (F)	Lactose (L)	Soybean (S)	Egg (H)	Mustard (M)	Sesame (E)
Gluten (G)	Noix (F)	Lactose (L)	Soja (S)	Oeuf (H)	Moutarde (M)	Sésame (E)

COLD TAPAS

(Tapas froides)

● Buffalo burrata on a bed of arugula, cherry tomatoes, sundried tomatoes, pistachios, and basil oil <i>Burrata de buffle sur un lit de roquette, tomates cerises, tomates séchées, pistaches et huile de basilic</i>	16,50	● Cantabrian anchovy with olives and forum vinegar <i>Anchois de Cantabrie aux olives et forum sur le vinaigre</i>	3,90
● Norwegian salmon cubes, seared with soy-honey sauce, on wakame salad and wasabi-lime mayo <i>Saumon norvégien coupé en dés, poêlé dans une sauce soja-miel, sur un lit de salade de wakamé avec mayonnaise au wasabi et au citron vert</i>	16,90	● Hummus with mozzarella, sundried tomato pesto, arugula and carasau <i>Houmous avec mozzarella, pesto de tomates séchées, roquette et pain carasau</i>	13,50
● Coca de escalivada with goat cheese <i>Coca de escalivada au fromage de chèvre</i>	13,80	● Iberian pork with coca de vidre <i>Jambon ibérique à la coca de vitre</i>	22,00
● LLet-crua Catalan cheese board <i>Plateau de fromages catalans LLet-crua</i>	20,00	● Mixed greens salad with goat cheese, walnuts, apricot, and honey mustard vinaigrette <i>Salade de pousses vertes au fromage de chèvre, noix, abricots et vinaigrette au miel et à la moutarde</i>	13,50
● Tuna tartare, marrow jelly with violets, peanuts with wasabi and black garlic aioli <i>Tartare de thon, gelée de moelle aux violettes, cacahuète au wasabi et aioli ail noir</i>	22,00	● Steak tartare with mustard emulsion and carasau bread. We also offer an English roll version. <i>Steak tartare avec émulsion de moutarde à l'ancienne et pain carasau. Nous proposons également une version en anglais roll</i>	21,00

HOT TAPES

(Tapas chaudes)

● La Tere Croquettes <i>La Tere Croquettes Cuit - Cèpes - Cabillaud</i>	Stew - Boletus - Cod 2,50 unitat	● Sirloin tataki with cousin Pablo's chimichurri. <i>Tataki de surlonge avec chimichurri du cousin Pablo</i>	25.,00
● Deluxe potatoes with truffle aioli <i>Pommes de terre de luxe à l'aïoli à la truffe</i>	8,50	● Roasted meat cannelloni with bécha-mel and truffle oil <i>Cannellonis de viande rôtie à la bécha-mel et à l'huile de truffe</i>	15,00
● Leeks carbonara, at low temperature, with guanciale and pecorino Romano <i>Poireaux carbonara, à basse température, avec guanciale et pecorino romano</i>	15,90	● Karaage-style chicken cracklings, marinated with ginger, soy, and garlic, and tonkatsu sauce <i>Croustillants de poulet façon Karaage, mariné au gingembre, soja et ail avec sa sauce tonkatsu</i>	15,00
● Tuna tataki <i>Tataki de thon</i>	19,50		

SAUCERS

(Cymbales)

● Old beef sirloin with port and ceps reduction. <i>Faux-filet de bœuf ancien, réduction de porto et cèpes.</i>	26,00	● Rack of slow-cooked BBQ pork ribs <i>Carré de côtes de porc cuites au barbecue</i>	23,00
● Bun roll of diced old beef sirloin sautée with foie and porcini, served on English butter bread. <i>Rouleau de surlonge de bœuf en dés sauté au foie gras et aux cèpes, servi sur du pain au beurre anglais</i>	18,00	● Grilled octopus skewers on potato parmentier <i>Brochettes de poulpe grillé sur parmentier de pommes de terre</i>	19,50
● La Tere Burger with Comté cheese, arugula, fried onions, and old-fashioned mustard mayonnaise <i>Burger LaTere au comté, roquette, oignons frits et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne</i>	16,00	● Cod loin with black garlic mousseline <i>Longe de cabillaud à la mousseline d'ail noir</i>	24,00
		● Typical cachopo from Asturias, stuffed with ham and raclette cheese <i>Cachopo typique des Asturies, farci de jambon et de fromage à raclette</i>	28,50

HOMEMADE BREAD (Pain fait maison)

● coca bread <i>Pain à la coca</i>	3,20	● Coca bread with tomato <i>Pain de coca à la tomate</i>	3,75	● Gluten free bread <i>Pain sans gluten</i>	4,50
--	------	--	------	---	------

FITTINGS (Accessoires)

● Sweet potato puree <i>Purée de patate douce</i>	4,50	● Potato Parmentier <i>Parmentier de pommes de terre</i>	4,50
● French fries <i>frites</i>	4,50	● Sprout salad <i>Salade de pousses</i>	6,50

DESSERTS

(Desserts)

● Tiramisu with Frangelico <i>Tiramisu au Frangelico</i>	6,50	● Red velvet lava cake, served with raspberry ice cream. Made to order. <i>Gâteau de velours rouge fondant, servi avec de la glace à la framboise. Fabriqué sur commande</i>	7,00
● Grilled pineapple infused with spices, served with coconut ice cream <i>Ananas grillé infusé aux épices, servi avec de la glace à la noix de coco</i>	7,00	● Cheesecake with white chocolate syrup and freeze-dried raspberries <i>Cheesecake au sirop de chocolat blanc et framboises lyophilisées</i>	6,50
● Fake lemon pie and lime zest terrine. <i>Fausse tarte au citron et terrine aux zestes de citron vert.</i>	6,50		