

TERRASSA

⌘ Terramar

Menü experiència gastronômica

EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

Aperitiu i vermut artesà/ cava

Crema de espàrrecs blancs amb topinambur i escopinyes

Amanida de salmó marinat amb pinya i maionesa suau de wasabi

Bloc de foie amb teula de pergami i dues confitures

Musclos a la planxa

Ous remanats ECO amb garoina i botifarra negra

*Suprema de rogers a la brasa i trompetes
de la mort*

Garrí a baixa temperatura al forn amb reducció de Pedro Ximenez

Taronja caramel.litzada amb mel i canyella

Bisbalenc (Pasta de full amb cabell d'angel i crema)

Inspirador (, Blanc, Rosat)

Oratori (Negre)

Cava Brut Castell de Perelada

Pa, aigua i vi inclosos

TOTA LA TAULA

GASTRONOMIC EXPERIENCE

Appetizes and homemade vermouth/cava

Cream of white asparagus with topinambur and cockles

Marinated salmon salad with pineapple and Wasabi mayonnaise

Duck foie gras with parchment tile and two confitures

Grilled mussels

Scrambled BIO eggs with sea urchin and blood sausage

Red mullets suprême and blanck chanterelles

Baked slow-roast pig with a Pedro Ximenez reduction

Caramelized Orange with honey and cinnamon

Bisbalenc (pastry roll with pumkin jam and crème brûlée)

Inspirador (White, Rose)

Oratori (Red)

Cava Brut Castillo de Perelada

Bread, water & wine included

WHOLE TABLE

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Aperitivo y vermut artesano/cava

Crema de espárragos blancos con topinambur i berberechos

Ensalada de salmón marinado con piña y mayonesa suave de Wasabi

Bloc de foie con teja de pergamino y dos confituras

Mejillones a la plancha

Huevos revueltos ECO con erizos de mar y butifarra negra

Suprema de salmonetes a la brasa con trompetas de la muerte

Cochinillo a baja temperatura al horno con reducción de Pedro Ximenez

Naranja caramelizada con miel y canela

Bisbalenc (hojaldre relleno de cabello de ángel y crema)

Inspirador (Blanco, Rosado)

Oratori (Negro)

Cava Brut Castell de Perelada

Pan, agua y vino incluidos

MESA COMPLETA

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

Amuse-gueule et Vermouth/cava

Velouté d'asperges blanches aux topinambour et coques

Salad au saumon mariné à la ananas et á la mayonnaise de Wasabi allegée

Foie gras avec tuile de parchemin et deux confitures

Moules de roche grillées

Œufs ECO brouillés avec oursins et boudin noir

Suprême de rougets aux chanterelles noires

Cochon de lait à basse temperature à la réduction de Pedro Ximenez

Orange caramélisée au miel et cannelle

Bisbalenc (pâte feuilleté à la confiture de courge et crème brûlée)

Inspirador (Blanc, Rosé)

Oratori (Rouge)

Cava Brut Castillo de Perelada

Pain, eau et vin comprise

TABLE COMPLÈTE