



# Terrum
































RESTAURANTE

---

Un espacio gastronómico que nos conecta al origen,  
sin artificios, sin más secreto que respetar  
el producto de temporada.



















## ENTRANTES

---

	Pan de cristal con tomate	7,00€
 	Anchoas del Cantábrico	14,50€
  	Croquetas de rustido de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras	14,50€
     	Buñuelos de gamba, coco y curry con mayonesa de yuzuy lima kaffir	17,00€
  	Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con puntas de jamón Ibérico	19,00€
  	Canelón de pollo y foie con salsa de trufa, hierbas y queso Idiazábal	20,50€
  	Pulpo cocido a baja temperatura con melón infusionado y parmentier de patata	23,50€
     	Steak tartar con yema curada y pan sardo, mayonesa de curry rojo y pipeta de aceite picante	26,00€
	Jamón ibérico cortado a mano	27,50€
  	Carpaccio de gamba blanca, aceite de plancton, emulsión de espirulina y sal volcánica	28,00€









## ENTRANTES ADAPTADOS

---




  	Ensalada de variedad de tomates km0 del Parc Agrari del Prat y aceitunas Kalamata	18,00€
    	Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con almendras tostadas	19,00€
  	Ensalada del Parc Agrari con membrillo, queso mató y frutos rojos	20,00€
 	Espárragos blancos del campo agrario con muselina de "all i oli"	20,50€
    	Canelón de espinacas y ricota con velo de frutos secos y flores	20,50€

---

## PLATOS PRINCIPALES

	Pechuga de pollo con costra de parmesano y falso risotto de apio	26,50€
	Terrina de cochinillo, emulsión de ajos tiernos, mostaza verde y airbag	28,50€
	Cabrito a baja temperatura en su jugo con patata ratte	29,00€
	Solomillo de ternera con verduras de temporada	29,50€
	Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos	26,50€
	Bacalao confitado con edamame y caldo dashi	28,00€
	“Suquet” de rape con salicornia y gelée de alga	28,50€
	Corvina con parmentier de brócoli y milhojas de berenjena	28,50€







## PLATOS PRINCIPALES ADAPTADOS

	 Falso risotto de apio con espárragos verdes y láminas de parmesano	26,50€
	 Arroz negro con verduritas y aceite de ajos tiernos	26,50€

## SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de pan y Aceite Virgen Extra	5,00€
---------------------------------------	-------

## POSTRES

	Tiramisú 3.0	10,00€
	Intenso de chocolate	10,00€
	Fantasía de frutos rojos	10,00€
	Helados del Chef	10,00€
	Cheesecake de albahaca, confitura de tomate y crumble de aceitunas Kalamata	10,00€
	Esfera de chocolate blanco y mango al aroma de wasabi y bizcocho de té matcha	10,00€
	Fruta fresca de temporada	10,00€

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



PESCADO  
FISH



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



ALTRAMUJES  
LUPINS



FRUTOS DE  
CASCAJA  
NUTS



GRANOS DE  
SESAMO  
SESAME SEEDS



CACAHUETES  
PEANUTS



APIO  
CELERY



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULFITES



SOJA  
SOYA BEAN



MOSTAZA  
MUSTARD



LACTOSA  
LACTOSE



HUEVO  
EGG



GLUTEN

 Vegetariano

 Vegano

 Elaboración sin gluten