

**THE
TERRACE**
at Hills

AVAILABLE AT ANY TIME · DISPONIBLE À TOUT MOMENT

TO SHARE

À PARTAGER

100% Iberian Bellota ham <i>Jambon cru de bellota 100 % porc ibérique</i>	24,50 €
Wood-fired Provolone cheese with aromatic bread <i>Provolone cuit au four à bois et son pain aromatisé</i>	14,50 €
Our mixed meat croquettes <i>Nos croquettes de pot-au-feu</i>	8,00 €
Patatas bravas <i>Patatas bravas</i>	9,00 €

STARTERS

ENTRÉES

Pesto-filled fresh burrata cheese with tomato confit, pine nuts, and basil <i>Burratina fraîche, farcie de pesto et tomate confite, pignons de pin et basilic</i>	16,00 €
Tuscan salad with chicken, mozzarella pearls, rocket, and cucumber <i>Salade toscane au poulet, perles de mozzarella, roquette et concombre</i>	16,00 €
Vitello tonnato with pickles, capers, and hard-boiled egg <i>Vitello tonnato aux cornichons, câpres et œuf dur</i>	18,50 €
Aubergine and tomato parmigiana <i>Aubergines et tomate à la parmesane</i>	17,00 €

BETWEEN BREAD

ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

Mexican-style Black Angus burger with avocado, cheddar cheese, fried onions and hot sauce <i>Hamburger Black Angus mexicain garni d'avocat, cheddar, oignon frit et sauce épicée</i>	21,00 €
Pan de cristal speciality bread sandwich with pistachio mortadella, stracciatella cheese, and semi-dried tomato <i>Sandwich de pain de cristal garni de mortadelle aux pistaches, stracciatella et tomate semi-séchée</i>	19,50 €
Pan de cristal speciality bread sandwich with courgette and aubergine, pesto, semi-dried tomato, basil, and Parmigiano Reggiano <i>Sandwich de pain de cristal garni de courgette et aubergine, pesto, tomate semi-séchée, basilic et Parmigiano Reggiano</i>	19,50 €



PIZZAS

PIZZAS

- Neapolitan pizza: San Marzano tomatoes,
fior di latte mozzarella, fresh basil
*Pizza napolitaine : tomate San Marzano,
fior di latte, basilic frais* 18,00 €
- Diavola pizza: San Marzano tomatoes,
spicy salami, fior di latte mozzarella, fresh basil
*Pizza diavola : tomate San Marzano,
salami épicé, fior di latte, basilic frais* 18,50 €
- Iberian pizza: San Marzano tomatoes,
Iberian ham, fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, rocket
*Pizza ibérique : tomate San Marzano, jambon cru ibérique,
tomate fraîche, fior di latte, roquette* 19,50 €
- 4 cheese pizza: San Marzano tomatoes, gorgonzola,
fior di latte mozzarella, ricotta, Parmigiano Reggiano
*Pizza 4 fromages : tomate San Marzano, gorgonzola,
fior di latte, ricotta, Parmigiano Reggiano* 19,00 €



ROMAN PINSAS

PINSAS ROMAINES

- Veggie: San Marzano tomatoes,
aubergine, courgette, braised artichokes,
fior di latte mozzarella, fresh basil
*Du potager : tomate San Marzano, aubergine,
courgette, artichauts à la romaine,
fior di latte, basilic frais* 18,00 €
- Mortadella and burratina: pistachio mortadella,
burrata cheese, mozzarella, pomodorini, rocket
*Mortadelle et burratina : mortadelle aux pistaches,
burrata, mozzarella, pomodorini, roquette* 19,00 €
- 4 seasons: cooked ham, mushrooms, braised artichokes,
black olives, fior di latte mozzarella, fresh basil
*4 saisons : jambon blanc, champignons, artichauts
à la romaine, olives noires, fior di latte, basilic frais* 19,00 €

For €1.50/ingredient, add to your pizza:
onion, olives, chicken, bacon, or extra cheese.

