

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
Crustacis
Crustaceans
Crostacei



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



Cacahuets
Cacauets
Peanuts
Arachidi



Apio
Api
Celery
Sedano



Sésamo
Sésam
Sesame
Sesamo



Sulfitos
Sulfitos
Sulfites
Solfiti



Altramuces
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"..... 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"..... 12,90 €

Popets amb salsa picant.
Pulпитos con salsa picante.
Baby octopus with spicy red sauce.

Pulpo a la Gallega..... 18,00 €

Pop a la gallega.
Octopus Galician style.


Grigliata di Verdure..... 9,90 €

Graellada de verdures (alberginies, carbassó, pebrots, ceba, xampinyons).
Parrillada de verduras (berenjenas, calabacin, pimientos, cebolla, champiñones).
Grilled vegetables (eggplant, zucchini, peppers, onions, mushrooms).



Precios Iva incluído.

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..... 3,80 €

Pa amb tomàquet.
Pan con tomate.
Bread with tomato.

Pan Guttiau..... 3,80 €

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 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..... 14,90 €

Pasta tipica napolitana amb salsa de tomàquet i xoriço picant.
Pasta tipica napolitana con salsa de tomate y chorizo picante.
Typical Neapolitan pasta with spicy chorizo meat and tomato sauce.

Ravioli di Tartufo e Fontina con Crema di Parmigiano..... 14,90 €

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.

Malloreddus alla Campidanese..... 15,90 €

Pasta artesanal de sèmola de blat (típica de Sardenya) amb butifarra, anet i formatge d'ovella.
Pasta artesanal de sèmola de trigo (típica de Cerdeña) con butifarra, eneldo y queso de oveja.
Artisanal "semolina wheat" pasta (typical Sardinian Product) with sausage, dill and sheep cheese.

Pappardelle Fresche ai Frutti di Mare..... 16,90 €

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

Tagliatelle all'Uovo con Ragù al Nero di Seppia e Bottarga di Muggine... 15,90 €

Pasta d'ou amb ragú de sípia i bottarga (caviar de Sardenya).
Pasta al huevo con salsa de sepia en su tinta y bottarga (caviar de Cerdeña).
Pasta with cuttlefish and black sauce with bottarga (Sardinian caviar).

Spaghetti all'Astice..... 19,90 €

Pasta de sèmola de blat amb llamàntol fresc, tomaquet 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 (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..... 1,80 €

Parmesà ratllat.
Parmesano rallado.
Grated Parmesan cheese.

Secondi Piatti

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

Carn mixta de mercat: (Minim 2 persones, *Preu per persona*)

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

Carne mixta de mercado: (Minimo 2 Personas, *Precio por persona*)

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

Mix of local grilled meat: (Minimum 2 people, *Price per person*)

beef, pork and chicken.

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

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

Solomillo de buey 250gr. con verduras (berenjenas, calabacin, 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.

Petto d'Anatra con Puré di Patata e Tartufo..... 15,90 €

Magret d'anec amb puré de patata i tòfona

Magret de pato con puré de patata y trufa

Duck breast with mashed potatoes and truffle

Insalata di Capesante alla Piastra..... 15,90 €

Amanida de petxines de pelegrí a la planxa.

Ensalada de vieiras a la plancha.

Grilled scallops salad.

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.

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..... 7,80 €

Filets d'anxoves del Cantàbric.
Cantabrico anchovies fillets.

Filetes de Boquerones..... 7,80 €

Filets de seitons.
Marinated anchovies.

Calamares a la Romana..... 5,90 €

Calamars a la romana.
Fried coated calamari rings.

Buñuelos de Bacalao..... 4,90 €

Bunyols de bacallà.
Cod fritters

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.

Pulпитos a la Diavola..... 12,90 €

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

Pulpo a la Gallega..... 18,00 €

Pop a la gallega.
Octopus Galician style

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

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

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

Croquetes de pernil.
Ham croquets.

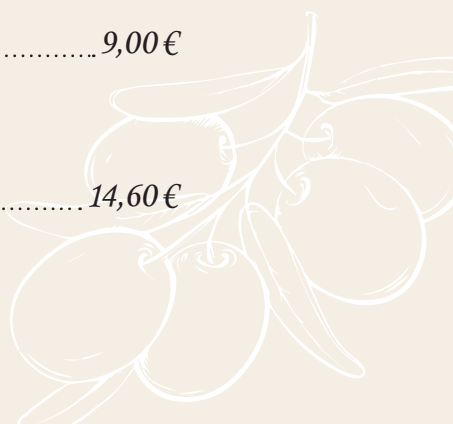
Tabla de Jamón Serrano..... 9,00 €

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>	4,50 €
Patates amb salsa picant. Potatoes with spicy sauce.	
<i>Verduritas en Tempura</i>	4,50 €
Verduretes en tempura. Veggies tempura.	
<i>Pimientos de Padrón</i>	5,00 €
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>	3,80 €
Pa amb tomàquet. Bread with tomato.	
<i>Pan Guttiau</i>	3,80 €
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.	

