

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**

El gazpacho de Miquel
Salmorejo de pan con tomate, anchoas
Ensalada de trigo tierno con esparrágo verde confitado y vinagreta de albahaca

Ensalada César de pollo ECO asado, arándanos, pistachos y queso de Parma

Ensalada de ventresca de bonito con tomates del huerto, cebolla tierna y vinagreta de miel y mostaza Ensalada fresca de melón, fresas y jamón ibérico Ensalada de burrata con carpaccio de ternera de Girona con aceite de

albahaca
Ensalada de cogollos con sardina confitada, manzana Granny Smith,
mayonesa de menta y albahaca con láminas de almendra
Ensalada de vieiras con tempura y mayonesa de mango y wasabi

Tartar de tomate raf con quacamole y espárrago blanco confitado

Canelón de aguacate con tartar de salmón y toque de gamba
Parrillada de verduras con salsa romesco
Huevos ECO estrellados con sobrasada ibérica o con virutas de jamón
ibérico con aceite de trufa
Carpaccio de vaca gallega
Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de gamba



# PARA COMPARTIR / TAPAS

Patatas bravas de Miguel Buñuelos de bacalao Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas) Croquetas de Chuleton de vaca (4 piezas) Croquetas de gamba de Palamós (4 piezas) Meiillones 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 Gambitas de Palamós salteadas con ajo y perejil Chipirones de Palamós Pequeñas sepias de Palamós salteadas Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura 100% Iberico.

# **ARROCES**

Arroz típico de Palafrugell

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



### **PESCADOS**

Sardinas frescas de Palamós a la brasa
Suprema de lubina salvaje con corteza de sal
con especias y crema de guisantes y piñones
Suprema de salmonetes con calamares
salteados y trompetas de la muerte
Rodaballo salvaje sobre base de verduras
Rape a la plancha o a la donostiarra con verduras (Aprox 700 grs)
Bacalao nórdico extra al horno con tomates confitados
Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada
Pulpo a la brasa con parmentier de topinambur,
calçot, ajo negro y romesco

### **CARNES**

Filete de ternera de Girona a la brasa (200 grs)
Entrecot de ternera ecológica sin hueso a la brasa (380 Grs)
Hamburguesa de ternera Angus con cebolla confitada y foie poêle
"Abanico" de cerdo ibèrico 100% a la brasa "
Escalopines de pato con jamón ibérico y frutos rojos

Pan artesanal de Palafrugell Coca de vidrio con tomate



### **POSTRES**

Chuchos de crema y praliné con crema inglesa Surtido de trufas (chocolate blanco con coco, chocolate negro y chocolate con leche) Tatín de manzana caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate con helado de violeta
Coulant de chocolate blanco con corazón de
chocolate negro y helado de Ratafia
Pastel de queso con crema de limón y crumble
de caramelo

Sopa de crema catalana con frutos rojos Bolas de melón y sandía con sorbete de limón y jengibre

Panacota de coco con sopa de cerezas "Cubano" de mousse de nutela con helado de dulce de Leche

> Texturas de cafè expreso Ensalada de frutas naturales Helados artesanos 2 Bolas 1 Bola Cornets, Magnum