



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

El gaspatxo d'en Miquel

Salmorejo de tomata i anxova

Amanida d'espàrrecs verds confitats amb cabdells i anxoves

Amanida de ventresca de bonítol amb tomàquets de l'hort, ceba tendra i vinagreta de mel i mostassa

Amanida fresca de meló, maduixes i pernil ibèric

Amanida de burrata amb carpaccio de vedella de Girona amb oli d'alfàbrega

Amanida de cabdells amb sardina confitada, poma Granny Smith maionesa de wasabi suau amb làmines d'ametlla

Tàrtar de tomate raf amb guacamole i espàrrec blanc confitat

Tartar de tonyina vermella amb caviar d'Avruga, maionesa de

Wasabi suau i algues Wakame

Canaló d'alvocat amb tàrtar de salmó al toc de gamba

Sardines marinades amb tomata confitada i llardons de porc ibèric

Graellada de verdures amb romesco

Ous ECO estrellats amb sobrassada ibèrica o encenalls de pernil ibèric i oli de tòfona

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 peces)

Croquetes de Txuleton de vaca (4 peces)

Croquetes de gamba de Palamós (4 peces)

Musclos de roca a la planxa

Coca de vidre amb anxoves (casolanes)

Escopinyes a la planxa

Tellines a la planxa

Calamars a l'andalusa

Escamarlanets de Palamós saltejats

Gambeta de Palamós saltejada

Xipironets de Palamós

Sipionetes de Palamós saltejades

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
Paella de "a bordo" a l'estil dels pescadors (sense sofregit)
Fideuà amb sípia i escamarlanets

PEIXOS

Sardines fresques de Palamós a la brasa
Suprema de llobarro de costa amb xips de verdura
Suprema de rogers amb saltejat de calamar i trompetes de la mort
Turbot salvatge sobre llit de verdures
Rapet a la planxa o donostiarra amb verduretes (aprox. 700 grs)
Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata confitada
Calamar de costa a la planxa o amb ceba confitada
Pop a la brasa amb parmentier de topinambur,
calçot, all negre amb romesco
Llenguado de costa a la meunière de romaní

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"
"Vano" de porc ibèric 100% a la brasa
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·lèrgics.



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

Tocinet de cel amb crema de regalèssia

Panacota de coco amb sopa de cirera

Sopa de cítrics amb sorbet de mandarina i gominola de llima i aranja

Boles de meló i síndria amb sorbet de mojito

“Cubano” de mousse de canyella amb gelat de dolç de llet

Amanida de fruites naturals

Gelats artesans

2 Boles

1 Bola

Cornets, Màgnum