

IT'S OKAY
TO PLAY
WITH
FOOD



LA TERRAZA
DEL CENTRAL

EMERIL
LAGASSE

La entrada para clientes externos es de 16 €
16€ fee for outside visitors

PARA COMPARTIR TO SHARE

| | |
|---|-----|
| Olivas gordal marinadas (PB) <i>Gordal marinated olives</i> | 5€ |
| Chips de patata especiadas (PB) <i>Spiced potato chips</i> | 5€ |
| Patatas bravas (V) <i>Patatas bravas, spicy sauce</i> | 9€ |
| Selección de 3 quesos catalanes, picos y mermelada (V) <i>Selection of 3 Catalan cheeses, bread sticks, homemade jam</i> | 18€ |
| Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" <i>Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"</i> | 32€ |
| Ensalada verde, tomate, pepino, aguacate, semillas, vinagreta (PB) <i>Green salad, tomato, cucumber, avocado, seeds, vinaigrette</i> | 14€ |
| Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César <i>Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Cesar dressing</i> | 18€ |
| Pizza margarita, mozzarella, tomate, albahaca (V) <i>Pizza margherita, mozzarella, tomato sauce, basil</i> | 24€ |
| Gyro de pollo, pan de pita, ensalada, tomate, cebolla morada, tzatziki, patatas fritas <i>Chicken gyro, pita bread, salad, tomato, red onion, tzatziki, french fries</i> | 21€ |
| Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, french fries</i> | 24€ |
| Corvina a la brasa, patatas al horno, ensalada del huerto <i>Grilled sea bass, baked potatoes, mix salad</i> | 28€ |

POSTRES DESSERTS

| | |
|--|----|
| Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i> | 3€ |
| Tarta de queso vasca (V) <i>Basque style cheesecake</i> | 8€ |
| Brownie de chocolate negro, helado de yogur, salsa toffee (V) <i>Dark chocolate brownie, yogurt ice cream, toffee sauce</i> | 8€ |



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>Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i> D.O. CAVA | 8€ | 40€ |
| Torelló 225 Brut Nature 2018 <i>Xarello, Macabeo, Parellada</i> CORPINNAT | | 66€ |
| Gran Juvé & Camps Brut 2017 <i>Xarello, 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>Xarello</i> D.O. PENEDES | | 45€ |
| Il·lògic 2023 <i>Xarello</i> D.O. PENEDES | | 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 Bulleit Rye | | 17€ 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 Courvoisier VSOP | 17€ 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

| | |
|--------------------------|-----|
| Izaguirre Rojo Joven | 6€ |
| Izaguirre Rojo Reserva | 8€ |
| Izaguirre Blanco Reserva | 8€ |
| Cinzano Rosso 1757 | 6€ |
| Antica Formula | 10€ |