

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

## SNACKS

**Patatas chips con anís estrellado y pimienta ..... 2,3 €**

*Chips with star anise and pepper*

**Almendras al curry ..... 4 €**

*Curried almonds*

**Avellanas picantes ..... 4 €**

*Spicy hazelnuts*

**Pipas crujientes ..... 2,3 €**

*Crusties seeds*

**Pistachos empanizados con polvo de yogur ácido ..... 6,5 €**

*Breadeds pistachios with acid yogurt powder*

**Mejillones en escabeche ..... 4,5 €**

*Marinated mussels*

**Olives ..... 2,5 €**

## **PARA PICAR Y COMPARTIR**

SNACKS AND FOR SHARE

**Jamón ibérico de bellota D.O con pan de cristal  
con tomate (70 g) ..... 22 €**

*Iberian cured «bellota» D.O with tomato glass bread (70 g)*

**Anxoves de Roses amb pa de vidre  
amb tomàquet (7 u) ..... 15 €**

*Roses Anchovies with tomato glass bread (7 u)*

**Formatge curat amb pa de vidre  
amb tomàquet (70 g) ..... 8,5 €**

*Cured cheese with tomato glass bread (70 g)*

**Llonganissa de pagés amb pa de vidre  
amb tomàquet (70 g) ..... 7,5 €**

*"Llonganissa de pagés" with tomato glass bread (70 g)*

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

**Surtido de croquetas (6 u) ..... 8 €**

*Assorted corquettes (6 u)*

**Crema de verduras con aceite de oliva virgen de Pau  
y almendras tostadas ..... 8 €**

*Cream of vegetable soup with Pau olive oil  
and roasted almonds*

**Bravas ..... 4,5 €**

**Bikini ..... 4 €**

## LOS DULCES

THE SWEETS

**Coulant de chocolate con helado vainilla ..... 6 €**

*Chocolate coulant with vanilla ice cream*

**Requesón de oveja con miel ..... 6 €**

*Sheep cottage cheese with honey*

**"Music" con moscatel ..... 6 €**

*"Music" with muscatel wine*

**Helados variados ..... 7 €**

*Assorted ice cream*

**Brownie de chocolate negro con nueces y helado  
de creme brulèe y toffe ..... 7 €**

*Black chocolate brownie with walnuts and creme brulèe and toffe ice cream*

**Surtido de quesos con mermeladas variadas ..... 7 €**

*Assorted cheeses with marmelades*

IVA incluido | VAT included



**Consulte a los camareros si tiene alguna intolerancia**

*Ask to the waiter if you have any intolerance*

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

## SNACKS

**Patatas chips con anís estrellado y pimienta ..... 2,3 €**

*Chips with star anise and pepper*

**Almendras al curry ..... 4 €**

*Curried almonds*

**Avellanas picantes ..... 4 €**

*Spicy hazelnuts*

**Pipas crujientes ..... 2,3 €**

*Crusties seeds*

**Pistachos empanizados con polvo de yogur ácido ..... 6,5 €**

*Breadeds pistachios with acid yogurt powder*

**Mejillones en escabeche ..... 4,5 €**

*Marinated mussels*

**Olives ..... 2,5 €**

## **PARA PICAR Y COMPARTIR**

SNACKS AND FOR SHARE

**Jamón ibérico de bellota D.O con pan de cristal  
con tomate (70 g) ..... 22 €**

*Iberian cured «bellota» D.O with tomato glass bread (70 g)*

**Anchoas de Rosas con pan de cristal  
con tomate (7ud) ..... 15 €**

*Roses Anchovies with tomato glass bread (7 u)*

**Queso curado con pan de cristal  
con tomate (70 g) ..... 8,5 €**

*Cured cheese with tomato glass bread (70 g)*

**Longaniza con pan de cristal  
con tomate (70 g) ..... 7,5 €**

*"Llonganissa de pagés" with tomato glass bread (70 g)*

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

**Buñuelos de bacalao con mermelada de pimiento rojo  
y puré de confitura de limón (8 u) ..... 9 €**

*Salt cod fritters with red sweet peppers marmalade  
and lemon marmalade purée (8 u)*

