

# terra mia



*I Cibi e i sapori tramandati dalle Nonne sono l'identità delle nostre genti. Se questi sapori vengono meno, non verrà meno solo il piacere sensoriale, ma anche la cultura tradizionale, perché i cibi tradizionali sono messaggi culturali delle comunità per continuare a vivere per sempre nella storia.*

Els aliments i els sabors transmesos per les àvies són la identitat de la nostra gent. Si aquests sabors fallen, no solament no haurà fallat el plaer sensorial, sinó també la cultura tradicional, perquè els aliments tradicionals són missatges culturals de les comunitats per continuar vivint per sempre en la història.

Los alimentos y los sabores transmitidos por las abuelas son la identidad de nuestra gente. Si estos sabores fallan, no solo no habrá fallado el placer sensorial, sino también la cultura tradicional, porque los alimentos tradicionales son mensajes culturales de las comunidades para continuar viviendo para siempre en la historia.

The food and flavors handed down by the Grandmothers are the identity of our people, if these flavors are missing, will not be lacking only the sensory pleasure, but also the traditional culture, because traditional foods are a cultural messages of the communities to continue living in history.

*I nostri piatti sono preparati al momento. La carne locale e pesce fresco possono variare in base alla disponibilità giornaliera del mercato.*

Els nostres plats estan preparats al moment. Les carns locals i el peix fresc poden variar segons la disponibilitat diària del mercat.

Nuestros platos están preparados al momento. Las carnes locales y el pescado fresco pueden variar según la disponibilidad diaria del mercado.

Our dishes are prepared at the moment, local meats and fresh fish may vary according to daily market availability.



Si es alérgico o intolerante a algún alimento o ingrediente alimentario, pregunte al camarero/a y le informará de los ingredientes que llevan cada plato.



Gluten  
Gluten  
Gluten  
Glutine



Crustáceos  
Crustáceos  
Crustaceans  
Crostacei



Huevos  
Ous  
Eggs  
Uova



Pescado  
Peix  
Fish  
Pesce



Soja  
Soja  
Soy  
Soia



Lácteos  
Lactis  
Dairy  
Latteria



Frutos Secos  
Fruits Secs  
Nuts  
Noccioline



Mostaza  
Mostassa  
Mustard  
Senape



Moluscos  
Molluscs  
Molluscs  
Molluschi



Cacahuetes  
Cacauets  
Peanuts  
Arachidi



Apio  
Api  
Celery  
Sedano



Sésamo  
Sésam  
Sesame  
Sesamo



Sulfitos  
Sulfits  
Sulfites  
Solfitti



Altramues  
Tramussos  
Lupin  
Lupini



# Antipasti

*Burrata Pugliese con Pomodorini Cherry* ..... 12,90€

Mozzarella D.O.C. finíssima i cremosa amb mesclum, cherry i reducció de Mòdena.

Mozzarella D.O.C. finísima y cremosa con mezclum, cherry y reducción de Módena.

Creamy Mozzarella D.O.C. with cherry tomato, mix green leaves and "Modena" balsamic glaze.

*Tagliere "Terra Mia"* ..... 15,90€

Selecció dels millors embotits Italians. Mortadella, speck, salami, formatge i carxofes.

Selección de los mejores embutidos Italianos. Mortadela, speck, salami, queso y alcachofas.

Selection of the best Italian sausages. Mortadella, speck, salame, cheese and artichokes.

*Carpaccio di Vitello con Rucola e Parmigiano* ..... 12,90€

Carpaccio de vedella amb ruca i làmines de Parmesà.

Carpaccio de ternera con rúcula y láminas de Parmesano.

Beef carpaccio with rocket salad and shaved Parmesan cheese.

*Cozze di Scoglio alla "Livornese"* ..... 11,90€

Musclos de roca amb vi blanc, julivert i tomàquet.

Mejillones de roca al vapor con vino blanco, perejil y tomatitos.

Steamed Mussels in white wine, parsley and cherry tomato.

*Moscardini alla "Diavola"* ..... 14,90€

Popets amb salsa picant.

Pulpitos con salsa picante.

Baby octopus with spicy red sauce.

*Pulpo a la Gallega* ..... 18,90€

Deliciosa recepta típica gallega amb pop, patates i pebre roig de la Vera.

