

# 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*

15 €

**Pea cream with mint gel and Ral pork crackling**

*Crème de petits pois au gel de menthe et joue de porc croustillante Ral*

14 €

**Creamy rice from Delta del Ebro with monkfish, cuttlefish, chicken wings and artichokes**

*Riz crémeux du delta de l'Èbre avec lotte et seiche, ailes de poulet et artichauts*

16 €

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

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

26 €

**Candied artichokes from El Prat, with creamy Jerusalem artichoke and truffle**

*Artichauts du Prat confits à la crème de topinambour et truffe*

15 €

**Spinach cannelloni with raisins, pine nuts and light rosemary white sauce**

*Cannellonis d'épinards aux raisins secs et pignons de pin, sauce béchamel légère au romarin*

14 €

**Xató in our way with cod, smoked tuna and anchovies from Xillu de L'Escala 00**

*Le Xató à notre façon avec de la morue, du thon fumé et anchois de Xillu de L'Escala 00*

15 €

**Roast veal crust with caramelized onion, 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*

14 €

**Macaroni au gratin with beef stew and assorted mushrooms**

*Gratin de macaronis, ragoût de bœuf et champignons*

14 €

## Main dishes

### *Plats principaux à base de poisson et de viande*

#### **Grilled turbot with baked potato and breaded calçots**

*Turbot grillé avec pomme de terre au four  
et calçots panés*

22 €

#### **Catch of the day with grilled vegetables and steamed potato**

*Poisson du jour, légumes grillé et pomme  
de terre à la vapeur*

20 €

#### **Roasted sea bass with white vermouth sauce, pumpkin spheres and Iberian ham**

*Loup de mer rôti avec sauce au vermouth blanc,  
sphères de citrouille et jambon ibérique*

22 €

#### **Girona veal fricassee with sweet potato parmentier and glazed onions**

*Fricassée de veau de Gérone avec Parmentier  
de patates douces et oignons glacés*

19 €

#### **Low tempered Kid's shoulder with shallots à l'orange and fondant potato**

*Epaule de cabri à basse température avec échalotes  
à l'orange et pomme de terre fondante*

21 €

#### **ECO Girona beef filet with cabbage and potato trinxat, gravy and Béarnaise sauce**

*Filet BIO de Gérone, trinxat de chou et pomme  
de terre, jus de viande et sauce Béarnaise*

22 €

## Desserts

### *Desserts et douceurs*

#### **Our pastry chef sweet shots**

*Les verrines de notre chef pâtissier*

4,50 € per serving · l'unité

*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*

