

Restaurante Terrassa La Punta

Els entrants

Los entrantes de temporada · Starters

Amanida de burrata amb tomàquet marinat, olives de Kalamata i espàrreecs verds

Ensalada de burrata con tomate marinado, aceituna de Kalamata y espárragos verdes

Burrata cheese salad with marinated tomatoes, Kalamata olives and Green asparagus

15,5 €

La nostra amanida Cesar amb cabdells, pollastre crujent, anxova i formatge parmesà

Nuestra ensalada cesar con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano

Our Caesar's salad with baby lettuce, crispy chicken, anchovies and parmesan cheese

12,5 €

Gaspatxo de mango amb llagostins i tomàquet marinat

Gazpacho de mango con langostinos y tomate marinado

Chilled Mango gazpacho soup with king prawns and marinated tomatoes

12,5 €

Arrós cremós d'espàrreecs verds i mascarpone amb crema de migliors

Arroz cremoso de espárragos verdes y mascarpone con crema de colmenillas

Green asparagus risotto with mascarpone and morels cream sauce

14 €

Pasta farcida de carbassa amb ceba caramel·litzada, salsa de formatge de cabra i sàlvia

Pasta rellena de calabaza con cebolla caramelizada, salsa de queso de cabra y sálvia

Stuffed roasted pumpkin pasta with caramelized onion, goat cheese sauce and sage

13 €

Tartar gruixut de tonyina amb alvocat, espàrreecs verds, ruca i crujent d'alga nori

Tartar grueso de atún con aguacate, espárragos verdes, rúcula y crujiente de alga nori

Tuna tartare, green asparagus, arugula salad and nori seaweed tempura

16 €

Pernil ibèric reserva especial MRB amb pa de coca de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge

Jamón ibérico reserva especial MRB con pan de coca de cristal, tomate de colgar y aceite extra virgen

Iberian ham "reserva especial MRB" with crispy flat bread, tomato and extra virgin olive oil

26 €

Spaguettini al ou amb una carbonara de veritat, guanciale, formatge pecorino romano i pebre negre

Spaguettini al huevo con una carbonara de verdad, guanciale, queso pecorino romano y pimienta negra

The real carbonara: egg yolk Spaguettini with guanciale, pecorino cheese and black pepper

13,5 €

Els plats principals de peix i carn

Los platos principales de pescado y carne · Main dishes

Peix de la Llotja de Vilanova amb verdures a la graella i patata al vapor

Pescado de la lonja de Vilanova on verduras a la parrilla y patata al vapor

Catch of the day with grilled vegetables and steamed potatoes

17,5 €

Sardines de la costa a la planxa amb escalibada i oli d'all rostit i jolivert

Sardinas de la costa a la plancha con escalibada y aceite de ajo asado y perejil

Grilled sardines with escalibada (roasted eggplant and red bell pepper), parsley and garlic oil

14,5 €

Lluç de palangre amb patata, ceba, tomàquet i torradeta d'all i oli de safrà

Merluza con patata, cebolla, tomate y tosta de ajo de azafrán

Roasted hake with potato, onion and tomato stew, saffron aioli toast

17,5 €

Filet de vedella amb salsa Café de París, verdures de temporada i patata "Pont neuf"

Solomillo de ternera con salsa Café de París, vegetales de temporada y patata "Pont neuf"

Veal sirloin with Café de París sauce, seasonal vegetables and "pont neuf" potatoes

22 €

Pit de pintada amb puré de celeri, bimi y salsa d'anís estrellat y cítricos.

Pechuga de pintada con puré de celeri, bimi y salsa de anís estrellado y cítricos

Guinea fowl breast with celeric puree, bimi and star anis sauce

17 €

Jarret de xai a baixa temperatura amb puré rústic de carbassa rostida i verdures glacejades

Jarrete de cordero a baja temperatura con puré rústico de calabaza asada

y verduras glaseadas

Lamb shank cooked sous vide with pumpkin puree and glazed vegetables

20 €

Els postres i dolços

Los postres y dulces · Desserts

Els vasets del nostre xef pastisser

Los vasitos de nuestro chef de pastelería

Homemade desserts

4,5 € l'unitat · la unidad · per serving

Si us plau, si té alguna al·lèrgia consulti amb el nostre personal abans de realitzar la seva sol·licitud.

Por favor, si tiene alguna alergia consulte con nuestro personal antes de realizar su solicitud.

Please, if you have any allergies, consult our staff before making your request.

