



Menu Restaurant Terrassa La Punta, 38 € (IVA incl.)

Els entrants (Triar un) / Los entrantes de temporada (Elegir uno)

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.
14,5 €

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.
14,15 €

Crema de ceps amb ou a baixa temperatura i brandada de bacallà
Crema de hongos con huevo a baja temperatura y brandada de bacalao.
14,50 €

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 ceps con brotes tiernos y jugo al romero.
15,50 €

Els plats principals (Triar un) / Los platos principales (Elegir uno)

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.
20 €

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 trinxat de col y patata, jugo de asado y salsa Bearnesa.
22 €

Galta de porc ibèric a baixa temperatura, puré de moniato i rossinyols
Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura, puré de boniato y rebozuelos.
19€

Arròs del delta de l'Ebre amb bolets, anguila fumada i emulsió de ceps
Arroz del delta con setas, anguila ahumada y emulsión de ceps.
14,50 €

Els Postres i dolços / Los Postres y dulces

Els vasets del nostre xef pastisser
Los vasitos de nuestro chef pastelero.
4,50 € l'unitat · la unidad

Begudes a part / Bebidas aparte

(Possibilitat de sol·licitar plats individualment / Posibilidad de solicitar platos individualmente)

*Si us plau, si té alguna intolerància, consulti amb el nostre personal abans de realitzar la seva comanda / Por favor, si tiene alguna intolerancia, consulte con nuestro personal antes de realizar su pedido



Menu Restaurant Terrassa La Punta, 38 € (VAT incl.)

Starters (Choose one) / Entrées de saison (choisissez-en un)

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
14,5 €

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
14,15 €

Mushroom cream with low tempered egg and cod brandade
Velouté de champignons, œuf cuit à basse température et brandade de morue
14,50 €

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
15,50 €

Els plats principals (Triar un) / Les principaux plats (Choisissez-en un)

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
20 €

ECO Girona beef filet with cabbage and potato trinxat, gravy and Béarnaise sauce
Faux-filet BIO de Gérone, trinxat de chou et pomme de terre, jus de viande et sauce Béarnaise
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
19 €

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
14,50 €

Desserts / Desserts et douceurs

Homemade desserts
Les verrines de notre chef pâtissier
4,50 € per serving · l'unité

Beverages not included / Boissons à part

(Possibility to order individual dishes / possibilité de commander des plats individuels)

* 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