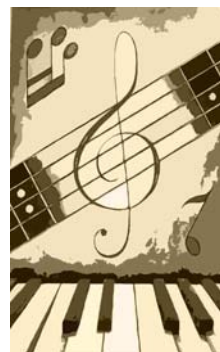


MÚSICA EN DIRECTE
(Divendres i Dissabte a la Nit)
Bossa Nova, Jazz Fusion, Boleros, Folck...

**ESTABLIMENT DE PRINCIPIS DEL S.XX
AMB UNA DECORACIÓ D'AIRE COLONIAL**
Edifici catalogat com a Patrimoni Històric de la Ciutat



**CUINA MEDITERRÀNIA I DE MERCAT
CREATIVA I SANA AMB
SERVEI DE SALA TRADICIONAL**

MERAVELLOSA I TRANQUILA TERRASSA
Més semblant a un poble que a una ciutat
(a tan sols 5 minuts de La Diagonal)
CLIMATITZADA TARDOR - HIVERN



OBRIM TOTS ELS DIES DE LA SETMANA (INCLÒS FESTIUS)
TANCAT ELS DIUMENGES A LA NIT I FESTIUS A LA NIT

SERVEI CÀTERING I DELIVERY
PER A EMPRESES I PARTICULARS

**MÀS
FOOD** 93 432 97 16 · 663 85 38 75
Cuina Central i Oficines
Carrer Altos Hornos, 45
Zona Franca - 08004 - BCN

ACCÈS WI·FI
DEMANI CONTRASENYA
AL ENCARREGAT



**LA
TERTÚLIA**
RESTAURANT + TERRASSA

**LA
TERTÚLIA**
RESTAURANT + TERRASSA

HORARI 13 a 16 hores (16.30 caps de setmana)
CUINA 20.30 a 00 hores
Terrassa fins les 00 hores (entre setmana)
00.30 hores (caps de setmana)

**LES NOSTRES PUNYETETES
NUESTRAS PUNETITAS
OUR DESIRES**

Per Picar €
Para Picar IVA INCLÒS
To be Shared 1/2 **RACIO**

Pa de Coca de Vidre amb Tomàquet, Oli d'oliva verge i Sal
Pan de Coca de Vidrio con Tomate, Aceite de oliva virgen y Sal
Glass Flatbread with Tomato, virgin olive Oil & Salt

(2 llesques - 2 rebanadas) ✓
(2 slice)

Pernil de Gla (Encenalls) (D.O. Guijuelo - Salamanca)
Jamón de Bellota (Virutas) (D.O. Guijuelo - Salamanca)
Acorn-fed Iberian Ham (Shavings) (D.O. Guijuelo - Salamanca)



Anxoves de L'Escala sobre llit de Tomàquet
Anchoas de L'Escala sobre lecho de Tomate
L'Escala Anchovies on a bed of Tomato



Terrina de Foie fresc amb reducció de Balsàmic (elaboració pròpia)
Terrina de Foie fresco con reducción de Balsámico (elaboración propia)
Fresh Liver (Foie Gras) Terrine with Balsamic reduction (home-made)

Salmó marinat al Anet amb Encurtits i vinagreta de Llimona (elaboració pròpia)
Salmón marinado al Eneldo con Encurtidos y vinagreta de Limón (elaboración propia)
Dill Marinated Salmon with Pickles & Lemon Vinaigrette (home-made)



Assortiment d' Aperitius per untar (Guacamole, Hummus i Olivada)
Surtido de Aperitivos para untar (Guacamole, Hummus y Olivada)
Assorted Appetizers Spreads (Guacamole, Hummus & Olives)



Les Braves de 'La Tertúlia'
Las Bravas de 'La Tertúlia'
'La Tertulia' Bravas (fried Potatoes in spicy sauce)



Xips de Carxofes d'El Prat fregides amb Sal Maldon
Chips de Alcachofas de El Prat fritas con Sal Maldon
Fried Artichoke Chips ('El Prat') with Maldon Salt



Tempura de Verdures de L'Hort amb salsa de Romesco
Tempura de Verduras de la Huerta con salsa de Romesco
Tempura Vegetables & Romesco sauce



Les nostres Croquetes Casolanes (Ceps, Cabrales, Pernil de Gla i Pollastre de Corral) (elaboració pròpia)
Nuestras Croquetas Caseras (Boletus, Cabrales, Jamón de Bellota y Pollo de Corral) (elaboración propia)
Our home-made Croquettes (Boletus, Cabrales cheese, Acorn-fed Iberian Ham & Chicken) (home-made)

Mini Musclos de Roca, All i Julivert al Vi Turbi
Mini Mejillones de Roca, Ajo y Perejil al Vino Turbio
Mini Rock Mussels, Garlic & Parsley to the cloudy Wine



Si pateix algun tip de intolerància a algun aliment, faci'ns-ho saber i li donarem una alternativa.
Si padece algún tipo de intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.
If you have some sort of intolerance to food, let us know and we will provide an alternative.

