



Terrum

RESTAURANTE

Entrantes / Starters

Crema sedosa de calabaza asada y zanahoria confitada, aire de coco y pipas caramelizadas.

Silky roasted pumpkin and confit carrot cream, coconut foam and caramelised seeds

Ensalada de pato confitado, peras al vino tinto y vinagreta de frutos rojos.

Confit duck salad, red wine poached pears and red berry vinaigrette.

Coca de cebolla caramelizada, higos frescos y jamón ibérico

Caramelised onion flatbread, fresh figs and Iberian ham

Platos Principales / Main Courses

Carrillera de ternera estofada a baja temperatura, puré de apionabo y jugo al Oporto

low-braised beef cheek, celeriac purée and Porto juice

Lomo de lubina, crema ligera de coliflor y beurre blanc cítrico

Sea bass loin, light cauliflower cream and citrus beurre blanc

Raviolis rellenos de espinacas y ricota, mantequilla noisette y salvia

Spinach and ricotta ravioli, brown butter and sage

Postres / Desserts

Delicia de cava,franbuesa y pistacho

Funny cava cake, Rasperry and pistachio

Macedonia tropical con sorbete de coco

Tropical fruit salad with coconut sorbet

"Agua mineral y pan incluidos - Aigua mineral i pa inclosos -
Mineral water & bread included"

