

MENÚ GRUPOS TERRUM

Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

Jamón ibérico al corte

Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral

Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)

Principales a escoger

Pluma ibérica, puré de boniato asado y tomillo, chips de col kale y salsa de naranja y jengibre

o

Salmón a la parrilla de Hibachi lacado con salsa de soja y miel de naranjo acompañado de "trinxat" de patata y shitakes

Postres

A elección del chef

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino tinto La Sala · D.O Penedés · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra
Vino blanco La Sala · D.O. Penedés · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café & té

Precio por persona
55,00€ IVA no incluido

Su seguridad alimentaria es nuestra principal preocupación. Por favor, no dude en solicitar a nuestro personal la lista de alérgenos asociada a cada plato. Estamos aquí para asegurar que pueda disfrutar de su comida con total tranquilidad.

MENÚ GRUPOS TERRUM

Condiciones para reserva de menús de grupos:

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 10 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida que se adapten a las necesidades del cliente. Háganoslo saber para ver qué opciones podemos ofrecerle.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo. Por favor, pregunte las condiciones.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias y/o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si la reducción se realiza en menos de 24 horas o en el momento de llegar al restaurante, se abonará el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 20% en el momento de efectuar la reserva.
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Se contabiliza 1 botella de vino para 4 personas y una de cava. Se podrá cambiar por un refresco o una cerveza por persona.
- Cualquier bebida extra será cobrada aparte.
- El restaurante dispone de un espacio de uso privativo en la planta número 3 con capacidad máxima de 60 personas en mesas redondas y 40 personas en mesa imperial. Estas tienen un coste de 150€.

MENÚ GRUPOS GOLD TERRUM

Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

Jamón ibérico al corte

Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral

Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)

Principales a escoger

Solomillo Wellingtone deconstruido

o

Cocotte de corvina asada, gnocchi salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby

Postres

A elección del chef

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino tinto La Sala · D.O Penedés · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra
Vino blanco La Sala · D.O. Penedés · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café & té

Precio por persona
59,00€ IVA no incluido

Su seguridad alimentaria es nuestra principal preocupación. Por favor, no dude en solicitar a nuestro personal la lista de alérgenos asociada a cada plato. Estamos aquí para asegurar que pueda disfrutar de su comida con total tranquilidad.

MENÚ GRUPOS GOLD TERRUM

Condiciones para reserva de menús de grupos:

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 10 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida que se adapten a las necesidades del cliente. Háganoslo saber para ver qué opciones podemos ofrecerle.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo. Por favor, pregunte las condiciones.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias y/o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si la reducción se realiza en menos de 24 horas o en el momento de llegar al restaurante, se abonará el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 20% en el momento de efectuar la reserva.
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Se contabiliza 1 botella de vino para 4 personas y una de cava. Se podrá cambiar por un refresco o una cerveza por persona.
- Cualquier bebida extra será cobrada aparte.
- El restaurante dispone de un espacio de uso privativo en la planta número 3 con capacidad máxima de 60 personas en mesas redondas y 40 personas en mesa imperial. Estas tienen un coste de 150€.



TERRUM GROUPS MENU

Starters to share (1 dish for every 5 people)

Iberian ham slices

Cantabrian anchovies

Free-range chicken stew croquettes

Falafel, yogurt crumble, and cilantro-lime picada

Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced tomatoes from "Parc Agrari del Prat"

Main Courses

Iberian pork "pluma," roasted sweet potato puree with thyme, kale chips, and orange-ginger sauce

or

Hibachi-grilled lacquered salmon with soy and orange blossom honey sauce, served with potato "trinxat" and shiitakes

Desserts

Chef's choice

Assortment of breads and oils from our land

Red wine La Sala · D.O. Penedés · Cabernet, Tempranillo & Garnacha negra
White wine La Sala · D.O. Penedés · Xarel·lo, Macabeo & Chardonnay Mineral

Water, Soft Drinks & Beer
Coffee & tea

Price per person

€55,00 VAT included

Your food safety is our top priority. Please feel free to ask our staff for the allergen list associated with each dish. We are here to ensure you can enjoy your meal with complete peace of mind.

TERRUM GROUPS MENU

Conditions for booking group menus:

- These menus are valid for groups of 10 people or more.
- Different menus cannot be combined for the same group.
- Customised menus can be prepared to suit the client's needs. Please let us know to see what options we can offer you.
- Birthday cakes available, please ask conditions.
- We can offer menus for food intolerances and/or vegetarians.
- The second courses chosen must be communicated at least 48 hours in advance.
- The number of guests may be reduced up to 24 hours before the reserved date. If the reduction is less than 24 hours or upon arrival at the restaurant, 100% charges will apply.
- A deposit of 20% will be required at the time of booking.
- In case of exclusivity of the venue, 100% of the bill must be paid beforehand.
- 1 bottle of wine for 4 people and 1 bottle of cava. This can be exchanged for one soft drink or one beer per person.
- Any beverage extra will be charge.
- The restaurant has a private area located on the 3rd floor with a maximum capacity of 60 people in round tables and 40 people in imperial tables. These has a supplement of 150€.



GOLD TERRUM GROUPS MENU

Starters to share (1 dish for every 5 people)

Iberian ham slices

Cantabrian anchovies

Free-range chicken stew croquettes

Falafel, yogurt crumble, and cilantro-lime picada

Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced tomatoes from "Parc Agrari del Prat"

Main Courses

Deconstructed Wellington sirloin

or

Roasted sea bass cocotte, sautéed gnocchi with seasonal mushrooms, smoked butter, and baby spinach

Desserts

Chef's choice

Assortment of breads and oils from our land

Red wine La Sala · D.O. PENEDES · Cabernet, Tempranillo & Garnacha negra
White wine La Sala · D.O. PENEDES · Xarel·lo, Macabeo & Chardonnay Mineral

Water, Soft Drinks & Beer
Coffee & tea

Price per person

€59,00 VAT included

Your food safety is our top priority. Please feel free to ask our staff for the allergen list associated with each dish.
We are here to ensure you can enjoy your meal with complete peace of mind.

GOLD TERRUM GROUPS MENU

Conditions for booking group menus:

- These menus are valid for groups of 10 people or more.
- Different menus cannot be combined for the same group.
- Customised menus can be prepared to suit the client's needs. Please let us know to see what options we can offer you.
- Birthday cakes available, please ask conditions.
- We can offer menus for food intolerances and/or vegetarians.
- The second courses chosen must be communicated at least 48 hours in advance.
- The number of guests may be reduced up to 24 hours before the reserved date. If the reduction is less than 24 hours or upon arrival at the restaurant, 100% charges will apply.
- A deposit of 20% will be required at the time of booking.
- In case of exclusivity of the venue, 100% of the bill must be paid beforehand.
- 1 bottle of wine for 4 people and 1 bottle of cava. This can be exchanged for one soft drink or one beer per person.
- Any beverage extra will be charge.
- The restaurant has a private area located on the 3rd floor with a maximum capacity of 60 people in round tables and 40 people in imperial tables. These has a supplement of 150€.