

IT'S OKAY
TO PLAY
WITH
FOOD



LA TERRAZA
DEL CENTRAL

— EMERIL
LAGASSE

PARA COMPARTIR TO SHARE	"Pà amb tomàquet" (PB) "Pà amb tomàquet"	5€
	Olivas Gordal marinadas (PB) Marinated Gordal olives	6€
	Chips de patata especiadas (PB) Spiced potato chips	6€
	Ostra Poget N°3 (1 ud.) Oyster Poget N°3 (1 pc.)	7€
	Patatas bravas (V) Patatas bravas, spicy sauce	9€
	Croquetas de jamón ibérico (3 uds.) Iberian ham croquettes (3 pcs.)	10€
	Falafel de Lorenzo, salsa tahini (PB) Lorenzo's falafel, tahini sauce	15€
	Hummus, pan de pita (PB) Hummus, pita bread	15€
	Queso halloumi frito, tomate cherry confitado, albahaca (V) Fried halloumi cheese, cherry tomato confit, basil	17€
	Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"	34€
	Mezzé de la casa (hummus, dip de feta picante, babaganoush, olivas, pan de pita) (V) House Mezzé (hummus, spicy feta dip, babaganoush, olives, pita bread)	18€

PRINCIPALES Y ENSALADAS MAINS & SALADS	Ensalada griega, tomate, feta, cebolla morada, pepino, orégano (V) Greek salad, tomato, feta, red onion, cucumber, oregano	17€
	Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Caesar dressing	18€
	Burrata, rúcula, tomate fresco y seco (V) Burrata, arugula, fresh & sun-dried tomatoes	18€
	Pizzetta de stracciatella, tomate cherry tricolor, albahaca (V) Pizzetta with stracciatella, rainbow cherry tomatoes, basil	18€
	Calamares a la andaluza, pimentón, alioli Andalusian style calamari, paprika, aioli sauce	22€
	Souvlaki de cordero, salsa tzatziki, cebolla morada, pan de pita, patatas fritas Lamb souvlaki, tzatziki sauce, red onion, pita bread, French fries	26€
	Bacalao confitado, hummus de tomate seco, ensalada de pepino Confit cod, sun-dried tomato hummus, cucumber salad	32€

La entrada para clientes externos es de 17€
17€ fee for outside visitors

BOCADILLOS SANDWICHES

Gyro de pollo, pan de pita, lechuga, tomate, cebolla morada, tzatziki, patatas fritas <i>Chicken gyro, pita bread, lettuce, tomato, red onion, tzatziki, French fries</i>	24€
Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, French fries</i>	25€
Pita de falafel, ensalada, tomate, cebolla morada, salsa tahini, patatas fritas (PB) <i>Falafel pita, salad, tomato, red onion, tahini sauce, French fries</i>	22€

GUARNICIONES SIDES

Patatas fritas (PB) <i>French fries</i>	7€
Ensalada (PB) <i>Green salad</i>	7€
Pan de pita (PB) <i>Pita bread</i>	7€
Crudités (PB) <i>Crudités</i>	7€

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso vasca (V) <i>Basque style cheesecake</i>	10€
Brownie de chocolate negro, helado de yogur, salsa toffee (V) <i>Dark chocolate brownie, yogurt ice cream, toffee</i>	10€
Ensalada de fruta de temporada (PB) <i>Seasonal fruit salad</i>	12€
Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i>	4€



PREGUNTA POR NUESTRO VINO DE LA SEMANA
ASK FOR OUR WINE OF THE WEEK



VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE

Taittinger Brut Reserva <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	22€	110€
Taittinger Prestige Rosé <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE		120€
Sumarroca Brut Nature 2021 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i> D.O. CAVA	8€	40€
Torelló 225 Brut Nature 2018 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i> CORPINNAT		66€
Gran Juvé & Camps Brut 2017 <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i> D.O. CAVA		83€
Essential Brut Rosé <i>Pinot Noir</i> D.O. CAVA	9€	45€

VINO BLANCO WHITE WINE

Chivite Las Fincas Blanco 2023 <i>Chardonnay, Garnacha</i> D.O. NAVARRA	8€	39€
So Seré 2018 <i>Xarel·lo</i> D.O. PENEDÈS		45€
Il·lògic 2023 <i>Xarel·lo</i> D.O. PENEDÈS		50€
José Pariente Cuvée Especial 2022 <i>Verdejo</i> D.O. RUEDA		85€
Pedralonga 2023 <i>Albariño</i> D.O. RÍAS BAIXAS	13€	63€

