

Restaurant Terrassa La Punta

Starters

Entrées de saison

Thick tuna tartare with caramelized onion, avocado and crispy codium seaweed cookie

*Tartare de thon taillé en morceaux, oignons caramélisés,
avocat et biscuit croustillant aux algues codium*



20 €

Iberian ham with flat bread, spread tomato with arbequina olive oil

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



28 €

Marinated sardine crust with escalibada, fig relish and black olives

*Tarte fine aux sardine marinées, escalivada,
relish de figues et olives noires*



18 €

Tomato, watermelon, strawberry and straciatella burrata cheese salad

*Salade de tomates, pastèque, fraises et straciatella
de burrata*



16 €

Mellow rice with cuttlefish, monkfish, rabbit and roasted garlic emulsion

Riz crémeux à la seiche, lotte, lapin et émulsion d'ail rôti



19 €

Peach gazpacho with foie grass, beetroot crumble and lilac sisho

*Gaspatcho de pêches au foie gras, crumble
de betterave et sisho violet*



16 €

Roasted Eggplant with Hoisin Sauce, pistachios and yogurt Vinaigrette

*Aubergine rôtie sauce Hoisin, noix de cajou
et vinaigrette au yogurt*



15 €

Cesar salad with pistachios, smoked Idiazabal cheese, croutons and bimi

*Salade César aux pistaches, fromage Idiazabal fumé,
croûtons et bimi*



16 €

- Cereals containing gluten
- Crustaceans and crustacean products
- Eggs and egg products
- Fish and fish products
- Peanuts and peanut products
- Soybeans and soybean products
- Milk and milk products (including lactose)
- Nuts

- Celery and products thereof
- Mustard and mustard products
- Sesame seeds and products made from sesame seeds
- Sulphur dioxide and sulphites
- Lupins and lupin products
- Molluscs and products made from molluscs

Main dishes

Plats principaux à base de poisson et de viande

Marinated mackerel with pickled carrots and crunchy bread crumbs

Maquereau mariné, carottes en escabèche et chapelure croustillante



21 €

Beef tenderloin with mashed potatoes, aromatic herbs and café du Paris sauce

Filet de bœuf, purée de pommes de terre aux herbes aromatiques et sauce Café de Paris



26 €

Catch of the day from Vilanova fish market with green vegetables and steamed potatoes

Poisson de la halle de Vilanova, légumes verts et pomme de terre à la vapeur



23 €

Ral d'Avinyo glazed pork ribs with false soft wheat risotto

Côtes de porc Ral d'Avinyó glacées et faux risotto de blé tendre



22 €

Roasted sea bass with confit tomato tartare, cous cous and smoked sauce

Bar rôti, tartare de tomates confites, semoule et sauce de poissons fumés



24 €

Roast spring chicken with pear, "pont neuf" potatoes and crunchy fresh salad

Coquelet grillé, poire épicée, pommes de terre Pont-Neuf et salade croquante

20 €

Grilled scallop with a veil of bacon, squid chips and roasted onion sauce

Noix de Saint-Jacques grillées, voile de poitrine fumée, chips de calamars et sauce aux oignons rôtis



24 €

Roast duck terrine with foie, pistachios, baby sprouts and pomegranate salad

Terrine de canard grillé, foie gras, pistaches et salade de jeunes pousses aux graines de grenade



20 €

Desserts

Desserts et douceurs

Our pastry chef shots

Verrines de notre chef pâtissier



5 € unit. · 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

