

# terru 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  
Crustacis  
Crustaceans  
Crostagei



Huevos  
Ous  
Eggs  
Uova



Pescado  
Peix  
Fish  
Pesce



Soja  
Soja  
Soy  
Soia



Lacteos  
Lacteos  
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  
Sulfitos  
Sulfites  
Solfiti



Altramucos  
Tramussos  
Lupin  
Lupini



# Antipasti

*Burrata Pugliese con Pomodorini Cherry*..... 12,00 €  
Mozzarella D.O.C. finissima i cremosa amb mesclum, cherry i reducció de Mòdena.  
Mozzarella D.O.C. finissima y cremosa con mezclum, cherry y reducció de Mòdena.  
Creamy Mozzarella D.O.C. with cherry tomato, mix green leaves and balsamic glaze.

*Tagliere "Terra Mia"* ..... 14,60 €  
Mortadella, speck, salami, formatge, carxofes.  
Mortadella, speck, salame, queso y alcachofas.  
Selection of Italians cold cuts (Mortadella, speck, salame, cheese and artichokes).

*Carpaccio di Vitello con Rucola e Parmigiano*..... 12,00 €  
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"*..... 9,90 €  
Musculos 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"* ..... 12,00 €  
Popets amb salsa picant.  
Pulпитos con salsa picante.  
Baby octopus with spicy red sauce.

*Grigliata di Verdure*..... 9,90 €  
Graellada de verdures (alberginies, carbassó, pebrots, ceba, xampinyons).  
Parrillada de verduras (berenjenas, calabacín, pimientos, cebolla, champiñones).  
Grilled vegetables (eggplant, zucchini, peppers, onions, mushrooms).



**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.



# Insalate

*Insalata con Formaggio di Capra e Pomodorini Cherry*..... 7,80€

Amanida amb formatge de cabra, cherry i Mòdena.

Ensalada con queso de cabra, cherry y Mòdena.

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

*Insalata Mista*..... 6,80€

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*..... 6,80€

Amanida d'espínacs amb panses i nous.

Ensalada de espinacas con pasas y nueces.

Spinach salad, raisins and walnuts.

*Insalata con Champiñon e Parmigiano*..... 7,80€

Amanida amb xampinyons i Parmesà laminat.

Ensalada con champiñones y Parmesano laminado.

Salad with mushrooms and shaved Parmesan cheese.

*Cestino di Pane*..... 1,20€

Cistella de Pa.

Cesta de Pan.

Bread Basket.

*Pane Tostato con Pomodoro*..... 3,50€

Pa amb tomàquet.

Pan con tomate.

Bread with tomato.

*Pan Guttiau*..... 3,50€

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"r oasted in the oven with salt and oil.

**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.



# Primi Piatti

***Candele alla Bolognese di Chorizo Piccante*..... 14,80 €**

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*..... 14,80 €**

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.

***Gnocchetti Sardi al Ragù di Cinghiale e olive di "Jaén"* ..... 15,80 €**

Pasta fresca artesanal de sèmola de blat (típica de Sardenya) amb senglar, vi negre, tomàquet i olives de Jaén.  
Pasta fresca artesanal de sémola de trigo (típica de Cerdeña) con Jabalí, vino tinto, tomate y aceitunas de Jaén.  
Artisanal "semolina wheat" pasta (typical Sardinian Product) with wild boar meat ragout and Jaés olives.

***Pappardelle Fresche ai Frutti di Mare*..... 16,60 €**

Pasta fresca artesanal amb gambes, cloïsses i musclos.  
Pasta fresca artesanal con gambas, almejas y mejillones.  
Fresh handcrafted pasta with prawns, clams and mussels.

***Linguine alle vongole e Bottarga*..... 15,60 €**

Pasta de sèmola de blat amb cloïsses i caviar de Sardenya.  
Pasta de semola de trigo con almejas y caviar de Cerdeña.  
Pasta with clams and "Sardinian Caviar".

***Spaghetti all'Astice*..... 19,90 €**

Pasta de sèmola de blat amb llamàntol fresc, tomaquet cherry i alfabrega.  
Pasta con bogavante fresco, tomate cherry y albahaca.  
Fresh lobster Spaghetti with cherry tomato and basil sauce.

***Risotto di Primizie del Mare (Mínimo 2 persone)*..... 18,80 €**

Risotto amb gambes, cloïsses, musclos i llamàntol. (Min.2 Pers.) (Preu per persona)  
Risotto con gambas, almejas, mejillones y bogavante. (Min.2 Pers.) (Precio por persona)  
Shellfish Risotto (prawns, clams, mussels and lobster. (Min. 2 People) (Price per person)

***Parmigiano Reggiano Grattugiato* ..... 1,20 €**

Parmesà ratllat.  
Parmesano rallado.  
Grated Parmesan cheese.

# Secondi Piatti

## *Grigliata di Carne Mista con Verdure e Patate*..... 18,80€

Carn mixta de mercat: (Mínim 2 persones)

Vedella (filet, xurrasco), porc (xoriço, botifarró, botifarra), pollastre (aletes, pits) (Preu per persona)

Carne mixta de mercado: (Mínimo 2 Personas)

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

Mix of local grilled meat : beef, pork and chicken. (Minimum 2 people) (Price per person)

## *Filetto di Bue 250gr.con Verdure*..... 22,90€

Filet de bou 250gr. amb verdures (albergínies, 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.

