



Terrum

RESTAURANTE







Un espace gastronomique qui nous relie à l'origine,
sans artifice, avec pour seul secret le respect du
produit de saison.

Un espace gastronomique qui nous reconnecte
à l'origine, sans artifice, avec pour seul secret le
respect des produits de saison.









ENTRÉES

| | | |
|---|--|--------|
| | Jambon ibérique <i>Jambon ibérique</i> | 29,50€ |
|  | Croquettes de poulet rôti fermier <i>Croquettes de poulet rôti fermier</i> | 15,00€ |
|  | Beignets de cabillaud au miel à la truffe <i>Beignets de cabillaud au miel à la truffe</i> | 17,50€ |
|  | Steak tartare de bœuf fumé avec jaune d'œuf confit, mayonnaise au kimchi et hareng mariné. <i>Steak tartare de bœuf fumé avec jaune d'œuf confit, mayonnaise au kimchi et son cornichon.</i> | 28,50€ |
|  | Notre ventre de thon en conserve, tomates Km 0 marinées à l'échalote et toasts aux figues. <i>Notre ventre de thon en conserve, tomates locales marinées à l'échalote et toasts aux figues.</i> | 25,90€ |
|  | Aubergines panées au panko, sauce au yaourt et noisettes grillées hachées <i>Aubergines panées à la chapelure panko, sauce au yaourt et crumble de noisettes grillées</i> | 19,00€ |
|  | Cannellonis au poulet et à la truffe, sauce aux herbes et fromage Idiazábal <i>Cannellonis au poulet et à la truffe, sauce aux herbes et fromage Idiazabal</i> | 21,50€ |
|  | Burrata de bufflonne sur un assortiment de tomates du « Parc Agrari » d'El Prat <i>Burrata de bufflonne sur une variété de tomates du « Parc Agrari » d'El Prat</i> | 20,50€ |
|  | Notre pâté de campagne avec du foie gras, de la confiture d'oignons et des croûtes de pain aux graines <i>Notre pâté campagnard au foie gras, confit d'oignons et croûtons de pain aux graines</i> | 21,00€ |
|  | Faux risotto avec céleri en conserve, gorgonzola, tomates cerises épicées, patate douce et radis <i>Risotto factice au céleri cuit en conserve, gorgonzola, tomates cerises épicées, patate douce et radis</i> | 20,00€ |












VIANDES ET GRILLADES

| | | |
|---|--|--------|
| | Entrecôte de bœuf maturé avec pommes de terre ratté <i>Entrecôte de bœuf maturée avec pommes de terre ratte</i> | €/kg |
|  | Gigot d'agneau rôti à la sauce au romarin, purée de panais et brin de thym <i>Gigot de chevreau nappé de sauce au romarin, de purée de panais et d'une mousse de thym</i> | 39,50€ |
|   | Filet de bœuf mariné au miso, textures de maïs, réduction de Priorat et beurre aux herbes Filet de bœuf mariné au miso, textures de maïs, réduction de Priorat et beurre aux herbes | 32,00€ |
|   | « Prune ibérique braisée avec patate douce, asperges et sauce yakisoba » <i>Épaule de porc ibérique braisée avec patate douce, asperges et sauce yakisoba</i> | 26,50€ |
|   | Blanc de poulet grillé, demi-glace Pedro X., parmentière romescu et noisettes concassées <i>Blanc de poulet grillé, demi-glace Pedro X., parmentier romescu et noisettes concassées</i> | 26,00€ |




EN DIRECT DU MARCHÉ AUX POISSONS / EN DIRECT DU MARCHÉ AUX POISSONS

| | | |
|---|--|--------|
|    | Calamars farcis au saucisson noir et à la bouillabaisse. <i>Calamars farcis au saucisson noir et à la sauce poisson.</i> | 28,50€ |
|    | Popcorn grillé, pommes de terre parmentier, restes de crumble, œuf dur et poudre de boudin noir. <i>Poulpe grillé, pommes de terre parmentier, crumble de sobrasada, ou poudre de boudin noir ébouillanté.</i> | 30,50€ |
|   | Bar « cocotte » accompagné de gnocchis sautés, de champignons de saison, de beurre fumé et de jeunes pousses d'épinards. Bar « cocotte » accompagné de gnocchis sautés, de champignons de saison, de beurre fumé et de jeunes pousses d'épinards. | 29,00€ |

DESSERTS

| | | |
|---|---|-------|
|  | fruits frais de saison <i>fruits frais de saison</i> | 8,00€ |
|  | « Petit pot » de chocolat végétalien <i>« Petit pot » de chocolat végétalien</i> | 8,00€ |
|    | Notre tiramisu traditionnel avec crumble au cacao <i>Notre tiramisu traditionnel avec crumble au cacao</i> | 8,00€ |
|     | Fantaisie au cacao avec émulsion d'abricot et crème anglaise Délice framboise et cacao avec émulsion et crème anglaise à l'abricot | 9,00€ |
|   | Chantilly à la vanille avec des textures de fruits rouges Crème Chantilly à la vanille avec une texture de fruits rouges | 9,00€ |

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

| | | |
|---|--|-------|
|  | Service du pain Service du pain | 4,00€ |
|  | Gâteau de verre au pain et à la tomate Pain de coca à la tomate | 5,50€ |
|  | Petit pain fermier au beurre des Pyrénées Petit pain de campagne au beurre des Pyrénées | 6,50€ |

ALLERGÈNE STATEMENT / DECLARACIÓN DE ALLÉRGENS



POISSON



CRUSTACÉS
CRUS TÁCEO S



MOLLUSQUES
MOLLUSQUES



ALTRAMUCÉS
LUPINS



NOIX



GRAINES DE
SÉSAME



CACAHUÈTES



CÉLÉRI



DIOXYDE DE
SOUFRE ET
SULFITES



MILI
SOJAIR



MO S TAZ
A MUST
ARD



LACTOSE
LACT OSE



HUE
VO
EGG



GLUTEN

 Végétarien / Végétarien

 Végan / Végan

 Production sans gluten / Elaboración sin gluten