Rica receta típica gallega con pulpo, patatas y pimentón de la Vera.

Very tasty typical Galician recipe with octopus, potatoes and paprika from la Vera.

*Grigliata di Verdure* ..... 10,90€

Graellada de verdures (albergínies, carbassó, pebrots, ceba, xampinyons).

Parrillada de verduras (berenjenas, calabacín, pimientos, cebolla, champiñones).

Grilled vegetables (eggplant, zucchini, peppers, onions, mushrooms).

*Selezione di formaggi Italiani* ..... 11,90€

'Parmigiano' Emilia Romagna, 'Pecorino' Sardegna, 'Gorgonzola' Trentino alto Adige, 'Fontina' Valle d'Aosta

Selecció de formatges Italians.

Selección de quesos Italianos.

Selection of Italian cheeses.

**Precios Iva incluido.**

Tarifa adicional de terraza de 10 céntims per plat

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.

# Insalate



## *Insalata con Formaggio di Capra e Pomodorini Cherry.....* 7,90 €

Amanida amb formatge de cabra, cherry i Mòdena.

Ensalada con queso de cabra, cherry y Módena.

Goat cheese salad, cherry tomato and "Modena" balsamic glaze.

## *Insalata Mista.....* 7,90 €

Amanida mixta amb pebrots, cebes, tomàquet cherry i olives.

Ensalada mixta con pimiento, cebolla, tomate cherry y aceitunas.

Mixed green leaves, peppers, onions, cherry tomato and olives.

## *Insalata di Spinaci con Uva Passa e Noci.....* 7,90 €

Amanida d'espinacs amb pances i nous.

Ensalada de espinacas con pasas y nueces.

Spinach salad, raisins and walnuts.

## *Insalata con Champiñon e Parmigiano.....* 7,90 €

Amanida amb xampinyons i Parmesà laminat.

Ensalada con champiñones y Parmesano laminado.

Salad with mushrooms and shaved Parmesan cheese.

## *Cestino di Pane.....* 1,60 €

Cistella de Pa.

Cesta de Pan.

Bread Basket.

## *Pane Tostato con Pomodoro.....* 4,50 €

Pa amb tomàquet.

Pan con tomate.

Bread with tomato.

## *Pan Guttiau.....* 4,50 €

Pa de Sardenya "Guttiau" torrat al forn amb sal i oli.

Pan de Cerdeña "Guttiau" tostado al horno con sal y aceite.

Sardegna typical bread "Guttiau" roasted in the oven with salt and oil.

**Precios Iva incluido.**

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos per plat

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.





# Primi Piatti

*Candele alla Bolognese di Chorizo Piccante* ..... 15,90 €

Pasta típica napolitana amb salsa de tomàquet i xoriço picant.

Pasta típica napolitana con salsa de tomate y chorizo picante.

Typical Napolitan pasta with spicy chorizo meat and tomato sauce.

*Ravioli di Tartufo e Fontina con Crema di Parmigiano* ..... 15,90 €

Pasta fresca artesanal, farcida amb tòfona blanca i formatge Fontina amb salsa de Parmesà.

Pasta fresca artesanal, rellena de trufa blanca y queso Fontina con salsa de Parmesano.

Homemade fresh ravioli stuffed with Fontina cheese and white truffles with Parmesan cream sauce.

*Malloredus al Cinghiale* ..... 15,90 €

Pasta artesanal típica de Sardenya amb estofat de porc senglàr.

Pasta artesanal típica de Cerdeña con salsa de jabalí estofado.

Artisanal pasta typical Sardinian Product with braised wild boar sauce.

*Tagliatelle all'uovo "Frutti di Mare"* ..... 17,90 €

Pasta amb gambes, calamars, cloïsses i musclos.

Pasta con gambas, calamares, almejas y mejillones.

Pasta with prawns, squid, clams and mussels.

*Melanze alla Parmigiana* ..... 14,90 €

Albergínies al forn, molt de sabor per a un plat que és símbol de la cuina Mediterrània.

Berenjenas al horno, mucho sabor para un plato que es símbolo de la cocina Mediterránea.

Baked eggplant, lots of flavor for a dish that is a symbol of Mediterranean cuisine.

