

# Restaurant Terrassa La Punta

## Els entrants

### Los entrantes de temporada

#### Amanida de carbassa rostida amb formatge Bauma carrat, ruca i vinagreta

Ensalada de calabaza asada con queso Bauma carrat, rúcula y vinagreta



17 €

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

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



18 €

#### Pasta farcida d'albergínia amb formatge fumat i salsa tomàquet sec, tàperes i oli d'alfàbrega

Pasta rellena de berenjena con queso ahumado y salsa tomate seco, alcaparras y aceite de albahaca



18 €

#### Tàrtar 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



23 €

#### 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



19 €

#### 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



20 €

#### Sopa Cremosa de peix de roca amb fonoll, llagostins i torrades d'all i oli de safrà

Sopa cremosa de pescado de roca con hinojo, langostinos y tostaditos de ajo y aceite de azafrán



15 €

#### 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



29 €



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 sulfites



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*



27 €

#### Fricandó amb puré de moniato, patata palla i bolet d'hivern

*Fricandó con puré de boniato, patata paja y seta de invierno*



23 €

#### 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*



24 €

#### Chuletón de vedella d'un kilo amb patata panadera i pebrot escalibat (2 persones)

*Chuletón de ternera de un kilo con patata panadera y pimienta escalibado (2 personas)*



57 €

#### 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*



53 €

#### Galta de porc iberic rostida amb l'os amb salsifis i castanyes

*Mejilla de cerdo ibérico asada con el hueso con salsifines y castañas*



23 €

#### Lluç de palangre amb pil pil cremós, patata fondant i arie de salicòrnia

*Merluza de palangre con pil pil cremoso, patata fondant y aire de salicórnia*



27 €

#### Pit de pintada amb calçots i albergínia

*Pechuga de pintada con calçots y berenjena*



22€

## 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.*

