



TIERRA BRAVA

OUR MENU

**Welcome to Tierra Brava. Market and disruptive.
Cuisine from the heart and proximity. Signature
cocktails to the rhythm of good music, the one of
a lifetime. The hidden essence inside the Ninot
Market. A place to see and be seen.**

Bienvenue à Tierra Brava. Marché et perturbation. Cuisine
du cœur et cuisine locale. Des cocktails signature au rythme
d'une bonne musique traditionnelle. L'essence cachée du
marché de Ninot. Un endroit à voir et à être vu.

*** Somos Esencia**

MARKET CUISINE/ LA CUISINE DU MARCHÉ

TO START / POUR COMMENCER

Mini croissant of steak tartare (unit) Mini-croissant de steak tartare (unité)	7
Iberian ham with coca bread Jambon ibérique avec pain de coca	21
Croquette of smoked aubergine, dried tomato and parmesan cheese (unit) Croquette d'aubergine fumée, tomate séchée et parmesan (unité)	3
Mushroom and truffle croquette (unit) Croquette aux champignons et à la truffe (unité)	3
Our patatas bravas Nos patatas bravas	8
Boneless wings with sweet and sour sauce Ailes de poulet désossées à la sauce aigre-douce	12
Sirloin brioche with truffled hollandaise Brioché avec filet de bœuf à la hollandaise truffée	9
Cured loin tataki with Café de Paris butter Tataki de longe maturée au beurre Café de Paris	17
Andalusian style squid with kimchi mayonnaise Calmar à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi	17
Grilled avocado with salmon tartar Avocat grillé avec tartare de saumon	15
Red prawn ceviche, avocado cream, lime and crispy pork belly Ceviche de crevette rouge, crème d'avocat, citron vert et lard croustillant	18
Skillet of melted cheeses with rustic bread and smoked butter Cassiolette de fromages fondus avec pain rustique et beurre fumé	15
Grilled artichoke flower with Perol sausage, cured egg yolk and foie Fleur d'artichaut grillée avec saucisse de Perol, jaune d'œuf salé et du foie	13
Pizzeta fontina with egg and truffle oil Pizzeta fontina avec œuf et huile de truffe	14

EXTRAS / SUPPLÉMENTS

Bread portion Portion de pain	2,5
Coca bread with tomato Pain de coca à la tomate	3,5

FROM THE MARKET GARDEN / DU JARDIN

Garden salad with dressing Salade du jardin avec vinaigrette	12
Tomato stuffed with stracciatella and pistachio pesto Tomate farcie à la stracciatella et au pesto de pistaches	13
Grilled aubergine, Mahón sobrasada, parmesan and honey Aubergine grillée, sobrasada de Mahón, parmesan et miel	14
Grilled seasonal vegetables with romesco sauce Légumes de saison grillés avec sauce romesco	14

FROM THE SEA / DE LA MER

Bluefin tuna tartar on grilled marrow Tartare de thon rouge sur moelle grillée	21
Grilled scallops with leek cream Coquilles Saint-Jacques grillées à la crème de poireaux	21
Miso salmon with sautéed apple and spinach Saumon au miso avec pommes et épinards sautés	22
Skate meunière with violet potato purée Raie à la meunière avec purée de pommes de terre violettes	19

MEAT LOVERS / DE LA TERRE

Steak Tartar with fries Steak Tartare avec frites	19
Duck with wafers and hoisin sauce Canard avec gaufrettes et sauce hoisin	20
Grilled entrecote with chimichurri, french fries and Padrón peppers Entrecôte grillée avec chimichurri, frites et poivrons Padrón	25
Chargrilled Iberian pork with parmentier, porcini sauce, piquillo peppers and fig jam Pluma ibérique grillée, parmentier, sauce aux cèpes, poivrons piquillos et confiture de figues	21

We have menu for people with allergies or intolerances.

FRESH PASTA & RICE / PÂTES FRAÎCHES ET RIZ

Truffled rigatoni Rigatonis à la truffe	17
Black fideuá with confit cod Fideuá noire avec cabillaud confit	23
Rice with vegetables Riz aux légumes	20
Octopus rice with saffron aioli Riz au poulpe avec aioli au safran	26
Rice with "butifarra de perol", morels stuffed with foie gras and cured egg yolk Riz à la saucisse de perol, morilles farcies au foie gras et jaune d'œuf affiné	24
Charcoal-grilled rice with Iberian pork, artichokes and green beans Riz au porc ibérique grillé au charbon, artichauts et haricots verts	23

*Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

HOME – MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

Creamy cheesecake with red berries Gâteau au fromage crémeux aux fruits rouges	8
Mango and passion fruit mousse with peach sorbet Mousse mangue et fruit de la passion avec sorbet à la pêche	7,5
Chocolate sphere Sphère de chocolat	8,5
Hazelnut praline coulant with Madagascar vanilla ice cream Coulant praliné aux noisettes avec glace à la vanille de Madagascar	8
Pistachio tiramisú Tiramisu à la pistache	7,5
Flan "gone wild" Flan "fou"	7
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Lemon sorbet Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Sorbet au citron	6

Nous avons des menus pour les personnes allergiques ou intolérantes.

