



Benvinguts al restaurant
Terrassa Terramar
La nostra filosofia
basada en la il·lusió
de progressar dia a dia,
ofereix un producte ecològic i fresc,
amb aroma de mediterrani



ENTRANTS

El gaspatxo d'en Miquel

Salmorejo de pa amb tomata i anxova

Amanida de blat tendre amb espàrrec verd
confitat i vinagreta d'alfàbrega

Amanida César de pollastre ECO rostit, nabius,
festuc i formatge de Parma

Amanida de ventresca de bonítol amb tomàquets de l'hort, ceba
tendra i vinagreta de mel i mostassa

Amanida fresca de meló, maduixes i pernil ibèric

Amanida de burrata amb carpaccio de
vedella de Girona amb oli d'alfàbrega

Amanida de cabdells amb sardina confitada, poma Granny Smith
maionesa de menta i alfàbrega amb làmines d'ametlla

Amanida de vieires amb tempura i maionesa de mango i wasabi

Tàrtar de tomate raf amb guacamole i espàrrec blanc confitat

Canaló d'alvocat amb tàrtar de salmó al toc de gamba

Graellada de verdures amb romesco

Ous ECO estrellats amb sobrassada ibèrica o
encenalls de pernil ibèric i oli de tòfona

Carpaccio de vaca gallega

Carpaccio de gamba de Palamòs amb oli de gamba



PER COMPARTIR / TAPES

Patates braves d'en Miquel
Bunyols de bacallà
Croquetes de calamar a la seva tinta (4 peçes)
Croquetes de Txuleton de vaca (4 peçes)
Croquetes de gamba de Palamós (4 peçes)
Musclos de roca a la planxa
Coca de vidre amb anxoves (casolanes)
Sonsos de Palamós
Escopinyes a la planxa
Tellines a la planxa
Calamars a l'andalusa o a la romana
Escamarlanets de Palamós saltejats
Gambeta de Palamós saltejada amb all i julivert
Xipironets de Palamós
Sipionetes de Palamós saltejada
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura 100% Ibèric

ARROSSOS

Arròs típic de Palafrugell
Arròs amb sípia, trompetes de la mort i cabra de mar
Paella d'arròs negre amb sepionetes i escamarlans
Paella marinera
Paella del senyoret (sense entrebancs)
Paella empordanesa de verdures
Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma
Paella de "a bordo" a l'estil dels pescadors (sense sofregit)
Fideuà amb sípia i escamarlanets



PEIXOS

Sardines fresques de Palamós a la brasa
Suprema de llobarro salvatge amb
crosta de sal especiada y crema de pèsols i pinyons
Suprema de rogers amb saltejat de calamar i trompetes de la mort
Turbot salvatge sobre llit de verdures
Rapet a la planxa o donostiarra amb verduretes (aprox. 700 grs)
Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata confitada
Calamar de costa a la planxa o amb ceba confitada
Pop a la brasa amb parmentier de topinambur,
calçot, all negre amb romesco

CARNS

Filet de vedella de Girona a la brasa (200 grs)
Entrecot de vedella ecològica a la brasa sense os (380 grs aprox.)
Hamburguesa de vedella Angus amb ceba confitada i foie poêle
“Vano” de porc ibèric 100% a la brasa
Escalopins d'ànec amb pernil ibèric i fruits vermells
Pa artesà de Palafrugell
Coca de vidre amb tomata



POSTRES

Xuixos de crema i praliné amb crema anglesa.
Assortiment de trufes (xocolata blanca amb coco,
xocolata negra i xocolata amb llet)
Tatén de poma caramel·litzada amb gelat de
canyella
Coulant de xocolata amb gelat de violeta
Coulant de xocolata blanca amb cor de xocolata
negra i gelat de ratafia
Pastís de formatge amb crema de llimona i
crumble de caramel
Sopa de crema catalana amb fruits vermells
Boles de meló i síndria amb sorbet de llimona
i gingebre
Panacota de coco amb sopa de cireres
“Cubano” de mousse de nutela amb gelat de
dolç de llet
Textures de cafè exprés
Amanida de fruites naturals
Gelats artesans
2 Boles
1 Bola
Cornets, Màgnum