

Restaurant Terrassa La Punta

Els entrants

Los entrantes de temporada · *Starters*

Amanida de straciattella de burrata amb tomàquet marinat, tàperes i rúcula

Ensalada de straciattella de burrata
con tomate marinado, alcaparrones y rúcula

*Burrata straciattella cheese salad
with marinated tomato capers and rocket salad*

15,5 €

La nostra amanida Cesar amb cabdells, pollastre cruixent, 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

Gaspacho de mango con langostinos
y tomate marinado

*Chilled Mango gazpacho soup with king prawns
and marinated tomatoes*

12,5 €

Arrós cremós d'espàrrecs verds i mascarpone amb crema de múrgules

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 sàlvia

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

13 €

Tartar gruixut de tonyina amb alvocat, espàrrecs verds, ruca i cruixent 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 ibéric 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 aioli 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 cítrics.

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

*Guinea fowl breast with celeriac puree,
bimi and star anis sauce*

17 €

Wok de verduretes i fideus soba amb bimi, magret d'ànec i salsa hoisin

Wok de verduritas y fideos soba con bimi,
magret de pato y salsa hoisin

*Vegetable wok with soba noodles bimi,
duck magret and hoisin sauce*

18 €

Els postres i dolços

Los postres y dulces · *Desserts*

Els vasets del nostre xef pastisser

Los vasitos de nuestro chef de pasteleria

Homemade desserts

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

Xarrups artesans : Mandarina, mango i gerds

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry

6,5 €

Gelats artesans : Vainilla, iogurt grec i xocolata suís

Helados artesanos: Vainilla , yogur griego
y chocolate suizo

Artisan Ice creams: Vanilla, Greek yoghurt,
and Swiss chocolate

6,5 €

*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.*

