

Restaurant Terrassa La Punta

Els entrants

Los entrantes de temporada

**Amanida de carbassa rostida amb formatge
Bauma cendrat, ruca i vinagreta de mel i comí**

*Ensalada de calabaza asada con queso Bauma
cendrat, rúcula y vinagreta de miel y comino*

13,5 €

**Burrata, anxoves del Xillu de l'Escala,
piparra i alfàbrega**

*Burrata, anchoas del Xillu de la Escala,
piparra y albahaca*

15,5 €

**Caneló de rostit amb glassa de gallina,
oli de tòfona i llardons de porc**

*Canelón de asado con glasa de gallina,
aceite de trufa y chicharrones de cerdo*

14 €

**Coca de vedella rostida, ceba caramel·litzada i ceps
amb brots tendres i suc de rostit i romaní**

*Coca de ternera asada con cebolla caramelizada y setas
calabaza con brotes tiernos y jugo al romero*

15 €

**Crema de ceps amb ou a baixa temperatura
i brandada de bacallà**

*Crema de hongos con huevo a baja temperatura
y brandada de bacalao*

14,5 €

**Macarrons gratinats amb estofat de vedella
i rossinyols**

*Macarrones gratinados con estofado de ternera
y rebozuelos*

14 €

**Arròs del delta de l'Ebre amb bolets,
anguila fumada i emulsió de ceps**

*Arroz del delta del Ebro con setas, anguila
ahumada y emulsión de setas calabaza*

14 €

**Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet
de penjar amb OEV de la Gramanosa**

*Jamón ibérico con pan de coca, tomate
de colgar con AOVE de la Gramanosa*

26 €

Els plats principals de peix i carn

Los platos principales de pescado y carne

Roger rostit amb patata al morter, tripa de bacallà i brou de suquet

*Salmonete asado con patata al mortero,
tripa de bacalao y caldo de suquet*

21 €

Galta de porc ibèric a baixa temperatura, puré de moniato i rossinyols

*Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura,
puré de boniato y rebozuelos*

18 €

Peix de la llotja amb verdures a la planxa i patates al vapor

*Pescado de la lonja con verduras a la plancha
y patata al vapor*

18 €

Garrí, xalotes a la taronja, patata violeta i espàrrec verd

*Cochinillo, chalotas a la naranja,
patata violeta y espárragos verdes*

21 €

Bacallà confitat amb salsa de cap i pota i moniato

Bacalao confitado con salsa de callos y boniato

22 €

Filet de vedella ecològic de Girona amb trinxat de col i patata, suc de rostit i salsa Bearnesa

*Solomillo de ternera ECO de Girona con trinchado
de col y patata, jugo de asado y salsa Bearnesa*

22 €

Els postres i dolços

Los postres y dulces

Els vasets del nostre xef pastisser

Los vasitos de nuestro chef de pasteleria

4,5 € l'unitat · la unidad

Xarrups artesans : Mandarina, mango i gerds

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa

6,5 €

Gelats artesans : Vainilla, iogurt grec i xocolata suís

Helados artesanos: Vainilla , yogur griego

y chocolate suizo

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.*



Restaurant

Terrassa La Punta

Starters

Entrées de saison

**Roasted pumpkin salad with Bauma cendrat cheese,
arugula and honey and cumin vinaigrette**

*Salade de courge grillée, fromage Bauma cendré,
roquette et vinaigrette au miel et au cumin*

13,5 €

**Burrata, Xillu anchovies from la Escala, Green chilli
pepper and basil**

*Burrata, anchois El Xillu de l'Escala, piments piparra
et basilic*

15,5 €

**Roast cannelloni with chicken thick gravy,
truffle oil and pork rinds**

*Cannelloni à la viande rôtie, sauce demi glacé de poule,
huile à la truffe et dés de couenne de porc croustillants*

14 €

**Roast veal crust with caramelized onion and wild
mushrooms with spring sprouts and rosemary gravy**

*Tarte fine à la viande de bœuf grillée sur lit d'oignons
caramélisés, cèpes et jeunes pousses, au jus au romarin*

15 €

**Mushroom cream with low tempered egg
and cod brandade**

*Velouté de champignons, œuf cuit à basse
température et brandade de morue*

14,5 €

Macaroni au gratin with beef stew and chanterelles

Gratin de macaronis, ragoût de viande bovine et girolles

14 €

**Rice from Delta del Ebro with smoked eel
and porcini mushroom emulsion**

*Riz du delta de l'Èbre aux champignons, anguille fumée
et émulsion de cèpes*

14 €

**Iberian ham with coca crust bread, hanging tomato
and Gramanosa olive oil**

*Jambon ibérique sur pain « coca », tomates locales
mûres et huile d'olive vierge extra de Gramanosa*

26 €

Main dishes

Plats principaux à base de poisson et de viande

Roasted mullet with potato mashed in the mortar, cod tripe and fish suquet broth

Rouget grillé sur écrasé de pommes de terre, crevette rouge et bouillon de poisson

21 €

Catch of the day with grilled vegetables and steamed potato

Poisson de la halle, légumes à la plancha et pomme de terre à la vapeur

18 €

Cod confit with tripe sauce and sweet potato

Morue confite, sauce aux tripes et patates douces

22 €

Low-temperature Iberian pork cheek, sweet potato purée and chanterelles

Joues de porc ibérique cuites à basse température accompagnées de purée de patates douces et de girolles

18 €

Suckling pig, shallots in orange, lilac potato and green asparagus

Cochon de lait, échalotes à l'orange, pommes de terre violettes et asperges vertes

21 €

ECO Girona beef filet with cabbage and potato trinxsat, gravy and Béarnaise sauce

Faux-filet BIO de Gérone, trinxsat de chou et pomme de terre, jus de viande et sauce Béarnaise

22 €

Desserts

Desserts et douceurs

Homemade desserts

Les verrines de notre chef pâtissier

4,5 € per serving · l'unité

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry

Sorbets artisanaux : mandarine, mangue et framboise

6,5 €

Artisan Ice creams: Vanilla, Greek yoghurt and Swiss chocolate

Glaces artisanales : vanille, yaourt grec et chocolat suisse

6,5 €

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

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

