







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	14,50€
	Croquetas de rustido de pollo de corral	14,50€
	Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima	17,50€
	Alcachofas con huevo roto, escamas de jamón ibérico y nuestra salsa romesco de rocoto y curry	19,50€
	Jamón ibérico al corte	29,50€




ENTRANTES ADAPTADOS

	Berenjena asada, hummus de zanahoria y cúrcuma con pico de gallo de semillas y crujiente de remolacha	19,00€
	Aguacate braseado relleno de ensaladita de quinua y pipas de calabaza con brotes frescos y chips de zanahoria	19,50€
	Falso risotto de celery a la “llauna”, setas, cremoso de boniato y lascas de parmesano	20,00€
	Canelón de pollo y foie con salsa de trufa y hierbas y queso Idiazábal	20,50€
	Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del “Parc Agrari” del Prat	20,50€







PLATOS PRINCIPALES

	Pluma ibérica, puré de boniato asado y tomillo, chips de col kale y salsa de naranja y jengibre	26,50€
 	Pollo relleno de ciruelas y piñones, emulsión de albaricoque, puerros confitados y salsa de vainilla	27,00€
  	Calamares a la plancha sobre arroz negro y aceite de ajos tiernos	27,00€
 	Salmón a la parrilla de Hibachi lacado con salsa de soja y miel de naranjo acompañado de “trinxat” de patata y shitakes marinados	28,00€
 	Bacalao confitado, patata panadera, manzana de Girona y crema de azafrán	28,50€
 	Cocotte de corvina asada, gnocchi salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby	29,50€
   	Solomillo Wellington deconstruido	30,50€
	Nuestra pierna de cabrito cocida a baja temperatura en su jugo con pimientos del Padrón	41,50€

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€
	“Petit pot” de chocolate vegano	8,00€
	Helados del Chef	8,00€
	Nuestro Tiramisú tradicional con crumble de cacao	9,00€
	Cremoso de chocolate blanco y albahaca, piña, plátano con aroma de tomillo	9,00€
	Dome de chocolate y galleta Lotus	9,00€
	Capricho de frambuesa y cacao con sopa de cava soado e hibiscus	9,00€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUCES
LUPINS



FRUTOS DE
CASCAÑA
NUTS



GRANOS DE
SESAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



DÍÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOYA BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN

 Vegetariano

 Vegano

 Elaboración sin gluten