*Spaghetti all'Astice* ..... 20,90 €

Pasta amb llamàntol fresc, tomàquet cherry i alfàbrega.

Pasta con bogavante fresco, tomate cherry y albahaca.

Fresh lobster Spaghetti with cherry tomato and basil sauce.

*Risotto di Primizie del Mare* ..... 19,90 €

Risotto amb gambes, cloïsses, musclos i llamàntol. (Min.2 racion)

Risotto con gambas, almejas, mejillones y bogavante. (Min.2 raciones)

Shellfish Risotto (prawns, clams, mussels and lobster. (Min. 2 rations)

Preu per ració

Precio por ración

Price for ration

*Parmigiano Reggiano Grattugiato* ..... 1,80 €

Parmesà ratllat.

Parmesano rallado.

Grated Parmesan cheese.

# Secondi Piatti

*Grigliata di Carne Mista con Verdure e Patate* ..... 19,90 €

Graellada de carn mixta de mercat: (Mínim 2 racion) Preu per ració

Vedella (filet, xurrasco), porc (xoriço, botifarró, botifarra), pollastre (letes, pits).

Parrillada de carne mixta de mercado: (Mínimo 2 raciones) Precio por ración

Ternera (filete, churrasco), cerdo (chorizo, morcilla, butifarra), pollo (alitas, pechugas).

Mix of local grilled meat: (Minimum 2 rations) Price for ration

Beef, pork and chicken.

*Filetto di Bue 250gr. con Verdure* ..... 23,90 €

Filet de bou 250gr. amb verdures (alberginies, carbassó, pebrots, ceba, xampinyons).

Solomillo de buey 250gr. con verduras (berenjenas, calabacín, pimientos, cebolla, champiñones).

Beef tenderloin 250gr. with vegetables (eggplant, zucchini, peppers, onions, mushrooms).

*Bisteccone di Manzo 600gr. con Patate e Carciofi* ..... 23,90 €

Mitjana de vedella de 600gr. amb patates i carxofes.

Chuleton de ternera 600gr. con patatas y alcachofas.

T-Bone steak 600gr. with potatoes and artichokes.

*Petto d'Anatra con Puré di Patata e Tartufo* ..... 16,90 €

Magret d'ànec amb puré de patata i tòfona.

Magret de pato con purè de patata y trufa.

Duck breast with mashed potatoes and truffle.

*"Pluma de Cerdo Ibérico" alla griglia* ..... 16,90 €

La Ploma de Porc Ibèric és una carn saborosa d'una qualitat excellent.

La Pluma de Cerdo Ibérico es una carne sabrosa de una calidad excelente.

The Iberian Pork Feather is a tasty meat of excellent quality.

*Baccalà Gratinato al Forno con Salsa "Alioli"* ..... 16,90 €

Bacallà fresc gratinat al forn amb all i oli i mongetes.

Bacalao fresco gratinado al horno con salsa alioli y judías.

Baked fresh Cod with garlic sauce (alioli) and beans.

*Branzino Selvatico fresco a la "Vernaccia"* ..... 18,90 €

Filet de Llobarro salvatge amb "Vernaccia", olives i patates.

Filete de Lubina salvaje con "Vernaccia", aceitunas y patatas.

Wild sea Bass fillet with "Vernaccia", olives and potatoes.

*Tagliata di Tonno con Rucola, Pomodoro fresco e Salmoriglio* ..... 16,90 €

Tonyina a la graella amb ruca, tomàquet fresc i fines herbes.

Atún a la parrilla con rúcula, tomate fresco y finas hierbas.

Sliced Tuna Steak with rocket salad, fresh tomato and herbs.

**Precios Iva incluido.**

Tarifa adicional de terraza de 10 céntims per plat

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.

A detailed black and white line drawing of a crab, showing its shell, legs, and claws.

## TAPAS DE MAR

*Filetes de Anchoas del Cantábrico* ..... 7,80 €

Filets d'anxoves del Cantàbric.  
Cantabrico anchovies fillets.

*Filetes de Boquerones en vinagre* ..... 7,80 €

Seitons en vinagre.  
Anchovies in vinegar.