Servei de Taula, Pa i Entreteniments

PREU PER PERSONA o RACIÓ

+ 10% suplement terrassa / suplemento terraza / terrace supplement

AMANIDES I CARPACCIOS ENSALADAS Y CARPACCIOS SALADS & CARPACCIOS

€

IVA INCLÒS

Amanida 'La Tertúlia' a la nostra manera

Ensalada 'La Tertúlia' a nuestra manera
'La Tertúlia' Salad in our way



Tac de Bonítol sobre llit de Tomàquet, Espàrrecs de Marge, Piquillos, Ceba tendra, Olives i Tàperes

Taco de Bonito sobre lecho de Tomate, Espárragos Trigueros, Piquillo, Cebolla tierna, Olivas y Alcaparras
Taco Norther Tuna in Oil on a bed of Tomato, Asparagus, Red Peppers, Onion, Olives & Capers



Timbal de Favetes 'Baby' i Salmó marinat amb Guacamole i Ruca

Timbal de Habitas 'Baby' y Salmón marinado con Guacamole y Rúcula
Mix 'Baby' Broad Beans & Marinated Salmon with Aragula & Guacamole

Carpaccio de Gambes amb vinagreta d' Anet i Gingebre

Carpaccio de Gambas con vinagreta de Eneldo y Jenjibre
Carpaccio of Prawn with Dill & Ginger vinaigrette



Carpaccio de Vedella amb Lima, Xampinyons, llit de Mostassa i pluja de Parmesà

Carpaccio de Ternera con Lima, Champiñones, lecho de Mostaza y lluvia de Parmesano
Veal Carpaccio with Lima, Mushrooms, Mustard Bed & Parmesan Cheese rain

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

€

IVA INCLÒS

Cigrons 'La Tertulia' amb Cansalada i Allioli

Garbanzos 'La Tertulia' con Panceta y Alioli
'La Tertulia' Chickpeas with Bacon & Garlic Mayonnaise

Graellada de Verdures amb Formatge Brie

Parrillada de Verduras con Queso Brie
Assorted grilled Vegetables with Brie Cheese

Crema de Bolets amb cruixent de Botifarra i Escuma de Gla

Crema de Setas con crujiente de Butifarra y Espuma de Jabugo
Mushrooms Cream with crisp Sausage & Acorn-fed Iberian Ham foam

Cors de Carxofes saltejades amb Foie fresc

Corazones de Alcachofas salteadas con Foie fresco
Artichoke hearts sauteed with fresh Liver (Foie Gras)

MENU DEGUSTACIÓ MENU DEGUSTACIÓN/TASTING MENU

(min. 2 persones / personas / people) TAULA COMPLETA
(max. 8 persones / personas / people) MESA COMPLETA
FULL TABLE

Aperitiu de la Casa

Aperitivo de la Casa / House Appetizer

PER PICAR / PARA PICAR / TO NIBBLE

Trinxat d'Ou Trufat, Foie, Pernil de Gla i Patata palla

'Trinxat' de Huevo Trufado, Foie, Jamón de Bellota y Patata paja
Fried Egg 'Trinxat', Egg Truffles, Foie Gras, Acom-fed iberian Ham & Potato straw

+

Mini Musclos de Roca, All i Julivert al Vi Turbi

Mini Mejillones de Roca, Ajo y Perejil al Vino Turbio
Mini Rock Mussels, Garlic & Parsley to the cloudy Wine

+

Cigrons 'La Tertulia'

