

Restaurant Terrassa La Punta

Els entrants

Los entrantes de temporada

Amanida de remolatxa en textures amb formatge Tou de Búfala i vinagreta de festucs

Ensalada de remolacha en texturas con queso
Tou de Búfala y vinagreta de pistachos



16 €

Royal de ceps, ou a baixa temperatura i empanadilles de foie

Royal de hongo cep boletus, huevo a baja
temperatura y empanadillas de foie



17 €

Amanida de rovellons de botó escabetxats amb verat marinat i brots de tardor

Ensalada de níscalos de botón escabechados
con caballa marinada y brotes de otoño



16 €

Tartar de gamba amb ensaladilla de patata ratte i estragó amb aire del seus caps

Tartar de gamba con ensaladilla de patata ratte
y estragón con aire de sus cabezas



22 €

Cors de carxofes rostides amb butifarra de casa Oms, crema de nyameres i tófona

Corazones de alcachofas asadas con butifarra
de casa Oms, crema de tупinambo y trufa



18 €

Arròs de muntanya amb bolets, papada, butifarra i galta amb mantega de ceps

Arroz de montaña con setas, papada, butifarra
y carrillera con mantequilla de hongo cep boletus



19 €

Coca de bolets, brandada de bacallà i xips de la seva pell

Coca de setas, brandada de bacalao y chips de su piel



16 €

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca i tomàquet de penjar

Jamón ibérico cortado a mano con pan
de coca y tomate de colgar



28 €

Servei de pa i mantegues de sabors: 3,50 € per persona.
Servicio de pan y mantequillas de sabores: 3,50 € por persona.

- 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

Rogers, suquet de les seves espines rostides i arròs negre

Salmonetes, suquet de sus espinas asadas y arroz negro



26 €

Ossobucco de vedella amb puré de moniato, xalotes i rossinyols

Ossobuco de ternera con puré de boniato, chalotas y rebozuelos



22 €

Peix de la llotja de Vilanova amb puré de celeri, verdures verdes i patata ratte

Pescado de la lonja de Vilanova con puré de apionabo, verduras verdes y patata ratte



23 €

Melós de xai amb salsifís, camagroc i castanyes

Meloso de cordero con salsifís, rebozuelos y castañas



22 €

Llobarro a la sal (per 2 persones) amb patata i verdures al vapor i salsa bearnesa

Lubina a la sal (para 2 personas) con patata y verduras al vapor y salsa bearnesa



52 €

Tàrtar de vedella amb rovell d'ou curat i cruixents de parmesà

Tartar de ternera con yema de huevo curado y crujientes de parmesano



26 €

Lluerna al forn, carxofes, cebetes i tripa de bacallà

Rubio al horno, alcachofas, cebollitas y tripa de bacalao



26 €

Pit de pintada amb dues salses: ametlla i trompeta negra, espàrrecs verds i gel de carabassa

Pechuga de pintada con dos salsas: almendra y trompeta negra, espárragos verdes y gel de calabaza



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.

Per més opcions veganes o vegetarianes, consulti al nostre staff.

Para mas opciones veganas o vegetarianas, consulte a nuestro staff.

