

# 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  
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*

14 €

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

*Jamón ibérico con pan de coca, tomate  
de rama 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 trinixat, gravy and Béarnaise sauce

*Faux-filet BIO de Gérone, trinixat 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*