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Vicotria José Pariente 2023 <i>Garnacha, Tempranillo, Viognier</i> D.O. RUEDA	8€	42€
Mathilde Chapoutier 2023 <i>Garnacha, Syrah</i> D.O. CÔTES DE PROVENCE		48€
Abel Mendoza Risueño 2022 <i>Graciano, Garnacha Blanca, Garnacha</i> D.O. RIOJA		66€

VINO TINTO RED WINE

Petites Estones Negres 2023 <i>Garnacha, Cariñena</i> D.O. MONTSANT	8€	39€
Finca La Garriga 2020 <i>Samsó</i> D.O. EMPORDÀ	12€	56€
Allende 2015 <i>Tempranillo, Graciano</i> D.O.Ca. RIOJA		68€

PREMIUM
SPIRITS

Ginebra Gin	Inglaterra	Bombay Sapphire Bombay Sapphire Premier Cru Bombay Sapphire Citron Pressé Brockmans	17€
	España	Gin Mare	17€
	Escocia	Hendrick's	17€
	German	Monkey 47	19€
Tequila Mezcal	Jalisco	Patrón Silver	17€
		Patrón Añejo	19€
		Patrón Reposado	19€
		Clase Azul Reposado	40€
	Oaxaca	Montelobos	17€
Vodka	Francia	Grey Goose	17€
		Belvedere	17€
		Ciroc	17€
Whisky	Escocia	Dewar's 12	17€
		Glenfiddich 12	17€
		Glenfiddich 15	19€
		Glenfiddich 18	26€
		Laphroig 10	17€
		Macallan 12	20€
		Lagavullin 16	25€
	Kentucky	Woodford reserve	17€
		Bulleit Bourbon	17€
		Bulleit Rye	17€
Ron Rum	Venezuela	Santa Teresa 1796	17€
		Diplomático Reserva	17€
	Cuba	Santísima Trinidad 7	17€
	Guatemala	Zacapa 23	19€
	Jamaica	Appleton 12	17€
Brandy Cognac	España	Carlos I	14€
		Cardenal Mendonza Grand Reserva	14€
	Francia	Henessy VS	17€
		Courvoisier VSOP	19€



COCKTAILS

Signature 17€	Bellini al Central	Vodka Grey Goose, cordial de melocotón, cava <i>Grey Goose vodka, peach cordial, cava</i> AFRUTADO, LIGERAMENTE AMARGO FRUITY, SLIGHTLY BITTER SWEET
	Flower Power	Tequila Patrón Silver, cítricos, miel de lavanda <i>Patrón Silver tequila, citrus, lavender honey</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, FLORAL REFRESHING, CITRIC, FLOREAL
	Out of the Jungle	Ron St Teresa 1796, Martini Fiero, zumo de piña, cítricos, sirope de almendra <i>St Teresa 1796 rum, Martini Fiero, pineapple juice, citrus, almond syrup</i> AFRUTADO, DULCE, EXÓTICO FRUITY, SWEET, EXOTIC
	Citrus Grove	Bombay Sapphire premier cru, citrus, soda de pomelo <i>Bombay Sapphire premier cru, citrus, grapefruit soda</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, GASEOSO REFRESHING, CITRIC, FIZZY
	Solera's Delight	Ron St Teresa 1796, sirope de vainilla, bitter de chocolate <i>St Teresa 1796 rum, vanilla syrup, chocolate bitter</i> DULCE, TOSTADO, SECO SWEET, NUTTY, BOOZY
	Fujian Sour	Whisky Dewar's 12, cítricos, sirope de miel y jengibre ahumado, té Lapsang <i>Dewar's 12 whisky, citrus, smoked ginger-honey syrup, Lapsang tea</i> VIGORIZANTE, AHUMADO, CÍTRICO INVIGORATING, SMOKY, CITRIC
Non Alcoholic 15€	Secret Garden	Martini Floreale 0,0%, cordial de manzana, ginger ale <i>Martini Floreale 0,0%, apple cordial, ginger ale</i> REFRESCANTE, FLORAL, AFRUTADO REFRESHING, FLOREAL, FRUITY
	Mediterranean Breeze	Martini Vibrante 0,0%, shrub de mandarina, soda de pomelo <i>Martini Vibrante 0,0%, mandarin shrub, grapefruit soda</i> CÍTRICO, LIGERAMENTE AMARGO CITRIC, SLIGHTLY BITTER SWEET

VERMOUTH

Martini Riserva Speciale Rubino	8€
Martini Riserva Speciale Ambrato	8€
Martini Bitter 1872	10€
Campari	9€
Izaguirre Rojo Joven	6€
Izaguirre Rojo Reserva	8€
Izaguirre Blanco Reserva	8€
Cinzano Rosso 1757	6€
Antica Formula	10€