



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

Crema de pèsols amb ou escumat i escamarlà  
Carxofes confitades, pernil d'ànec i parmentier de moniato  
Amanida de vieires a la brasa amb oli de marisc  
Ous ECO estrellats amb sobrassada ibèrica o encenalls de  
pernil ibèric i oli de tòfona  
Milfulles de carbassa amb espinacs amb salsa cream de carbassa  
Carpaccio de gamba de Palamós amb oli de gamba

## PER COMPARTIR / TAPES

Patates braves d'en Miquel  
Croquetes de calamar a la seva tinta ( 4 peçes)  
Croquetes de Txuleton de vaca (4 peçes )  
Croquetes de gamba de Palamós (4 peces)  
Musclos de roca a la planxa  
Coca de vidre amb anxoves (casolanes)  
Sonsos de Palamós  
Tellines a la planxa  
Calamars a l'andalusa  
Escamarlanets de Palamós saltejats  
Xipironets de Palamós  
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura 100% Ibèric



## ARROSSOS

Arròs típic de Palafrugell  
Arròs amb sípia, trompetes de la mort i salsitxes  
Paella d'arròs negre amb escamarlans  
Paella marinera  
Paella del senyoret (sense entrebancs)  
Paella empordanesa de verdures  
Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma  
Fideuà amb sípia i escamarlanets

## PEIXOS

Suprema de llobarro a la planxa amb xips de verdures  
Turbo de costa a la planxa sobre llit de verduretes  
Rapet a la planxa o donostiarra amb verduretes (aprox. 700 grs)  
Bacallà confitat al vapor d'herbes al suc de pastanaga  
Calamarcets de Palamós saltejats amb carxofes i ceba tendra

## 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 formatge "Tomino del Boscaiolo"  
Escalopins d'ànec amb salsa de taronja

Pa artesà de Palafrugell  
Coca de vidre amb tomata

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgic.



## 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 fruits vermells  
Núvol de crema catalana  
Sopa de cítrics amb sorbert de mandarina i  
gominola de llima  
Gelats artesans  
2 Boles  
1 Bola