



Bienvenue au resto
Terrassa Terramar
Notre Philosophie
basé sur l'illusion
progresser de jour en jour,
propose un produit écologique et frais,
avec un arôme méditerranéen.



ENTRÉES

Crème de petits pois à l'œuf poché et langoustin

Artichauts confites au jambon de canard à la Parmentier de patate
douce

Salade de coquilles de Saint-Jacques grillé à l'huile aux fruits de mer

Oeufs BIO sur le plat au soubressade ibérique or jambon ibérique
croustillant à l'huile de truffe

Millefeuille de citrouille aux épinards à la sauce cream de citrouille
Carpaccio de crevettes de Palamós à l'huile de crevette



PLATS À PARTAGER

Pommes de terre du chef à la sauce piquante
Croquettes de calamars à l'encre (4 pièces)
Croquettes de bœuf (4 pièces)
Croquettes de gambas de Palamós (4 pièces)
Moules à la plancha
Anchois à la fougasse de l'Empordà à la tomate (maison)
Petits poissons frits de Palamós
Calamars à l'Andalouse
Tellines à la plancha
Cigales de mer fraîches sautées
Petits calamars frits de Palamós
Jambon ibérique A.O Estrémadure 100% Ibérique

RIZ

Riz typique de Palafrugell
Riz aux trompettes de la mort et saucisses
Paella de riz noir aux petits cigales de mer
Paella "del senyoret"(mollusques sans coquilles et poisson)
Paella à la marinière
Paella ampordanesa aux légumes
Paella aux cèpes et au parmesan gratiné
"Fideuà": vermicelles grillés et cuits en fumet, cigales fraîches et « aïoli"



POISSONS

Turbot de la côte grillé aux légumes
Suprême de bar aux chips de légumes
Lotte de mer grillée ou " à la donostiarra"(700 Grs)
Morue confite aux vapeur de herbes sur un lit de jus de carottes
Petits calmars sauté aux artichauts et ciboulette

VIANDES

Filet de veau de Girona grillé sur la braise (200 grs)
Entrecôte de veau bio à la braise (380 grs environ)
Steak haché de veau Angus à l'oignon confit et au fromage
"Tomino del Boscaiolo"
Duck scaloppine à la sauce à l'orange

Coca de vidre à la tomate
Pain artisanal de Palafrugell



DESSERTS

Chous à la crème et praliné à la crème anglaise.

Farandole de truffes (chocolat blanc et noix de coco,
chocolat noir et chocolat au lait)

Tarte Tatin à la de glace à la cannelle

Coulant au chocolat, glace à la violettes

Coulant au chocolat blanc avec cœur de chocolat
noir à la glace à la Ratafia

Cheese cake aux fruits rouges

Nuage de crème catalane

Soupe de citriques avec sorbet à la mandarine
et guimauves au limette

Glaces artisanaux

2 boules

1 boule