



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

Gaspatxo du chef

Salmorejo de pain à la tomate et anchois

Salade au blé tendre et asperge vert à la vinaigrette de basilic

Salade César de poulet BIO rôti,

myrtilles, pistaches et fromage de Parma

Salade de ventrèche de thon et tomates du potager, oignon à la vinaigrette de miel et moutarde

Salade fraîche de melon, fraises et jambon ibérique

Salade de burrata avec carpaccio de veau de Girona à l'huile au basilic

Salade de cœurs de laitue au sardine confite, pomme Grann Smith à la mayonnaise de menthe et basilic et amandes effilées

Salade de coquilles de Saint-Jacques, tempura à la mayonnaise de mangue et wasabi

Tartare de tomate raf au guacamole et asperge blanche confite

Cannelloni d'avocat, tartare de saumon et une touche de gambas

Légumes grillés, sauce Romesco

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

Carpaccio de bœuf de Galice

Carpaccio de gambas de Palamós à l'huile de gambas



PLATS À PARTAGER

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

RIZ

Riz à la casserole typique de Palafrugell
Riz à la seiche, trompettes de la mort et l'araignée de mer
Paella de riz noir aux petites seiches et petits cigales de mer
Paella à la marinière
Paella "del senyoret"(mollusques sans coquilles et poisson)
Paella empordanesa aux légumes
Paella aux cèpes et au parmesan gratiné
Paella « à bord" (des pêcheurs)
"Fideuà": vermicelles grillés et cuits en fumet, cigales fraîches et « aioli"



POISSONS

Sardines de Palamós à la braise

Suprême de bar sauvage en crôte de sel aux épices, crème de petits pois et pignons

Suprême de rougets, calamars sautés et trompettes de la mort

Turbot sauvage et sa garniture de légumes

Lotte à la plancha ou " à la donostiarra"(700 Grs)

Morue extra nordique au four et aux tomates confites

Calamars de la cote à la plancha ou à l'oignon confit

Poulpe à la braise, purée de topinambour, calçot (oignon catalán), ail noir, sauce romesco

VIANDES

Filet de veau de Girona à la braise (200 grs)

Entrecôte de veau bio à la braise (380 grs environ)

Steak haché de veau Angus à l'oignon confit et foie poêle

« Vano » de porc ibérique 100% sur la braise

Petites escalopes de canard au jambon ibérique et fruits rouges

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 violette
Coulant au chocolat blanc avec cœur de chocolat
noir à la glace à la Ratafia
Cheese cake à la crème de citron et crumble
au caramel
Soupe de crème catalane aux fruits rouges
Boules de melon et pastèque avec sorbet au
citron et au gingembre
Panacota à la noix de coco et soupe de cerises
« Cubano » à la mousse de nutela et glace à la
confiture de lait
Textures espresso
Salade aux fruits frais

Glaces artisanaux
2 boules
1 boule
Cornets, Magnum