WINE SELECTION/ CARTE DES VINS

WHITES / BLANCS			
PENEDÈS			
Miranda d'Espells			25
Chardonnay			
Terraprima			26
Xarello, Macabeo, Malvasía de Sitges			
Gessamí			28
Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc			
COSTERS DEL SEGRE			
Taleia			50
Semillon, Sauvignon Blanc			
EMPORDÀ			
Garoina	6		26
Chardonnay			
Cap de Creus Nacre			26
Macabeo, Garnacha			
TERRA ALTA			
Via Terra Selection	5,5		24
Garnacha			
MONTSANT			
Rita			45
Garnacha			
PRIORAT			
Mas d'en Gil Bellmunt Vi de Vila			36
Garnacha, Viognier			
PLA DE BAGES			
Abadal Picapoll			30
Picapoll			
RUEDA			
Perplejo	5		22
Verdejo			
Celeste Verdejo			23
Verdejo			
Belondrade y Lurton			68
Verdejo			
RIAS BAIXAS			
Granbazán Etiqueta Verde			34
Albariño			
Albariño Pulpo			32
Albariño			
Paco y Lola			33
Albariño			
GETARIAKO TXACOLINA			
HIKA Basque Blanco			31
Chardonnay, Hondarribi Zuri, Petit Corbu			

REDS / ROUGES			
EMPORDÀ			
Finca Espolla			34
Monastrell, Syrah			
Masía Olivella Negre	5		22
Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha			
MONTSANT			
Bancal del Bosc	6		26
Garnacha, Garnacha Peluda, Cariñena			
Boig per Tu			31
Garnacha, Garnacha Peluda, Cariñena			
Furvus			39
Garnacha, Merlot			
PRIORAT			
Secrets del Priorat			35
Cabernet, Cariñena, Garnacha, Merlot, Syrah			
CATALUNYA			
Idoia			29
Syrah, Garnacha			
PLA DE BAGES			
Abadal 3.9 Vi de Finca			47
Cabernet Sauvignon			
TERRA ALTA			
Rebels de Batea			27
Garnacha Negra			
RIBERA DEL DUERO			
Convento San Francisco	6		26
Tinta Fina			
RIOJA			
Azpilicueta			23
Tempranillo, Graciano, Mazuelo			
22 Pies			24
Tempranillo			
Artadi Viñas de Gaín			50
Tempranillo			
CASTILLA Y LEÓN			
Abadía Retuerta Selección Especial			66
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah			
BIERZO			
Petit Pittacum			24
Mencía			
Pétalos del Bierzo			36
Mencía			

ROSÉS / ROSÉS			
PENEDÈS			
Martina		5	22
Tempranillo, Garnacha			
NAVARRA			
Pinkgall			27
Garnacha			
EMPORDÀ			
Mar de Rosa			29
Garnacha			
CAVA AND CORPINAT / CAVA ET CORPINAT			
Sumarroca Reserva Brut	5,5		25
Macabeo, Xarello, Parellada, Chardonnay			
Juve & Camps Reserva de Familia			37
Macabeo, Xarello, Parellada			
Llopart Rosé Brut Reserva			38
Monastrell, Garnacha, Pinot Noir			
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE			
R de Ruinart Brut			90
Chardonnay, Pinot Noir			
Moët & Chandon Brut Impérial			71
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			

DRINKS & COCKTAILS/BOISSONS & COCKTAILS

BEERS / BIÈRE

Glass Estrella Damm 0,33L	2,5
Glass Turia 0,33L	3
Glass Estrella Damm 0,33L	2,5
Mug Estrella Damm 0,5L	4,5
Mug Turia 0,5L	5
Free Damm 0.0	3
Free Damm Toasted 0.0	3,5
Daura - Gluten free	3
Voll-Damm	4

