



Terrum

RESTAURANTE



Terrum

RESTAURANTE



MENU ARGENT

59 €p.p

Entrées à partager (1 plat pour 5 personnes)

- *Jambon ibérique tranché*
- *Croquettes de poulet rôti fermier*
- *Beignets de morue maison au miel à la truffe*
- *Cannellonis au poulet et à la truffe, sauce aux herbes et fromage Idiazabal*
- *Burrata de bufflonne fumée sur un assortiment de tomates locales provenant du « Parc Agrari » d'El Prat (Végétarien)*

Quelques secondes pour choisir :

- *Épaule de porc ibérique braisée, patate douce, asperges et sauce yakisoba*
- *Saumon grillé, pommes de terre parmentier, crumble de sobrasada, olives Kalamata et roquette fraîche*

Desserts :

À la discrétion du chef

Comprend :

Assortiment de pains et d'huiles locales. Vin de la maison. Eau minérale, boissons non alcoolisées et bière. Café et thé.



Notre sécurité alimentaire est notre priorité absolue. N'hésitez pas à demander à notre personnel la liste des allergènes présents dans chaque plat. Nous sommes là pour que vous puissiez savourer votre repas en toute sérénité.

MENU OR

65 € p.p

Entrées à partager (1 plat pour 5 personnes)

- *Jambon ibérique tranché à la main*
- *Croquettes de poulet rôti fermier*
- *Beignets de morue maison au miel à la truffe*
- *Cannellonis au poulet et à la truffe, sauce aux herbes et fromage Idiazabal*
- *Burrata de bufflonne fumée sur un assortiment de tomates locales provenant du « Parc Agrari » d'El Prat (Végétarien)*

Quelques secondes pour choisir :

Filet de bœuf mariné au miso, textures de maïs, réduction de Priorat et beurre aux herbes

Cocotte de bar rôti, gnocchis sautés aux champignons de saison, beurre fumé et jeunes pousses d'épinards

Desserts :

À la discrétion du chef

Comprend :

Assortiment de pains et d'huiles locales. Vin de la maison. Eau minérale, boissons non alcoolisées et bière. Café et thé.



Notre sécurité alimentaire est notre priorité absolue. N'hésitez pas à demander à notre personnel la liste des allergènes présents dans chaque plat. Nous sommes là pour que vous puissiez savourer votre repas en toute sérénité.



Terrum
RESTAURANTE



BODEGA

Vin blanc : Mediterrània Freixenet

Vin rouge : Focoro Mas Oliu · DO Empordà

Cava : Freixenet · DO Cava

Conditions de réservation des menus de groupe :

Ces menus sont valables pour des groupes de 10 personnes ou plus.

- Il est impossible de combiner différents menus au sein d'un même groupe.

Nous pouvons créer des menus personnalisés pour répondre à vos besoins. N'hésitez pas à nous en faire part afin que nous puissions vous proposer différentes options.

Nous réalisons des gâteaux d'anniversaire personnalisés. Veuillez vous renseigner sur les conditions générales.

· Nous adaptons les menus aux personnes souffrant d'intolérances alimentaires et/ou végétariennes.

- Les cours secondaires choisis doivent être communiqués au moins 48 heures à l'avance.

Le nombre de convives peut être réduit jusqu'à 24 heures avant la réservation. Si la réduction intervient moins de 24 heures à l'avance ou à votre arrivée au restaurant, le montant total de la réservation sera facturé.

Un acompte de 20 % sera exigé au moment de la réservation.

· En cas d'exclusivité des locaux, 100 % de la facture doivent être payés d'avance.

Une bouteille de vin et une bouteille de cava sont incluses pour quatre personnes. Elles peuvent être échangées contre une boisson sans alcool ou une bière par personne.

- Toute boisson supplémentaire sera facturée séparément.



Votre sécurité alimentaire est notre priorité absolue. N'hésitez pas à demander à notre personnel la liste des allergènes présents dans chaque plat. Nous sommes là pour que vous puissiez savourer votre repas en toute sérénité.



Terrum

RESTAURANTE