*Calamares a la Romana* ..... 5,90 €

Calamars a la romana.  
Fried coated calamari rings.

*Cozze di Scoglio alla "Livornese"* ..... 11,90 €

Musclos de roca amb vi blanc, julivert i tomàquets.  
Mejillones de roca con vino blanco, perejil y tomates.  
Steamed mussels in white wine, parsley and tomato sauce.

*Pulpitós a la Diavola* ..... 14,90 €

Popets amb salsa de tomàquet picant.  
Pulpitos con salsa de tomate picante.  
Baby Octopus in spicy red sauce.

*Pulpo a la Gallega* ..... 18,90 €

Deliciosa recepta típica gallega amb pop, patates i pebre roig de la Vera.  
Rica receta típica gallega con pulpo, patatas y pimiento de la Vera.  
Very tasty typical Galician recipe with octopus, potatoes and paprika from la Vera.

*Chorizo al Brandy y Romero* ..... 7,00 €

Xoriço al brandy i romaní.  
Chorizo sausage with brandy and rosemary.

*Croquetas de Jamón Ibérico (5 pz.)* ..... 4,90 €

Croquetes de pernil.  
Ham croquets.

*Jamón de "Bellota" 100% Raza Ibérica* ..... 18,00 €

Pernil de Gla 100% raça ibèrica, 80gr.  
100% Iberian ham, 80gr.

*Tabla "Terra Mia"* ..... 15,90 €

Selecció dels millors embotits Italians. Mortadella, speck, salami, formatge i carxofes.  
Selección de los mejores embutidos Italianos. Mortadela, speck, salami, queso y alcachofas.  
Selection of the best Italian sausages. Mortadella, speck, salame, cheese and artichokes.





# Tapas Variadas

*Patatas Bravas*..... 4,90€

Patates amb salsa picant.  
Potatoes with spicy sauce.

*Verduritas en Tempura*..... 4,90€

Verduretes en tempura.  
Veggies tempura.

*Pimientos de Padrón*..... 5,90€

Pebrots de Padró.  
"Padrón" peppers.

*Queso de Oveja "Pecorino Sardo"*..... 8,00€

Formatge d'ovella "Pecorino Sardo".  
Aged sheep's milk cheese "Pecorino Sardo".

*Selezione di formaggi Italiani*..... 11,90€

'Parmigiano' Emilia Romagna, 'Pecorino' Sardegna, 'Gorgonzola' Trentino alto Adige, 'Fontina' Valle d'Aosta  
Selecció de formatges Italians.  
Selección de quesos Italianos.  
Selection of Italian cheeses.

*Pan con Tomate*..... 4,50€

Pa amb tomàquet.  
Bread with tomato.

*Pan Guttiau*..... 4,50€

Pa de Sardenya "Guttiau" torrat al forn amb sal i oli.  
Pan de Cerdeña "Guttiau" tostado al horno con sal y aceite.  
Sardegna typical bread "Guttiau" roasted in the oven with salt and oil.

*Olivas Mix*..... 2,80€

Olives Arbequina i Manzanilla.  
Olivas Arbequina y Manzanilla.  
"Arbequina" and "Manzanilla" Olives.

*Salsa Brava, Alioli, Ketchup o Mayonesa*: 1,20€

**Precios Iva incluido.**

Tarifa adicional de terraza de 10 céntims per plat

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.



# Dolci

*Seadas*.....5,90€

Pasta de blat crujent farcida de formatge dolç fos amb llimona i mel  
(postre típic de Sardenya).

Pasta de trigo crujiente rellena de dulce queso fundido con limón y miel  
(postre típico de Cerdeña).

Fried wheat dough stuffed with melted sweet cheese and lemon and served with honey  
(typical Sardinian dessert).

*Tiramisú della Casa con Cuore di Cioccolato*.....5,90€

Tiramisú casolà amb cor de xocolata.

Tiramisú casero con corazón de chocolate.

Homemade tiramisu with chocolate.

*Cannolo Siciliano*.....5,90€

Galeta amb xocolata farcida de crema de formatge dolç i fruita confitada.

Galleta con chocolate rellena de crema de queso dulce y fruta confitada.

Chocolate cookie stuffed with sweet cream cheese and candied fruit.