SOFT DRINKS / BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Royal Bliss Tonic	3
Royal Bliss Lemon	3
Royal Bliss Orange	3
Fuze Tea Lemon	3
Aquarius Lemon	3
Thomas Henry Ginger Beer	3
Sprite	3
Red Bull	4

WATER AND JUICES / EAUX ET JUS

Water Km0 0,5L	2,5
Water Vilas del Turbón 0,33L	2,5
Water Km0 Sparkling Water 0,5L	2,5
Vichy Catalan 0,25L	2,5
Minute Maid Apple	3
Minute Maid Pineapple	3
Minute Maid Peach	3

COFFEE / CAFÉ

Espresso	1,75
Espresso Macchiato	1,9
American Coffee	2
Coffee With Milk	2,2
Capuchino Coffee	2,45
Double espresso	2,5
Iced Coffee	5
Irish Coffee	9
Carajillo	2,5
Tea	2,7

CLASSIC COCKTAILS / COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni Sbagliato	12
Cosmopolitan	12
Daiquiri	12
Margarita on the rocks	12
Caipirinha	12
Mojito	12
Moscow Mule	12
Porn Star Martini	12
Espresso Martini	12
Paloma Don Julio	12

APPETIZERS COCKTAILS / COCKTAILS APÉRITIFS

Aperol Spritz	9
Campari Spritz	9
Edelflower Spritz	9
GinMare mini gintonic	7

SANGRIA / SANGRIA

Cava sangria	9
Wine sangria	9

NON-ALCOHOLIC / SANS ALCOOL

Crodino	5
Martini No-Lo Floreale & Tonic	9
Martini No-Lo Vibrante & Tonic	9

VERMUT / VERMUT



Red Cinzano	4,5
White Cinzano	4,5
Martini Ruby	5
Cinzano 1757	5
Yzaguirre white	5
Yzaguirre red	5
Yzaguirre reserve	6,5
St. Petroni red	5
St. Petroni white	5

LIQUORS / SPIRITUEUX



	Baileys	4	7	
	Amaretto	4	7	10
	Saint Germain	4	7	
	Campari	4	7	10
9	Limoncello di Capri	4	7	10
9	Grappa Nonino	4	7	
9	Patxarán	4	7	
7	Ruavieja Herbs	4	7	
	Ruavieja White	4	7	
	Ratafia	4	7	

DISTILLATES/ DISTILLATS

GIN

			
Tanqueray	4	8	12
Beefeater	4	8	12
Beefeater Black	5	10	14
Seagram's	4	8	12
Bombay Sapphire	5	10	14
Roku	5	10	14
Hendrick's	6	12	15
Gin Mare	6	12	15
Tanqueray Ten	6	12	15
G'vine	6	12	15
Monkey 47	7	14	16
Tanqueray 0.0	4	8	12

RUM / RHUM

			
Brugal Añejo	4	8	12
Brugal Extra Viejo	5	10	14
Brugal 1888	6	12	15
Havana 3	4	8	12
Havana 7	6	12	15
Santa Teresa Gran Reserva	4	8	12
Santa Teresa 1796	6	12	15
Havana Sel. Maestros	8	16	18
Kraken	5	10	14
Zacapa 23	8	16	20

VODKA

			
Absolut	4	8	12
Ciroc	6	12	15
Grey Goose	6	12	15
Belvedere	6	12	15
Beluga Noble	7	14	16

WHISKY

			
Jack Daniel's	4	8	12
Johnnie Walker Red	4	8	12
Johnnie Walker Black	7	14	16
Dewar's White Label	4	8	12
Dewar's 12	6	12	15
Jameson	5	10	13
Chivas 12	7	14	16
Monkey Shoulder	6	12	15
Glenfiddich 12	6	12	15
Glenfiddich 15	8	14	16
Maker's Mark	6	12	15
Toki	6	12	15
Hibiki	12	24	28
Yamazaki 12	20	30	32
Hakushu 12	20	30	32
Macallan 12	10	20	24
Macallan 15	20	30	32
Laphroaig Select	7	14	16
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	6	12	15
Jack Daniel's Tennessee Fire	6	12	15
Ballantine's	4	8	12
Ballantine's 10	5	10	13

TEQUILA & MEZCAL

			
1800 Silver	5	10	14
Maestro Dobel Diamante	10	20	22
Patrón Silver	6	12	15
Patrón Reposado	8	16	18
Patrón Añejo	10	20	22
Don Julio Blanco	8	16	18
Don Julio Reposado	10	20	22
Mezcal Encantado	5	10	13
Jose Cuervo Silver	4	8	12