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.

Terrum
RESTAURANTE

PARA COMPARTIR · PER A COMPARTIR

Jamón ibérico al corte *Pernil ibèric tallat al moment*	28,00 €
Croquetas de rustido de pollo de corral *Croquetes de rostit de pollastre de corral*	3,50 €/u
Tartar de vieiras, boniato ahumado y emulsión de avellanas de Reus *Tàrtar de vieires, moniato fumat i emulsió d'avellanes de Reus*	25,00 €
Tomates con stracciatella, sardina ahumada, melón cantaloupe y albahaca *Tomàquets amb stracciatella, sardina fumada, meló cantalup i alfàbrega*	19,50 €
Carpaccio de presa ibérica, higos de otoño y parmesano rallado *Carpaccio de presa ibèrica, figues de tardor i parmesà ratllat*	22,50 €
Alcachofas fritas del Parc Agrari del Baix Llobregat, virutas de foie, granada y vinagreta de piñones *Carxofes fregides del Parc Agrari del Baix Llobregat, encenalls de foie, magrana i vinagreta de pinyons*	22,50 €
Canelón XL de boletus con salsa de eneldo y agar de Módena envejecido en barrica *Caneló XL de ceps amb salsa d'anet i agar de Mòdena envellit en barrica*	21,50 €
Crema de calabaza asada, setas salteadas y yema curada en soja *Crema de carbassa rostida, bolets saltats i rovell d'ou curat amb soja*	16,50 €

Terrum
RESTAURANTE

PRINCIPALES · PRINCIPALS

Pluma ibérica con salsa yakitori, puré de boniato y chips de verduras *Ploma ibèrica amb salsa yakitori, puré de moniato i xips de verdures*	25,50 €
Pierna de cabrito a baja temperatura, cocinada durante 12 horas a 72 °C, con jugo de romero y patata a lo pobre con pimientos *Cuixa de cabrit a baixa temperatura, cuinada durant 12 hores a 72 °C, amb suc de romaní i patates a lo pobre amb pebrots*	35,00 €
Solomillo de buey a la catalana con crema de castañas y churro crujiente de patata y trufa *Filet de bou a la catalana amb crema de castanyes i xurro cruixent de patata i tòfona*	33,00 €
Lomo de bacalao confitado sobre escalivada a la brasa y pilpil de ajo negro *Llom de bacallà confitat sobre escalivada a la brasa i pil-pil d'all negre*	27,50 €
Pulpo a la brasa con quenelle de patata y melón cantalupo osmotizado *Pop a la brasa amb quenelle de patata i meló cantalup osmotitzat*	29,50 €
Suquet de la Barceloneta de corvina con almejas, patatas, espárragos verdes y picada de romesco *Suquet de la Barceloneta de corball amb cloïsses, patates, espàrrecs verds i picada de romesco*	29,50 €

10% IVA inclòs/10% IVA incluido

POSTRES

Pecado de chocolate con caviar de aceite, crujiente de pan y escamas de sal *Pecat de xocolata amb caviar d'oli, cruixent de pa i escates de sal*	9,00 €
Nube de crema catalana con ratafía y *carquinyoli* *Núvol de crema catalana amb ratafia i carquinyoli*	9,00 €
Ensalada de fruta fresca cortada *Amanida de fruita fresca tallada*	8,00 €
Petit pot vegano de chocolate *Petit pot vegà de xocolata*	8,00 €
Tiramisú tradicional especial Tower *Tiramisú tradicional especial Tower*	8,50 €

SERVICIOS ADICIONALES · SERVEIS ADICIONALS

Pan de cristal con tomate *Pa de vidre amb tomàquet*	6,00 €
Pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra *Servei de pa de massa mare i oli d'oliva verge extra*	4,50 €

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