*Sorbetto di Cava con Gelato alla Frutta*.....4,50€

Sorbet de cava amb gelat de fruita.

Sorbete de cava con helado de fruta.

Cava sorbet with fruit ice cream.

*Coppa Gelato Artigianale 2 Gusti*.....4,80€

Copa de gelats artesans de 2 sabors.

Copa de helados artesanales de 2 sabores.

Homemade ice cream at your choice (2 flavors).

*“Affogato” al Gusto*.....4,10€

Gelat de crema amb café espresso.

Helado de crema con café espresso.

Ice cream “drowned” in espresso coffee.

*Babba*.....5,90€

Pa de pessic típic napolità xopat en rom.

Bizcocho típico napolitano empapado en ron.

Typical neapolitan cake soaked in rum.

*Crema Catalana*.....5,90€

La crema catalana és un molt bon postre típic català amb un cor cremós i una coberta crujent.

La crema catalana es un muy buen postre típico catalán con un corazón cremoso y cubierta crujiente.

The ‘crema catalana’ is a very good typical catalan dessert with a creamy heart and a crunchy hood.



## Precios Iva incluido.

Tarifa adicional de terraza de 10 céntims per plat

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.



# Vini Rossi



## *Primo Scuro Cantina Mesa (Sardegna)*

100% Cannonau.

Aromas intensos con notas de fruta roja y violeta. En boca es afrutado, cálido y persistente.

21,90 €



## *Buio Cantina Mesa (Sardegna)*

100% Carignano del Sulcis.

Aromas complejos y elegantes con notas de fruta roja madura, geranio y pimienta negra. En la boca es complejo, persistente con notas balsámicas y taninos dulces.

28,90 €



## *Grotta Rossa Santadi (Sardegna)*

100% Carignano.

Intensos aromas afrutados con notas de regaliz. De boca afrutada, elegante y paso agradable.

19,90 €



## *Rocca Rubia Riserva Santadi (Sardegna)*

100% Carignano.

Intensos aromas frutales, como arándano, mirto con notas de regaliz y cuero. De sabor amplio, aterciopelado, gran estructura y persistencia.

39,90 €



## *Jakì Valdibella (Sicilia)*

50% Cabernet Sauvignon.

50% Nero d'Avola.

Aromas de fruta negra, mediterráneo con notas de pimienta negra. En boca es persistente, equilibrado y maduro.

19,90 €

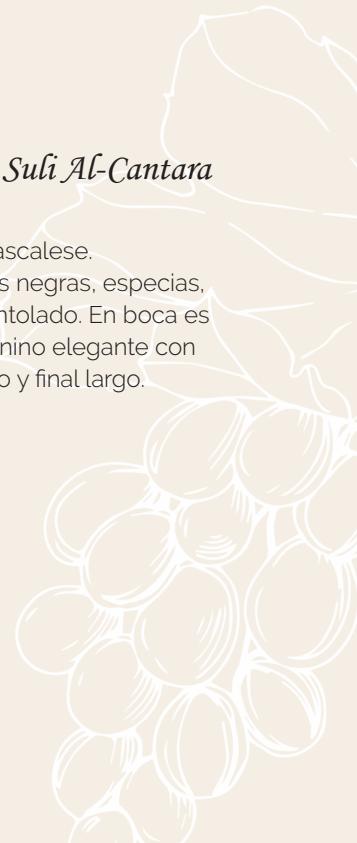


## *Muddichi Di Suli Al-Cantara (Sicilia)*

100% Nerello Mascalese.

Aromas de frutas negras, especias, balsámico y mentolado. En boca es suave, fresco, tanino elegante con un toque amargo y final largo.

29,90 €





# Vini Rossi



*Tempranillo Bodega Maset  
(Rioja)*

100% Tempranillo.  
Aromas de grosella roja, violeta,  
yogur de fresa y especias. En boca  
es elegante, fresco y sedoso.  
Final largo y persistente.

21,90 €



*Syra Reserva Bodega Maset  
(Catalunya)*

100% Syrah.  
Aromas a fruta negra madura,  
fondo balsámico, floral, notas de  
regaliz, especias y madera. En  
boca es intenso, licoroso y con  
taninos maduros.

