



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 huevo poché y cigala

Alcachofas confitadas, jamón de pato y parmentier de boniato

Ensalada de vieiras a la brasa con aceite de marisco

Huevos ECO estrellados con sobrasada ibérica o con virutas de jamón
ibérico con aceite de trufa

Milhojas de calabaza con espinacas y salsa cream de calabaza

Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de gamba

PARA COMPARTIR / TAPAS

Patatas bravas de Miquel

Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas)

Croquetas de Chuleton de vaca (4 piezas)

Croquetas de gamba de Palamós (4 piezas)

Mejillones de roca a la plancha

Coca del Empordà con anchoas (caseras)

Sonsos de Palamós

Coquinas a la plancha

Calamares a la andaluza

Cigalas frescas salteadas

Chipirones de Palamós

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura 100% Iberico



ARROCES

Arroz con trompetas de la muerte y salchichas
Paella de arroz negro con cigalas
Paella del señorito (sin cascaras)
Paella marinera
Paella de verduras
Paella de ceps con queso parmesano gratinado
Fideua con sepia y cigalas frescas

PESCADOS

Rodaballo de costa a la plancha con verduritas
Suprema de lubina a la plancha con chips de verduras
Rape a la plancha o a la donostiarra con verduras (Aprox 700 grs)
Bacalao confitado al vapor de hierbas al jugo de zanahoria
Chipirones de Palamós salteados con alcachofas y cebolla tierna

CARNES

Filete de ternera de Girona a la brasa (200 grs)
Entrecot de ternera ecològica sin hueso a la brasa (380 Grs)
Hamburguesa de ternera Angus con cebolla confitada
y queso "Tomino del Boscaiolo"
Escalopines de pato con salsa de naranja

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 frutos rojos

Nube de crema catalana

Sopa de cítricos con sorbete de mandarina y
gominola de lima

Helados artesanos

2 Bolas

1 Bola