Garbanzos 'La Tertulia' / 'La Tertulia' Chickpeas

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Orada al forn

Dorada horno
Oven-Backed Sea bass

+

Xarrup de Poma / Sorbete de Manzana / Apple Sorbet

TERCER PLAT / TERCER PLATO / MAIN COURSE

Bistec Tàrtar

Bistec Tártaro
Steak Tartare

o

Filet a la planxa

Solomillo a la plancha
Shallow-fried Tenderloin

POSTRE / DESSERT

Fondue de Xocolata i Fruita Natural

Fondue de Chocolate y Fruta Natural
Chocolate Fondue & fresh Fruit

BEGUDA / BEBIDA / DRINK

Aigua Mineral / Agua Mineral / Mineral Water

Refresc / Refresco / Soda

€

iva inclòs

ESPECIALITATS DE LA TERTÚLIA ESPECIALIDADES DE LA TERTULIA LA TERTULIA SPECIALITY

€

IVA INCLÒS

Trinxat d'Ou Trufat, Pernil de Gla, Foie i Patata palla
'Trinxat' de Huevo Trufado, Jamón de Bellota, Foie y Patata paja
Fried Egg 'Trinxat', Egg Truffles, Acom-fed Iberian Ham, fresh Liver (Foie gras) & Potato straw

Morro de Bacallà amb Minifavetes, Sobrassada i Formatge Parmesà
Bacalao con Minihabitadas, Sobrasada y Queso Parmesano
Loin of Cod with 'Baby' Beans, Sobrassada (Majorcan cured pork sausage with paprika) & Parmesan

Bistec Tàrtar tallat a ma als Cuatro Gustos (Fino, Calvados, Whisky, Cognac)
(Elaboració davant del client)
Bistec Tártaro cortado a mano a los Cuatro Gustos (Fino, Calvados, Whisky, Cognac)
(Elaboración delante del cliente)
Hand-cut Steak Tartare at Four Tastes (Fino, Calvados, Whisky, Cognac)
(Handling in front of Guests)

Entrecot 'Mel de Vedella' d' Angus de Nebraska (E.U.A.)
Entrecot 'Miel de Ternera' de Angus de Nebraska (E.E.UU.)
'Beef honey' Angus Veal Entrecôte of Nebraska (U.S.A.)

Chateaubriand amb salsa bearnesa (min. 2 Persones)
Chateaubriand con salsa bearnesa (min. 2 Personas)
Chateaubriand with bearnaise sauce (min. 2 Persons)



p.p.

SUGGERIMENTS DEL XEF I DE TEMPORADA SUGERENCIAS DEL CHEF Y DE TEMPORADA CHEFF'S SUGGESTIONS & SEASONAL

Saltat de Bolets, Alls tendres i Gambes
Salteado de Setas, Ajos tiernos y Gambas
Sautéed Mushrooms, Garlic shoots & Prawns

Calçots de Valls Arrebossats amb salsa de Romesco
Calçots de Valls Rebozados con salsa de Romesco (cebollas tiernas asadas con salsa catalana de guindillas)
Battered Valls Calçots with romesco sauce (grilled spring onions with Catalan chili sauce)

Xatonada de Vilanova i la Geltrú (Amanida d'Escarola, Tonyina i Bacallà)
Xatonada de Vilanova y la Geltrú (Ensalada de Escarola, Atún y Bacalao)
Xatonada from Vilanova i la Geltrú (Escarole, Tuna & Cod Salad)

Bescoll de Lluç a la Bilbaína amb allets
Cogote de Merluza a la Bilbaina con ajitos
Neck of Hake Bilbao style with garlic

Peix fresc de Platja
Pescado fresco de Playa
F r e s h F i s h

(consulti a l'encarregat)
(consulte con el encargado)
(check with Manager)

LA
TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA

PREU PER PERSONA o RACIÓ
+ 10% suplement terrassa / suplemento terraza / terrace supplement
primavera-estiu / primavera-verano / spring - summer

PASTES I ARROSSOS PASTAS Y ARROCES PASTA & RICE

€

IVA INCLÒS

Caneló de Bolets, Gorgonzola i Nous
Canelón de Setas, Gorgonzola y Nueces
Mushrooms, Gorgonzola & Walnuts Cannelloni



Espaguetis alle Vongole (Cloïsses, All i Bitxo)
Espaguetis alle Vongole (Almejas, Ajo y Guindilla)
Vongole Spaghetti style (Clams, Garlic & Chili Pepper)

Fideuà amb Gambes i Cloïsses
Fideuá con Gambas y Almejas
Noodle Paella 'Fideuà' with Shrimps & Clams



Arròs Cremós de Xipirons i Parmesà
Arroz Cremoso de Chipirones y Parmesano
Creamy Rice Squid & Parmesan Cheese

Arròs a Banda (Mariscada + Paella d'Arròs)
Arroz a Banda (Mariscada + Paella de Arroz)
Separately Rice (Seafood + Rice Paella)

Caldereta d'Arròs amb Llamàntol
Caldereta de Arroz con Bogavante
Lobster Soggy (steweb lobster casserole)