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

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.



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 €

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.....4,10 €

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.....4,10 €

Gelat de crema amb cafè espresso.

Helado de crema con café espresso.

Ice cream “drowned” in espresso coffee.

Babbá.....5,60 €

Pa de pessic típic napolità xopat en rom.

Bizcocho típico napolitano empapado en ron.

Typical neapolitan cake soaked in rum.

Tortino Gianduiotto.....4,90 €

Pastís amb xocolata i avellana.

Tarta con chocolate y avellana.

Chocolate and hazelnut cake.

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.



Vini Rossi



Primo Scuro Cantina Mesa (Sardegna)

100% Cannonau.
Aromas intensos con notas de fruta roja y violeta. En boca es complejo, cálido y persistente

18,90 €



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, fresco, con notas balsámicas y taninos dulces.

500 Cl 16,90 € - 750 Cl 28,60 €



Nau Mora & Memo (Sardegna)

100% Cannonau. Aromas de pequeños frutos rojos, acompañado de las notas de especias y café. En boca es jugoso, taninos suaves, elegante, equilibrado con buena estructura y persistencia.

27,50 €



Nero D'avola Montepietro (Sicilia)

100% Nero d'Avola.
Aromas muy intensos de fruta madura. En boca es intenso y equilibrado.

16,90 €



Jaki Sicilia Igt Valdibella (Sicilia)

50% Cabernet Sauvignon y 50% Nero d'Avola.
Afrutado, persistente, equilibrado y maduro.

21,90 €



Hazaña Crianza (Doc Rioja)

100% Tempranillo.
Aromas afrutados con toques de vainilla. En boca es complejo y estructurado.

18,90 €



Elbo Tempranillo (Castilla)

Aromas intensos de frutos rojos, grosella, con toques de pimienta rosa y menta.
En boca es amable y goloso, con un final fresco

17,90 €



Vini Bianchi e Rosati



Primo Bianco "Vermentino Di Sardegna Doc" Cantina Mesa

100% Vermentino (Sardegna).
Aromas de fruta fresca con notas florales. En boca es fresco, afrutado, complejo y persistente.

18,90 €



Bianco Sicilia Montepietroso (Sicilia)

Catarratto y Chardonnay.
Aromas a fruta madura.
En boca es muy cálido y persistente.

14,90 €



Pinot Grigio San Marco (Veneto)

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

14,50 €



Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico (Le Marche)

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

15,90 €



Elbo Verdejo Bio (Castilla)



100% Verdejo.
Aromas de frutas tropicales que se combinan con aromas de manzana verde. En boca es fresco, afrutado y graso, con un final largo y envolvente.

18,90 €



Rosato Solandia (Puglia)

100% Negroamaro.
Aromas de violeta y cereza.
En boca es fresco y frutal.

13,60 €



Pitel.lo Rosado (Penedès)

100% Garnacha.
Aromas de flores frescas, seco, ligero y fresco en boca.

13,60 €



Vini Bollicine



Cava Pitel.lo (Brut Nature) Penedés

Macabeo, Xarel.lo y Parellada.
Aromas, con notas afrutadas
(manzana y pomelo). En boca
es limpio y con acidez sutil y el
carbónico es muy dócil y discreto.

13,90 €



Lambrusco Argento Rosato (Emilia Romagna)

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

12,00 €



Prosecco Cuvée Nobile Brut Conca D'oro

100% glera.
Carbónico fino y persistente A romas
suaves y sutiles, con notas de fruta
madura y flores de acacia. En boca
es seco, aromático, persistente.

15,60 €



Lambrusco Oro Rosso (Emilia Romagna)

Lambrusco Maestri e Marani,
Aromas florales, en boca
tiene carbónico suave, es muy
complejo, persistente y dulce.

14,00 €

Vino della Casa

	Copa	1/2 Litro
<i>Tinto "Priorat"</i>	2,50 €	6,50 €
<i>Blanco "Penedes"</i>	2,50 €	6,50 €
<i>Sangría de Cava y Fruta Fresca 1l.</i>		16,00 €
<i>Sangría de Tinto y Fruta Fresca 1l.</i>		14,00 €

