

Restaurant Terrassa La Punta

Els entrants

Los entrantes de temporada

Tàrtar gruixut de tonyina amb ceba caramel·litzada, alvocat i galeta cruixent d'alga còdium

Tartar grueso de atún con cebolla caramelizada,
aguacate y galleta crujiente de alga codium



20 €

Arròs melós de sípia, rap, conill i emulsió d'all rostit

Arroz meloso de sepia, rape, conejo
y emulsión de ajo asado



19 €

Pernil ibèric amb pa de coca, tomàquet de penjar amb AOVE arbequina

Jamón ibérico con pan de coca, tomate de colgar
con AOVE arbequina



28 €

Gaspatxo de préssec amb foie, crumble de remolatxa i sisho morat

Gazpacho de melocotón con foie, crumble
de remolacha y sisho morado



16 €

La coca de sardina marinada amb escalivada, relish de figues i olives negres

La coca de sardina marinada con escalibada,
relish de higos y aceitunas negras



18 €

Albergínia rostida amb salsa Hoisin, pistatxos i vinagreta de iogurt

Berenjena asada con salsa Hoisin, anacardos
y vinagreta de yogur



15 €

Amanida de tomàquets, síndria, maduixa i straciatella de burrata

Ensalada de tomates, sandía, fresa y straciatella
de burrata



16 €

Amanida Cessar amb pistatxos, formatge Idiazabal fumat, crostons i bimi

Ensalada César con pistachos, queso Idiazabal
ahumado, croutons y bimi



16 €

- Cereales que contengan gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara

- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Els plats principals de peix i carn

Los platos principales de pescado y carne

Verat marinat amb escabetx de pastanagues i molles cruixents

Caballa marinada con escabeche de zanahorias y migas crujientes



21 €

Filet de vedella amb puré de patata amb herbes aromàtiques i salsa cafè de París

Solomillo de ternera con puré de patata con hierbas aromáticas y salsa café de París



26 €

Peix de la llotja de Vilanova amb verdures verdes i patata al vapor

Pescado de la lonja de Vilanova con verduras verdes y patata al vapor



23 €

Costelles de porc Ral d'Avinyò glacejades amb fals risotto de blat de moro tendre

Costillas de cerdo Ral d'Avinyo glaseadas con falso risotto de trigo tierno



22 €

Llobarro rostit amb tàrtar de tomàquet confitat, cous-cous i salsa de fumats

Lubina asada con tartar de tomate confitado, cous cous y salsa de ahumados



24 €

Pollastre picantó a l'ast amb pera especiada, patates "pont neuf" i amanida cruixent

Pollo picantón a l'ast con pera especiada, patatas "pont neuf" y ensalada crujiente

20 €

Vieira planxa amb vel de cansalada, xips de calamar i salsa de ceba rostida

Vieira plancha con velo de panceta, chips de calamar y salsa de cebolla asada



24 €

Terrina d'ànec rostit amb foie, festucs i amanida de brots tendres i magrana

Terrina de pato asado con foie, pistachos y ensalada de brotes tiernos y granada



20 €

Els postres i dolços

Los postres y dulces

Els gotets del nostre xef pastisser

Los vasitos de nuestro chef pastelero



5 € la 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.