*Ajoutez des ingrédients à votre pizza, pour 1,50 € chacun :
oignon, olives, poulet, bacon ou supplément de fromage.*

- Coca del Maresme flatbread spread with local vine tomatoes
Coca du Maresme frottée à la tomate 4,80 €
- Basket of Barrot rustic bread
Corbeille de pain rustique Barrot 6,00 €
- Our fresh aromatic Roman pinsa
Notre pinsa romaine fraîche aromatisée 4,80 €

OUR FRESH PASTA

NOS PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle	16,00 €
Trofie	16,00 €
Rigatoni	14,00 €
Soffi di vento	15,00 €

Choice of sauce: bolognese, carbonara, pesto, arrabbiata

Sauce au choix : bolognaise, carbonara, pesto, arrabbiata

OUR FILLED FRESH PASTA

NOS PÂTES FRAÎCHES FARCIES

Black truffle and ricotta tortellini alla norcina with sausage and cream <i>Tortellini à la truffe noire et ricotta alla norcina aux saucisses et à la crème</i>	18,00 €
Hake and crustacean quadroni with garlic and chilli butter <i>Quadroni de merlu et crustacés au beurre ail-piment</i>	18,00 €
Il Cardinale with aubergine and goat's milk ricotta alla Norma <i>Il Cardinale d'aubergine et ricotta de chèvre alla Norma</i>	17,00 €

MAINS

PLATS

Veal Milanese stuffed with cheese and pepper confit, poached egg, and sliced truffle <i>Milanaise de bœuf farcie au fromage et poivron confit, œuf poché et lamelles de truffe</i>	21,50 €
Cod au gratin with cherry sauce and caponata <i>Cabillaud gratiné sauce aux cerises et caponata</i>	21,50 €
Rice of the day a la llauna <i>Plat de riz du jour a la llauna</i>	20,50 €
Beef tagliata with green asparagus and confit cherry tomatoes with rosemary <i>Tagliata de bœuf aux asperges vertes et tomates cerises confites au romarin</i>	21,00 €

SWEET MOMENTS

UN INSTANT DE DOUCEUR

Pistachio lava cake <i>Coulant à la pistache</i>	7,50 €
Nutella pizza <i>Pizza au Nutella</i>	8,50 €
Trio of cannoli (ricotta, pistachio, and chocolate) <i>Trio de cannoli (ricotta, pistache et chocolat)</i>	8,00 €
Babà al limoncello <i>Baba au limoncello</i>	7,50 €
Fruit salad <i>Salade de fruits</i>	6,50 €
Assorted artisan ice creams <i>Assortiment de glaces artisanales</i>	6,50 €

CHILDREN'S MENU

MENU ENFANT

SERVICE FROM

1 PM UNTIL 5 PM

SERVICE DE 13 H À 17 H

Includes: a main, a scoop of ice cream
or a piece of fruit, and a drink

*Composé de : un plat, une boule de glace
ou un fruit et une boisson*

Rigatoni bolognese <i>Rigatoni à la bolognaise</i>	15,00 €
Neapolitan pizza <i>Pizza napolitaine</i>	15,00 €
Beef escalopes with chips <i>Escalopines de bœuf et frites</i>	19,00 €

VAT included · Prix TTC

Ask about the chef's recommendations

Demandez les recommandations du chef

**If you suffer from any kind of food allergy or
intolerance, please notify a member of staff.**

In compliance with Spanish RD 1021/2022, of 13 December,
fish served to be consumed raw, or practically raw, has
been subjected to a prior freezing process at a temperature
equal to or less than -20 °C for at least 24 hours.

**En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez le signaler à notre personnel.**

*En application du DR espagnol 1021/2022, du 13 décembre,
le poisson servi pour être consommé cru ou quasiment cru
a été soumis à un procédé de congélation préalable, à une température
égale ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 heures.*

T
T
H



INFINITUM