











Terrum

RESTAURANTE

















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



















ENTRANTES

	Anchoas del Cantábrico	14,00€
  	Croquetas de rustido de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras	14,00€
   	Buñuelos de bacalao con tinta de calamar y “all i oli”	16,50€
	Fondos de alcachofas del Prat, parmentier de patata y puntas de jamón Ibérico	18,50€
	Jamón ibérico al corte	28,00€



ENTRANTES ADAPTADOS

  	Carpaccio de calabacín braseado con salpicón vegetal de queso feta	18,00€
 	Falso risotto de celery a la “llauna”, espárragos, alioli de membrillo y parmesano	18,50€
  	Canelón de pollo y foie con salsa de trufa y hierbas y queso Idiazábal	19,50€
 	Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del “Parc Agrari” del Prat	19,50€
   	Ravioli XL de calabaza y manzana con salsa de tomate asado, ajo, frutos secos y chips de kale	20,50€










PLATOS PRINCIPALES

	Pollo relleno de ciruelas y piñones, emulsión de albaricoque, puerros confitados y salsa de vainilla	25,50€
  	Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos	25,50€
   	Salmón a la parrilla de Hibachi lacado con salsa de soja y miel de naranjo acompañado de ensalada de patata, yogurt y menta	26,50€
 	Bacalao confitado, caponata de berenjena y aire de miel y tomillo	27,00€
 	Terrina de cochinillo, emulsión de ajos tiernos, mostaza verde y airbag	27,50€
  	Corvina en papillote con verduras de nuestro mercado acompañado de salsa "au vin blanc"	28,00€
 	Solomillo marinado en cerveza, zanahorias moradas y mantequilla de ajos tiernos	29,00€
	Costilla de cordero cocinada a baja temperatura y glaseada con salsa de vino y hierbas (350-400 g) acompañado de patata ratté	39,50€

SERVICIOS ADICIONALES

	Servicio de pan y Aceite Virgen Extra	4,00€
	Pan de cristal con tomate	6,00€

POSTRES

	Fruta fresca de temporada	8,00€
 	Helados del Chef	8,00€
  	Nuestro Tiramisú tradicional con crumble de cacao	9,00€
	Esponjoso de aguacate, lima y cilantro con emulsión de tomate	9,00€
	Mil islas de piña, coco y mango	9,00€
  	Dome de chocolate y galleta Lotus	9,00€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUJES
LUPINS



FRUTOS DE
CASCAJA
NUTS



GRANOS DE
SESAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOYA BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN

 Vegetariano

 Vegano

 Elaboración sin gluten