



# 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 al'origen, sense artificis, sense més secret que respectar el producte de temporada.








## ENTRANTS / ENTRANTES

---

	Pernil Ibèric <i>Jamón Ibérico</i>	29,50€
	Croquetes de rostit de pollastre de corral <i>Croquetas de rustido de pollo de corral</i>	15,00€
	Bunyols de bacallà amb mel de trufa <i>Buñuelos de bacalao con miel de trufa</i>	17,50€
	“Steak tartar” de vedella fumat amb rovell curat, mayonesa de kimchi i seva encurtida. <i>“Steak tartar” de ternera ahumada con yema curada, mayonesa de kimchi y su encurtido.</i>	28,50€
	La nostra ventresca de tonyina en conserva, tomàquet Km 0 marinat amb xalota i torrades amb figues. <i>Nuestra ventresca de atún en conserva, tomate Km 0 marinado con chalota y torradas con higos.</i>	25,90€
	Albergínia en panko, salsa de iogurt i picada d'avellanes torrades <i>berenjena en panko, salsa de yogur y picada de avellanas tostadas</i>	19,00€
	Caneló de pollastre i trufa amb salsa d'herbes i formatge Idiazábal <i>Canelón de pollo y trufa con salsa de hierbas y queso Idiazábal</i>	21,50€
	Burrata de bufala sobre varietat de tomàquets km0 del “Parc Agrari” del Prat <i>Burrata de bufala sobre variedad de tomates km0 del “Parc Agrari” del Prat</i>	20,50€
	El nostre paté de campanya amb “foie” confitura de ceba i crustons de pa de llavors <i>Nuestro paté de campaña con “foie” confitura de cebolla y crustones de pan de semillas</i>	21,00€
	Fals risotto de celery a la llauna, gorgonzola, tomàquets Cherry especiats, moniato i raves <i>Falso risotto de celery a la “llauna”, gorgonzola, tomates Cherry especiados, boniato y rábanos</i>	20,00€









## CARNS I BRASES / CARNES Y BRASAS

---












	Entrecotte de vedella madurada amb patates ratté <i>Entrecotte de ternera madurada con patatas ratte</i>	€/KG
	Cuixa de cabrit napada amb salsa de romaní, puré de chirivía i aire de farigola <i>Pierna de cabrito napada con salsa de romero, puré de chirivía y aire de tomillo</i>	39,50€
 	Filet de bou curat en miso amb textures de blat de moro, reducció de Priorat i mantega d'herbes <i>Solomillo de buey curado en miso con texturas de maíz, reducción de Priorat y mantequilla de hierbas</i>	32,00€
 	"Ploma Ibèrica brasejada amb boniato, espàrrecs i salsa yakisoba <i>Pluma ibérica braseada con boniato, espárragos y salsa yakisoba</i>	26,50€
 	Pit de pollastre de corral a la brasa, demi-glaçe de Pedro X., parmentiere de romescu i picada d'avellanes <i>Pechuga de pollo de corral a la brasa, demi-glace de Pedro X., parmentier de romescu y picada de avellanas</i>	26,00€

## DIRECTE DE LA LLOTJA / DIRECTO DE LA LONJA




---

  	Calamars farcits de butifarra negra y suquet de peix. <i>Calamares rellenos de butifarra negra y suquet de pescado.</i>	28,50€
  	Pop a la brasa, parmentier de patata, crumble de sobrasada, ou escaldat i pols de butifarra negra. <i>Pulpo a la brasa, parmentier de patata, crumble de sobrasada, o escaldado y polvo de butifarra negra.</i>	30,50€
 	"Cocotte" corvina amb gnocchi salteados, setas de temporada, mantequilla ahumada i espinacas baby. "Cocotte" corvina con ñoquis salteados, setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby.	29,00€










## POSTRES

	Fruita fresca de temporada <i>Fruta fresca de temporada</i>	8,00€
	“Petit pot” de xocolata vegana <i>“Petit pot” de chocolate vegana</i>	8,00€
  	El nostre Tiramisú tradicional amb crumble de cacao <i>Nuestro Tiramisú tradicional con crumble de cacao</i>	8,00€
   	Capritx de cacau amb emulsió i crema anglesa d'albercoc <i>Capricho de frambuesa y cacao con emulsión y crema inglesa de albaricoque</i>	9,00€
 	Chantilly de vainilla amb textures de fruits vermells <i>Chantilly de vainilla con textura de frutos rojos</i>	9,00€

## SERVEIS ADICIONALS / SERVICIOS ADICIONALES

	Servei de pa <i>Servicio de pan</i>	4,00€
	Pa de coca de vidre amb tomàquet <i>Pan de coca de vidre con tomate</i>	5,50€
	Mini pa de pagès amb mantega del Pirineu <i>Mini hogaza de pan de payés con mantequilla del Pirineu</i>	6,50€

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

 PESCADO FISH	 CRUSTACEOS CRUSTACEANS	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPINS	 FRUTOS DE CASCARA NUTS	 GRANOS DE SESAMO SESAME SEEDS	 CACAHUETES PEANUTS
 APIO CELERY	 DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULFITES	 SOJA SOYABEEN	 MOSTAZA MUSTARD	 LACTOS LACTOSE	 HUEVO EGG	 GLUTEN

 Vegetarià / Vegetariano

 Vegà / Vegano

 Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten