



Terrum

RESTAURANTE



Terrum

RESTAURANTE



MENÚ SILVER

Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

- *Jamón ibérico al corte*
- *Croquetas de rustido de pollo de corral*
- *Buñuelo bacalao de la casa con miel trufada*
- *Canelón de pollo y trufa con salsa de hierbas y queso Idiazábal*
- *Burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)*

Segundos a escoger :

- *Pluma ibérica braseada, boniato, espárragos y salsa yakisoba*
- *Salmón a la parrilla, parmentier de patata, crumble de sobrasada, aceitunas de Kalamata y rucula fresca*

Postres :

A elección del chef

Incluye :

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino de la casa. agua mineral, refrescos y cerveza Café & té



Su seguridad alimentaria es nuestra principal preocupación. Por favor, no dude en solicitar a nuestro personal la lista de alérgenos asociada a cada plato. Estamos aquí para asegurar que pueda disfrutar de su comida con total tranquilidad.

MENÚ GOLD

Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

- *Jamón ibérico al corte*
- *Croquetas de rustido de pollo de corral*
- *Buñuelo bacalao de la casa con miel trufada*
- *Canelón de pollo y trufa con salsa de hierbas y queso Idiazábal*
- *Burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)*

Segundos a escoger :

- *Solomillo de buey curado en miso con texturas de maíz, reducción de Priorat y mantequilla de hierbas*
- *Cocotte de corvina asada , gnocchi salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby*

Postres :

A elección del chef

Incluye :

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino de la casa, agua mineral, refrescos y cerveza Café & té



Su seguridad alimentaria es nuestra principal preocupación. Por favor, no dude en solicitar a nuestro personal la lista de alérgenos asociada a cada plato. Estamos aquí para asegurar que pueda disfrutar de su comida con total tranquilidad.



BODEGA

Vino blanco: Mediterrània Freixenet

Vino tinto: Focoro Mas Oliu · DO Empordà

Cava: Freixenet · DO Cava



Condiciones para reserva de menús de grupos:

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 10 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida que se adapten a las necesidades del cliente. Háganoslo saber para ver qué opciones podemos ofrecerle.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo. Por favor, pregunte las condiciones.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias y/o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si la reducción se realiza en menos de 24 horas o en el momento de llegar al restaurante, se abonará el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 20% en el momento de efectuar la reserva.
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Se contabiliza 1 botella de vino para 4 personas y una de cava. Se podrá cambiar por un refresco o una cerveza por persona.
- Cualquier bebida extra será cobrada aparte.



Su seguridad alimentaria es nuestra principal preocupación. Por favor, no dude en solicitar a nuestro personal la lista de alérgenos asociada a cada plato. Estamos aquí para asegurar que pueda disfrutar de su comida con total tranquilidad.



Terrum

RESTAURANTE

