



# Terrum

RESTAURANTE

---

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

*Un espai gastronòmic que ens connecta a l'origen,  
sense artificis, sense més secret que respectar  
el producte de temporada.*







# Terrum

RESTAURANTE






## ENTRANTS / ENTRANTES

---

	Anxoves del Cantàbric <i>Anchoas del Cantábrico</i>	14,50€
	Croquetes de rostit de pollastre de corral <i>Croquetas de rustido de pollo de corral</i>	14,50€
	Falafel, crumble de iogurt i picada de coriandre i llima <i>Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima</i>	17,50€
	Carxofes amb ou trencat, encenalls de pernil ibèric i la nostra salsa romesco de rocoto i curri <i>Alcachofas con huevo roto, escamas de jamón ibérico y nuestra salsa romesco de rocoto y curry</i>	19,50€
	Pernil ibèric al tall <i>Jamón ibérico al corte</i>	29,50€

## ENTRANTS ADAPTATS / ENTRANTES ADAPTADOS

---

	Albergínia rostida, hummus de pastanaga i cúrcuma amb 'pico de gallo' de llavors i cruixent de remolatxa <i>Berenjena asada, hummus de zanahoria y cúrcuma con pico de gallo de semillas y crujiente de remolacha</i>	19,00€
	Alvocat brasejat farcit d'amanida de quinoa i pipes de carabassa amb brots frescos i xips de pastanaga <i>Aguacate braseado relleno de ensaladita de quinua y pipas de calabaza con brotes frescos y chips de zanahoria</i>	19,50€
	Fals risotto de celery a la "llauna", bolets, cremós de moniato i virutes de parmesà <i>Falso risotto de celery a la "llauna", setas, cremoso de boniato y lascas de parmesano</i>	20,00€
	Caneló de pollastre i foie amb salsa de tòfona i herbes i formatge Idiazabal <i>Canelón de pollo y foie con salsa de trufa y hierbas y queso Idiazábal</i>	20,50€
	La nostra burrata fumada de búfala sobre varietat de tomàquets km0 del "Parc Agrari" del Prat <i>Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat</i>	20,50€

---


















# Terrum

RESTAURANTE

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

---

	Ploma ibèrica, puré de moniato rostit i farigola, xips de col kale i salsa de taronja i gingebre <i>Pluma ibérica, puré de boniato asado y tomillo, chips de col kale y salsa de naranja y jengibre</i>	26,50€
 	Pollastre farcit de prunes i pinyons, emulsió d'albercoc, porros confitats i salsa de vainilla <i>Pollo relleno de ciruelas y piñones, emulsión de albaricoque, puerros confitados y salsa de vainilla</i>	27,00€
  	Calamars a la planxa sobre arròs negre i oli d'all's tendres <i>Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos</i>	27,00€
 	Salmó a la graella de Hibachi lacat amb salsa de soia i mel de taronger acompanyat de trinxat de patata i shitakes marinats <i>Salmón a la parrilla de Hibachi lacado con salsa de soja y miel de naranjo acompañado de "trinxat" de patata y shitakes marinados</i>	28,00€
 	Bacallà confitat, patata panadera, poma de Girona i crema de safrà <i>Bacalao confitado, patata panadera, manzana de Girona y crema de azafrán</i>	28,50€
 	Cocotte de corbina rostida, nyoqui saltejats amb bolets de temporada, mantega fumada i espinacs baby <i>Cocotte de corvina asada, gnocchi salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby</i>	29,50€
   	Rellom Wellington desconstruït <i>Solomillo Wellington deconstruido</i>	30,50€
	La nostra cuixa de cabrit cuita a baixa temperatura en el seu suc amb pebrots del Padró <i>Nuestra pata de cabrito cocida a baja temperatura en su jugo con pimientos del Padrón</i>	41,50€

## SERVEIS ADDICIONALS / SERVICIOS ADICIONALES

---








	Servei de pa i Oli Verge Extra <i>Servicio de pan y Aceite Virgen Extra</i>	4,00€
 	Pa de vidre amb tomàquet <i>Pan de cristal con tomate</i>	6,00€

 Vegetarià / Vegetariano

 Vegà / Vegano

 Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten

## POSTRES

	Fruita fresca de temporada <i>Fruta fresca de temporada</i>	8,00€
	“Petit pot” de xocolata vegana <i>“Petit pot” de chocolate vegano</i>	8,00€
	Gelats del Xef <i>Helados del Chef</i>	8,00€
	El nostre Tiramisú tradicional amb crumble de cacau <i>Nuestro Tiramisú tradicional con crumble de cacao</i>	9,00€
	Cremós de xocolata blanca i alfàbrega, pinya, plàtan amb aroma de farigola <i>Cremoso de chocolate blanco y albahaca, piña, plátano con aroma de tomillo</i>	9,00€
	Dome de xocolata i galeta Lotus <i>Dome de chocolate y galleta Lotus</i>	9,00€
	Capritx de gerd i cacau amb sopa de cava soado i hibiscus <i>Capricho de frambuesa y cacao con sopa de cava soado e hibiscus</i>	9,00€

## DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS / DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



PESCADO  
FISH



CRUSTACEOS  
CRUSTACEANS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



ALTRAMUCES  
LUPINS



FRUTOS DE  
CASCAÇA  
NUTS



GRANOS DE  
SESAMO  
SESAME SEEDS



CACAHUETES  
PEANUTS



APIO  
CELERY



DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULFITES



SOJA  
SOYA BEAN



MOSTAZA  
MUSTARD



LACTOSA  
LACTOSE



HUEVO  
EGG



GLUTEN



Vegetarià / Vegetariano



Vegà / Vegano



Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten