



Bienvenue au restaurant Terrasse Terramar
Notre philosophie basée sur l'illusion
pour progresser de jour en jour,
propose un produit écologique et frais,
à l'arôme méditerranéen.



ENTRÉES

Gaspatxo du chef

Salmorejo de tomate et anchois

Salade de asperges vertes confites, cœurs de laitue et anchois

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 doux wasabi et lames amandes

Tartare de tomate raf au guacamole et asperge blanche confite

Tartar de thon rouge caviar d'Avruga et mayonnaise doux au Wasabi et algues wakame

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

Sardines marinées aux tomates

confites aux lardons de porc ibérique

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 gambas de Palamós à l'huile de gambas

PLATS À PARTAGER

Pommes de terre du chef, sauce piquante

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)

Coques à la plancha

Tellines à la plancha

Calamars à l'Andalouse

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 typique de Palafrugell

Riz à la seiche, trompettes de la mort et l'araignée de mer

Paella de riz noir aux seiches et 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 de la côte aux chips de légumes

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

Sole fraîche de la côte à la meinière de romarin

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

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

Tarte au fromage aux fruits rouges

Nuage de crème catalane

Petit flan aux jaunes d'œufs à la crème
de réglisse

Panna cotta de noix de coco à la soupe de cerise

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

Boules de melon et pastèque au sorbet de
mojito

« Cubano » à la mousse de cannelle avec glace
de confiture de lait

Salade aux fruits frais

Glaces artisanaux

2 boules

1 boule

Cornets, Magnum

T.V.A COMPRIS