

Restaurant Terrassa La Punta

Starters

Entrées de saison

Roasted pumpkin salad with Bauma cheese, rocket and honey and cumin vinaigrette

Salade de potiron rôti au fromage Bauma, roquette et vinaigrette miel et cumin



17 €

Eggplant stuffed pasta with smoked cheese and dried tomato sauce, capers and basil oil

Pâtes farcies aux aubergines avec fromage fumé et sauce aux tomates séchées, câpres et huile de basilic



17 €

Roasted artichoke hearts with Casa Oms butifarra, cream of Jerusalem artichoke and truffle

Cœurs d'artichauts grillés avec de la saucisse d'Oms, crème de topinambour et truffe



19 €

Creamy rockfish soup with fennel, prawns and garlic toast with saffron oil

Soupe crémeuse de sébaste au fenouil, crevettes et toast à l'ail avec huile de safran



15 €

Ceps royale with sous-vide egg and foie pasties

Royal de champignons de Bordeaux, œuf cuit à basse température et tourtes de foie



18 €

Shrimp tartar with ratte potato and tarragon salad, with shrimp-infused air

Tartare de crevettes accompagné de salade de pommes de terre ratte et estragon avec une émulsion de cuisson



23 €

Mountain rice with mushrooms, pork jowl, cheek and butifarra with cep butter

Riz de montagne avec champignons, bajoues, saucisses et joues au beurre de champignons de Bordeaux



20 €

Hand-cut Iberian ham with coca flatbread and rubbing tomato

Jambon ibérique tranché à la main, pain « coca » et tomates en grappe



29 €

-
- 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

Red mullet, with roasted spine stew and black rice

Rouget de roche, suquet (ragoût) de ses arêtes grillées et riz noir



27 €

Fricandó with sweet potato puree, straw potato and winter mushroom

Fricandó avec purée de patate douce, pomme de terre paille et champignon d'hiver



23 €

Fish from the Vilanova market with a puree of celery, green vegetables and ratte potato

Poisson de la criée de Vilanova avec purée de céleri, légumes verts et pommes de terre ratte



24 €

One kilo beef cutlet with baked potato and roasted pepper (for 2 people)

Escalope de bœuf d'un kilo avec pomme de terre au four et poivron rôti (pour 2 personnes)



57€

Salt-baked sea bass (for 2 people) with potato and steamed vegetables and bearnaise sauce

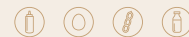
Bar cuit au sel (pour 2 personnes) avec des pommes de terre et des légumes cuits à la vapeur et une sauce béarnaise



53 €

Iberian pork cheek roasted on the bone with salsifis and chestnuts

Joue de porc ibérique rôtie sur l'os avec ailerons de salsa et châtaignes



27 €

Longline pike with creamy pil pil, fondant potato and salicórnica air

Brochet à la palangre avec pil pil crémeux, pomme de terre fondante et air de salicórnica



27 €

Guinea fowl breast with calçots and aubergine

Poitrine de pintade aux calçots et aubergine



21 €

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

For more vegan or vegetarian options, ask our staff.

Pour plus d'options végétaliennes ou végétariennes, veuillez contacter notre personnel.

