

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

15 €

El Xató a la nostra manera amb bacallà, tonyina fumada i anxoves 00 del Xillu de l'Escala

Xató a nuestra manera con bacalao, atún ahumado y anchoas 00 del Xillu de L'Escala

15 €

Crema de pèsols amb gel de menta i cruixents de papada de porc Ral

Crema de guisantes con gel de menta y papada crujiente de cerdo Ral

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 ceps con brotes tiernos y jugo al romero

14 €

Arròs melós del delta de l'Ebre amb rap i sípia, aletes de pollastre i carxofes

Arroz meloso del delta del Ebro con rape y sepia, alitas de pollo y alcachofas

16 €

Macarrons gratinats amb estofat de vedella i bolets de temporada

Macarrones gratinados con estofado de ternera y setas de temporada

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 €

Carxofes del Prat confitades amb cremós de nyàmeres i tòfona

Alcachofas del Prat confitadas con cremoso de tupinambo y trufa

15 €

Caneló d'espínacs amb panses, pinyons i beixamel lleugera de romaní

Canelón de espinacas con pasas, piñones y bechamel ligera de romero

14 €

Els plats principals de peix i carn

Los platos principales de pescado y carne

Turbot a la planxa amb patata panadera i calçots arrebossats

Rodaballo a la plancha con patata panadera y calçots rebozados

22 €

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 €

Llobarro rostit amb salsa de vermut blanc, esfèrics de carbassa i pernil ibèric

Lubina asada con salsa de vermut blanco, esféricos de calabaza y jamón ibérico

22 €

Fricandó de vedella de Girona, Parmentier de moniato i cebetes de platillo glaçejades

Fricandó de ternera de Girona con Parmentier de boniato y cebollitas glaseadas

19 €

Espatleta de cabrit a baixa temperatura amb xalotes a la taronja i patata fondant

Espaldita de cabrito a baja temperatura con chalotas a la naranja y patata fondant

21 €

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 €

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

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.