

Restaurant Terrassa La Punta

Català

Castellano

English

Français



Restaurant Terrassa La Punta

Els Entrants

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

15,5 €

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

12,5 €

Gaspatxo de mango amb llagostins
i tomàquet marinat

12,5 €

Arròs melós de rap i aletes de pollastre
amb all i oli de safrà

14 €

Pacchieri farcit de formatge cremós
amb tomàquet sec, salmó marinat amb anet

14 €

Tartar gruixut de tonyina amb alvocat,
espàrrecs verds, ruca i cruixent d'alga nori

16 €

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

26 €

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

13,5 €

Els plats principals de peix i carn

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

17,5 €

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

14,5 €

Pota de pop a la planxa
amb Parmentier de patata fumada i mojo vermell

19 €

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

22 €

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

17 €

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

18 €

Els postres i dolços

Els vasets del nostre xef pastisser

4,5 € l'unitat

Xarrups artesans : Mandarina, mango i gerds

6,5 €

Gelats artesans : Vainilla, iogurt grec i xocolata suís

6,5 €

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



Restaurant Terrassa La Punta

Los entrantes de temporada

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

15,5 €

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

12,5 €

Gazpacho de mango con langostinos
y tomate marinado

12,5 €

Arroz meloso de rape y alitas de pollo
con alioli de azafrán

14 €

Pacchieri relleno de queso crema
con tomate seco, salmón marinado y eneldo

14 €

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

16 €

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

26 €

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

13,5 €

Los platos principales de pescado y carne

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

17,5 €

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

14,5 €

Pata de pulpo a la plancha
con Parmentier de patata ahumada y mojo rojo

19 €

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

22 €

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

17 €

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

18 €

Los postres y dulces

Los vasitos de nuestro chef de pasteleria

4,5 € la unidad

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa

6,5 €

Helados artesanos: Vainilla , yogur griego
y chocolate suizo

6,5 €

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



Restaurant Terrassa La Punta

Starters

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

15,5 €

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

12,5 €

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

12,5 €

**Monkfish and chicken wings creamy rice
with saffron allioli**

14 €

**Pacchieri pasta stuffed with creamy cheese,
dried tomatoes, marinated salmon and dill**

14 €

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

16 €

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

26 €

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

13,5 €

Main dishes

**Catch of the day with grilled vegetables
and steamed potatoes**

17,5 €

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

14,5 €

**Grilled octopus with smoked potato
Parmentier and red spicy mojo sauce**

19 €

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

22 €

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

17 €

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

18 €

Desserts

Homemade desserts

4,5 € per serving

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry

6,5 €

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

6,5 €

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



Restaurant Terrassa La Punta

Entrées de saison

Salade de Burrata avec straciattella,
tomates marinées, câpres et roquette

15,5 €

Notre salade César aux cœurs de laitue, poulet
croustillant, anchois et parmesan

12,5 €

Gaspacho de mangue aux crevettes et tomates
marinées

12,5 €

Riz crémeux à la lotte et ailes de poulet
avec aïoli au safran

14 €

Pacchieri fourré au fromage à la crème
avec tomates séchées, saumon mariné et aneth

14 €

Tartare de thon taillé en morceaux, avocat, asperges
vertes, roquette et croustillant d'algues nori

16 €

Jambon ibérique réserve spéciale MRB, pain
« cristal », tomates locales mûres et huiles d'olive
vierge extra

26 €

Spaghettini à l'œuf, sauce carbonara authentique,
guanciale, fromage pecorino romano et poivre noir

13,5 €

Plats principaux à base de poisson et de viande

Poisson de la halle de Vilanova, légumes grillés
et pomme de terre à la vapeur

17,5 €

Sardines de la côte a la plancha, escalivada
(légumes marinés) et huile à l'ail grillé et au persil

14,5 €

Cuisse de poule grillée au Parmentier de pommes
de terre fumées et sauce rouge

19 €

Filet de bœuf sauce Café de Paris, légumes
de saison et pomme de terre « Pont Neuf »

22 €

Filet de pintade, purée de céleri, bimi
et sauce à l'anis étoilé et aux agrumes

17 €

Wok de légumes et nouilles soba, avec bimi,
magret de canard et sauce hoisin

18 €

Desserts et douceurs

Les verrines de notre chef pâtissier

4,5 € l'unité

Sorbets artisanaux : mandarine, mangue
et framboise

6,5 €

Glaces artisanales : vanille, yaourt grec
et chocolat suisse

6,5 €

*Si vous êtes sujet à des allergies, demandez conseil à notre
personnel avant de commander.*