26,90 €



*Castillo De Urtau  
(Ribera Del Duero)*

100% Tempranillo.  
Aromas a fruta negra, floral y  
balsámico, con notas de yogur de  
fresa y regaliz. En boca es fresco,  
intenso, taninos agradables, final  
largo y persistente.

21,90 €



*Gustavete El Mudo  
(Alicante)*

100% Monastrell.  
En nariz, aroma de frutas y  
compotas, con una buena  
frescura. Boca afrutada y  
golosa, redonda, sin aristas,  
con taninos dulces y fundido.

19,90 €

# Vini Rosati



*Castillo De Tomás Rosado *  
(Castilla La Mancha)

100% Tempranillo.  
Aromas de fresas y grosellas  
frescas. En boca es afrutado  
y de paladar fresco.

14,90 €



*Tre Torri Cantina Santadi  
(Sardegna)*

100% Carignano.  
Aromas elegantemente  
afrutados con toques de bayas  
y fresa. Sabor armonioso, vivaz y  
moderadamente persistente.

17,90 €

# Vini Bianchi



*Primo Bianco Cantina Mesa  
(Sardegna)*

100% Vermentino.  
Aromas de fruta fresca con notas florales muy elegantes. En boca es fresco, afrutado de paso muy agradable.

19,90€



*Giunco Cantina Mesa  
(Sardegna)*

100% Vermentino.  
Aromas de fruta blanca con notas tropicales muy elegantes. En boca es fresco, afrutado, salino y con notas balsámicas.

22,90€



*Ariddu Valdibella  
(Sicilia)*

100% Grillo.  
Aromas cítricos con notas herbáceas, mediterráneo. En boca afrutado, cálido y fresco, de paso muy agradable.

19,90€



*Occhi Di Cumi (Sicilia)*

Carricante, Grecanico.  
Aromas florales con toque de fruta tropical y mineral. En boca es fresco, amplio, con buen sabor.

22,90€



*Pinot Grigio San Marco  
(Veneto)*

100% Pinot Grigio.  
Aromas florales y afrutados, muy fresco. En boca es muy fresco, seco y ligero.

16,90 €



*Verdicchio Dei Castelli  
Di Jesi Classico (Marche)*

100% Verdicchio.  
Aromas elegantes afrutados con notas florales. En boca es seco, fresco, afrutado y ligero.

17,90 €



*Castillo De Tomás Verdejo  
(Castilla La Mancha)*

100% Verdejo.  
Aromas frescos y afrutados con notas de fruta tropical frescas. En boca es afrutado y de paladar fresco.

15,90 €





# Vini Bollicine



*Bellavista Alma Cuvée  
Franciacorta (Lombardia)*

79% Chardonnay.

20% Pinot Noir.

1% Pinot Blanc

Aromas de fruta blanca con notas de bollería. En boca es limpio, seco, afrutado con acidez sutil, carbónico integrado y presente.

49,90 €



*Cava Vintage Gran Reserva  
Brut Nature (Cava)*

40% Xarel.lo.

35% Macabeu.

20% Perellada.

Aromas de fruta madura y de crianza con notas florales. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con final fresco.

29,90 €



*Prosecco Cuvée Nobile Brut  
Conca D'oro (Veneto)*

100% glera.

Carbónico fino y persistente, aromas suaves y sutiles, con notas de fruta madura y flores de acacia. En boca es seco, aromático, fresco.

18,90 €



*Lambrusco Oro Rosso  
(Emilia Romagna)*

30% Lambrusco Marani.

30% Maestri, 40% Salamino.

Aromas florales y frutas rojas.

En boca tiene carbónico suave, es afrutado, fresco y dulce.

17,90 €



*Lambrusco Remiggio  
Doc Rosè (Emilia Romagna)*

100% Lambrusco Marani.

Aromas florales y afrutados, en boca tiene carbónico suave, es muy fresco, persistente y dulce.

16,90 €

## Vino della Casa

Copa 1/2 Litro

Tinto "Priorat" ..... 2,90 € ..... 7,90 €

Blanco "Penedés" ..... 2,90 € ..... 7,90 €

Sangría de Cava y Fruta Fresca 1L ..... 17,90 €

Sangría de Tinto y Fruta Fresca 1L ..... 15,90 €