

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

*Per més opcions veganes o vegetarianes, consulti al nostre staff.
Para mas opciones veganas o vegetarianas, consulte a nuestro staff.*

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.