TAMBÉ A **XÀTIVA**
L'ARROSSERIA

C/ BORDEUS, 35 (93 322 65 31)
(a 100 metres del nostre establiment)

O

AL BARRI DE GRÀCIA
TORRENT D'EN VIDALET, 26
(9 3 2 8 4 8 5 0 2)



+ 30 VARIETATS DIFERENTS D'ARROSSOS AL MÉS PUR ESTIL VALENCIÀ
Pot demanar **PAELLES INDIVIDUALS** i tastar-les directament de la Paella amb cullera de fusta
MENÚS a la CARTA: 20 / 26 / 30 / 35 € i un **MENÚ DIARI** DE 13,90 € (de dilluns a divendres). iva inclòs.
MENUS DE GRUPS (Reservat fins a 35 persones) ó **LOCAL COMPLET** (65 persones)
P A E L L E S P E R E N D U R (S e r v e i d e T a k e A w a y)

PREU PER PERSONA o RACIÓ
+ 10% suplement terrassa / suplemento terraza / terrace supplement
primavera-estiu / primavera-verano / spring - summer

LA
TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA

P E I X O S
P E S C A D O S
F I S H

€
IVA INCLÒS

Orada (a la Sal o al Forn) amb Verduretes al Vapor

Dorada (a la Sal o al Horno) con Verduritas al Vapor
Sea bass (Salt or Oven Baked) with Steamed Vegetables

Rap a la graella amb Parmentier de Patata i Piquillos

Rape a la parrilla con Parmentier de Patata y Piquillos
Grilled Monkfish with Parmentier Potatoes & Piquillo Red Peppers

Capritx de Lluç al Vapor amb Verduretes, Oli i Balsàmic

Capricho de Merluza al Vapor con Verduritas, Aceite y Balsámico
Hake Caprice Steamed with Vegetables, Olive Oil & Balsamic

Llom de Lluç amb Cebetes brasejades i Oli de Romesco

Lomo de Merluza con Cebollitas braseadas y Aceite de Romesco
Hake Fillet with spring baby Onions Barbecue & Romesco Oil

Morro de Bacallà confitat amb 'Moixernons'

Morro de Bacalao confitado con Senderuelas
Pickled Loin of Cod with wild Mushrooms

Tataki tunejat en Tempura amb emulsió de Wasabi

Tataki tuneado en Tempura con emulsión de Wasabi
Tunning Tuna Tataki Tempura with Wasabi emulsion

Hamburguesa de Tonyina Vermella, Mongetes de Sant Pau i ketchup japonés

Hamburguesa de Atún Rojo, Judías de San Pablo y ketchup japonés
Bluefin Tuna Burger, San Pablo black & white beans & Japanese ketchup

C A R N S
C A R N E S
M E A T

€
IVA INCLÒS

Filet de Bou amb Poma caramelitzada i Torta del Casar

Solomillo de Buey con Manzana caramelizada y Torta del Casar
Beef Tenderloin with caramelized Apple & Torta del Casar

Entrecot de Vedella al Gust (Planxa, Pebre Verd o Ceps) amb Verdures, Arròs o Patates

Entrecot de Ternera al Gusto (Plancha, Pimienta Verde o Setas de Burdeos) con Verduras, Arroz o Patatas
Veal Entrecôte to Taste (Grilled, Green Pepper or Ceps) with Vegetables, Rice & Potatoes

Cua de Bou al Vi Negre amb Gratén de Patates

Cola de Buey al Vino Tinto con Gratén de Patatas
Oxtail in Red Wine sauce with Potato Gratin

Fricandó de Vedella amb Moixernons de la Iaia Andrea

Fricandó de Ternera con Senderuelas (Setas) de la abuela Andrea
Fricandeau of Veal with 'Moixernons' (Mushrooms) from Andrea's grandma's

Carré de Cabrit (tall francés) amb Costra d'All i Herbes

Carré de Cabrito (corte francés) con Costra de Ajo y Hierbas
Rack of Kid (french cut) with Garlic & Herb Crust

Costelletes de Cabrit al Gust (Planxa o Arrebossades) amb Verdures, Arròs o Patates

Costillitas de Cabrito al Gusto (Plancha o Rebozadas) con Verduras, Arroz o Patatas
Goat kid cutlets the Tastes (Grilled or in Batter) with Vegetables, Rice & Potatoes

Foie Fresc a la Planxa amb Pistatxos i Pera confitada

Foie Fresco a la Plancha con Pistachos y Pera confitada
Grilled fresh Liver (Foie Gras) with candier Pear & Pistachio