

Entrants/ Entrantes/ Starters

Focaccia amb ceba caramelitzada, formatge de cabra i confitura de bacon

Focaccia con cebolla caramelizada, queso de cabra y confitura de bacon.

Focaccia with caramelized onion, goat cheese, and bacon jam.

(2,3)

Amanida d'espínacs, gelée de taronja, papada ibèrica i formatge parmesà

Ensalada de espinacas, gelée de naranja, papada ibérica y queso parmesano.

Spinach salad with orange gelée, Iberian pork jowl, and Parmesan cheese.

(3)

Crema St. Germain, mantega torrada i fulls de porro fregides

Crema St. Germain, mantequilla tostada y hojas de puerro fritas.

St. Germain cream soup with toasted butter and crispy leek leaves.

(3)

Plats Principals/ Platos Principales/ Main Courses

Corvina amb espàrrecs i crema d'api-rave

Corvina con espárragos y crema de apio nabo.

Meagre fish with asparagus and celeriac cream.

(1)

Linguini als tres formatges i ceba cruixent

Linguini a los tres quesos y cebolla crujiente.

Three-cheese linguini with crispy onion.

(2,3)

La nostra hamburguesa feta a casa amb arròs pilaf i salsa de ceba

Nuestra hamburguesa casera con arroz pilaf y salsa de cebolla.

Our homemade burger with pilaf rice and onion sauce.

(8)

Postres/ Postres /Desserts

Textures de fruits vermells amb chantilly de vainilla

Texturas de frutos rojos con chantilly de vainilla.

Red berry textures with vanilla Chantilly.

(3,4)

Macedònia tropical

Macedonia tropical.

Tropical fruit salad.

31,50€ IVA incluído

IVA inclòs | VAT included

(Precio por persona | Preu per persona | Price per person)

"Agua mineral y pan incluidos - Agua mineral i pa inclosos -
Mineral water & bread included"



HYATT
REGENCY
BARCELONA TOWER



Terrum
RESTAURANTE

