

Bienvenidos al restaurante  
Terrassa Terramar  
Nuestra filosofía  
basada en la ilusión  
de progresar día a día,  
ofrece un producto ecológico y fresco,  
con aroma de mediterráneo



## ENTRANTES

Crema de guisantes con crujiente de alcachofa y cigala  
Ensalada de brotes de espinacas y escarola con calabaza  
Ensalada de cogollos con sardina confitada, manzana Grand Smith  
mayonesa de menta y albahaca con láminas de almendra  
Ensalada de vieiras a la brasa con chips de  
alcachofa y aceite de marisco  
Huevos ECO estrellados con sobrasada ibérica o con virutas de jamón  
ibérico con aceite de trufa  
Carpaccio de manita de cerdo con salteado de  
Portobello, berberechos y salsa Terayaki  
Carpaccio de vaca gallega  
Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de gamba

## PARA COMPARTIR / TAPAS

Patatas bravas de Miquel  
Buñuelos de bacalao  
Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas)  
Croquetas de Chuleton de vaca (4 piezas)  
Mejillones de roca a la plancha  
Coca del Empordà con anchoas (caseras)  
Sonsos de Palamós  
Berberechos a la plancha  
Coquinas a la plancha  
Calamares a la andaluza o a la romana  
Cigalas frescas salteadas  
Chipirones de Palamós  
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura 100% Iberico



## ARROCES

Arroz típico de Palafrugell  
Arroz con alcachofas, trompetas de la muerte y centolla  
Paella marinera  
Paella del señorito (sin cáscaras)  
Paella de arroz negro con pequeñas sepias y cigalas  
Paella de a bordo al estilo de los pescadores (sin sofrito)  
Paella de ceps con queso parmesano gratinado  
Fideua con sepia y cigalas frescas

## PESCADOS

Suprema de rodaballo salvaje a la plancha  
Suprema de lubina salvaje con corteza de sal con especias y crema de guisantes y piñones  
Rape a la plancha o a la donostiarra con verduras (Aprox 700 grs)  
Filetes de salmónes al grill con chips de alcachofa  
Vieiras a la brasa con parmentier de patata y aceite de trufa  
Chipirones de Palamós salteados con alcachofas y cebolla tierna

## CARNES

Filete de ternera de Girona a la brasa (200 grs)  
Entrecot de ternera de Girona a la brasa con verduritas (350 Grs)  
Hamburguesa de cerdo ibérico con cebolla confitada y queso "Tomino del Boscaiolo"



## POSTRES

Chuchos de crema y praliné con crema inglesa

Mousse de Mató con confitura de higos y miel

Surtido de trufas (chocolate blanco con coco,  
chocolate negro y chocolate con naranja y crujiente)

Tatín de manzana caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Pastel de queso con fresas

Sopa de crema catalana con frutos rojos

Ensalada de frutas naturales

Cornets, Magnum

**Helados artesanos**

2 Bolas

1 Bola