Chuletón de Ternera 600gr. con patatas y alcachofas.

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

## *Bacalá 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 judias.

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

## *Branzino Fresco alla "Mediterranea"*..... 16,90€

Llobarro amb olives, tomàquets i vi blanc.

Lubina con olivas, tomate y vino blanco.

"Mediterranean Style" seabass with olives, tomatoes and white wine sauce.

## *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.

*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.





TAPAS DE MAR

*Gambas Saladas*..... 7,00 €

Gambes salades.  
Salted baby shrimps.

*Filetes de Anchoas del Cantabrico*..... 7,50 €

Filets d'anxoves del Cantàbric.  
Cantabrico Anchovies fillets.

*Filetes de Boquerones*..... 6,80 €

Filets de seitons.  
Marinated anchovies.

*Calamares a la Romana*..... 4,50 €

Calamars a la Romana.  
Fried coated calamari rings.

*Buñuelos de Bacalao*..... 3,90 €

Bunyols de bacallà.  
Cod fritters

*Cozze di scoglio alla "Livornese"*..... 9,90 €

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.

*Pulпитos a la Diavola*..... 12,00 €

Popets a la Diavola amb salsa de tomàquet picant.  
Pulпитos a la Diavola con salsa de tomate picante.  
Baby Octopus in spicy red sauce.

*Chorizo al Brandy y Romero*..... 6,00 €

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

*Croquetas de Jamón*..... 3,90 €

Croquetes de pernil.  
Croquetas de jamón.  
Ham croquets.

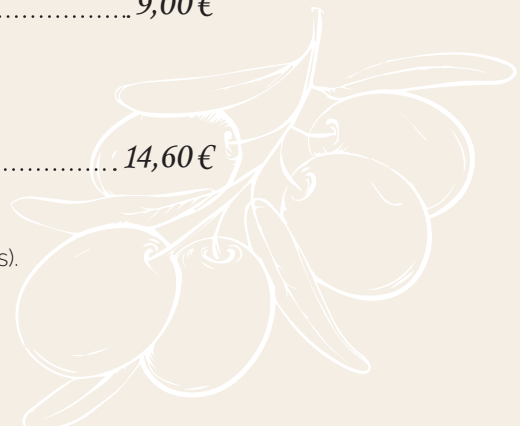
*Tabla de Jamón Serrano*..... 9,00 €

Taula de Pernil Serrà.  
"Serrano"ham plate.

*Tabla "Terra Mia"*..... 14,60 €

Mortadella, speck, salame, formatge i carxofes.  
Mortadela, speck, salame, queso y alcachofas.  
Selection of Italians cold cuts (Mortadella, speck, salame, cheese and artichokes).

TAPAS DE MONTAÑA



# Tapas Variadas



<i>Patatas Bravas</i> .....	4,00 €
Patates amb salsa picant. Potatoes with spicy sauce.	
<i>Verduritas en Tempura</i> .....	3,80 €
Verduretes en tempura. Veggies tempura.	
<i>Pimientos de Padrón</i> .....	4,00 €
Pebrots de Padró. "Padrón" peppers.	
<i>Alcachofas a la Brasa Confitadas</i> .....	9,20 €
Carxofes a la Brasa Confitades. Grilled artichokes preserved in olive oil.	
<i>Queso de Oveja "Pecorino Sardo"</i> .....	7,00 €
Formatge d'ovella "Pecorino Sardo". Aged sheep's milk cheese "Pecorino Sardo".	
<i>Pan con Tomate</i> .....	3,50 €
Pa amb tomàquet. Bread with tomato.	
<i>Pan Guttiau</i> .....	3,50 €
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.	
<i>Olivas Mix</i> .....	2,20 €
Olives Arbequina i Manzanilla. Olivas Arbequina y Manzanilla. "Arbequina" and "Manzanilla" Olives.	

**Precios Iva incluido.**

Tarifa adicional de terrassa de 10 cèntims per plat.

Tarifa adicional de terraza de 10 céntimos por plato.

Additional terrace fees of 10 cents per dish.



# Dolci

*Seadas*..... 5,60 €

Pasta de blat cruixent 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*..... 5,60 €

Tiramisú casolà amb cor de xocolata  
Tiramisú casero con corazón de chocolate  
Homemade tiramisu with chocolate.

*Cannolo Siciliano*..... 4,80 €

Galleta 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*..... 4,10 €

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 artesanals de 2 sabors.  
Copa de helados artesanales de 2 sabores.  
Homemade ice cream at your choice (2 flavors).

*"Affogato" al Gusto*..... 4,00 €

Gelat de crema amb cafè espresso.  
Helado de crema con café espresso.  
Ice cream "drowned" in espresso coffee.

*Tartufo al cioccolato bianco o nero*..... 5,00 €

Trufa de xocolata blanca o negra.  
Trufa de chocolate blanco o negro.  
White or black chocolate truffle.



**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.