**Surtido de croquetas (6 u) ..... 8 €**

*Assorted croquettes (6 u)*

**Alcachofas salteadas al ajillo con paletilla**

**ibérica de cebo ..... 8 €**

*Sautéed artichokes in garlic sauce with "paletilla ibérica de cebo"*

**Bravas ..... 4,5 €**

## PARA EMPEZAR

### TO START

---

**Ensalada de canónigos con manzana, parmesano,  
nueces y pasas ..... 8 €**

*Lamb's lettuce salad with apple, parmesano, walnuts and raisins*

**Ensalada de crudités ..... 10 €**

*Crudités salad*

**Sopa de pescado de la bahía ..... 14 €**

*Bay's fish soup*

**Crema de calabacín con tomate cherry asado  
y anacardos ..... 8,5 €**

*Cream of courgette with roasted cherry tomatoes and cashew*

**Verduras salteadas con romesco de remolacha ..... 12 €**

*Sautéed legumes with beetroot romesco*

**Habas a la catalana ..... 11,5 €**

*Broad beans, catalan style*

**Raviolis de foie con salsa soubisse y aceite de tartufo ..... 12 €**

*Foie ravioli with soubisse sauce and tartufo oil*

**Espaguetis de huevo con salsa de tomate al perfume  
de albahaca o al pesto ..... 10 €**

*Egg spaghetti with tomato sauce with basilikum aroma or al pesto*

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

## PARA ACABAR TO FINISH

---

**Corvina a la plancha con verduras salteadas ..... 16 €**  
*Grilled croaker fish with sautéed legumes*

**Colita de rape al horno con calabacín, cebolla confitada  
y vinagreta agridulce de ajos y romero ..... 20 €**  
*Angler fish Oven-roasted small tail with courgette, pickled onion  
and garlic and rosemary bittersweet vinaigrette*

**Pulpo de roca con salsa teriyaki, parmentier cremoso  
de patata con setas, sésamo y ensalada de algas ..... 19 €**  
*Rock octopus with teriyaki sauce, potatoes and mushrooms  
creamy parmentier, sesame and seaweed salad*

**Entrecot de vaca a la plancha con guarnición ..... 24 €**  
*Grilled cow entrecote with garnish*

**Chuletas de cordero a la plancha con guarnición ..... 23 €**  
*Grilled lamb chops with garnish*

**Abanico de cerdo ibérico a la plancha  
con verduras al Jerez ..... 14,5 €**  
*Grilled iberian pork fan with vegetables with sherry*

**Pechuga de pollo a la plancha con mermelada de tomate  
y parmentier cremoso de jamón ibérico ..... 10,5 €**  
*Grilled chicken breast with tomato marmalade and iberian  
cured ham creamy parmentier*

**Confit de muslo de pato con salsa de ratafía, manzana verde  
y aceite de cardamomo con polvo de cítricos ..... 11,5 €**  
*Duck confit thigh with ratafia sauce ,green apple and cardamom  
oil with powder of citrus*

---

# CAFÈ BISTROT

# 1935

by TERRAZA

---

## LOS DULCES THE SWEETS

---

**Coulant de chocolate con helado vainilla ..... 6 €**

*Chocolate coulant with vanilla ice cream*

**Requesón de oveja con miel ..... 6 €**

*Sheep cottage cheese with honey*

**"Music" con moscatel ..... 6 €**

*"Music" with muscatel wine*

**Carpaccio de piña con helado de coco ..... 6 €**

*Pineapple carpaccio with coconut ice cream*

**Helados variados ..... 7 €**

*Assorted ice cream*

**Brownie de chocolate negro con nueces y helado  
de creme brulèe y toffe ..... 7 €**

*Black chocolate brownie with walnuts and creme brulèe and toffe ice cream*

**Surtido de quesos con mermeladas variadas ..... 7 €**

*Assorted cheeses with marmelades*

IVA incluido | VAT included



**Consulte a los camareros si tiene alguna intolerancia**

*Ask to the waiter if you have any intolerance*