



**Terrum**

RESTAURANTE

*Menú Grupo Terrum*  
*Terrum Group Menu*



**HYATT**  
REGENCY™

BARCELONA TOWER

## Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

Jamón ibérico al corte	
Anchoas del Cantábrico	(1)
Croquetas de rustido de pollo de corral	(2,3,4)
Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima	(2,3,6)
Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)	(3,6)

## 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	(1,6)

## Postres

A elección del chef

**59,00€ IVA no incluido**

**Precio por persona**

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



## Starters to share (1 dish for every 5 people)

Iberian ham slices	
Cantabrian anchovies	(1)
Free-range chicken stew croquettes	(2,3,4)
Falafel, yogurt crumble, and cilantro-lime picada	(2,3,6)
Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced tomatoes from "Parc Agrari del Prat"	(3,6)

## 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	(1,6)

## Desserts

Chef's choice

**€59,00 VAT included**

**Price per person**

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





**Terrum**

RESTAURANTE

*Menú Grupo Gold Terrum*  
*Gold Terrum Group Menu*



**HYATT**  
REGENCY™

BARCELONA TOWER

## Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

Jamón ibérico al corte	
Anchoas del Cantábrico	(1)
Croquetas de rustido de pollo de corral	(2,3,4)
Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima	(2,3,6)
Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)	(3,6)

## Principales a escoger

Solomillo Wellingtone deconstruido	(2,3,7,8)
o	
Cocotte de corvina asada, gnocchi salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby	(1,6)

## Postres

A elección del chef

**65,00€ IVA no incluido**

**Precio por persona**

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino tinto La Sala · D.O. PENEDES · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra  
Vino blanco La Sala · D.O. PENEDES · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay  
Agua mineral, refrescos y cerveza Café & té



## Starters to share (1 dish for every 5 people)

Iberian ham slices	(1)
Cantabrian anchovies	(1)
Free-range chicken stew croquettes	(2,3,4)
Falafel, yogurt crumble, and cilantro-lime picada	(2,3,6)
Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced tomatoes from "Parc Agrari del Prat"	(3,6)

## Main Courses

Deconstructed Wellington sirloin	(2,3,7,8)
or	
Roasted sea bass cocotte, sautéed gnocchi with seasonal mushrooms, smoked butter, and baby spinach	(1,6)

## Desserts

Chef's choice

**€65,00 VAT included**

**Price per person**

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

