



## MENÚ GRUPOS TERRUM

### *Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)*

Jamón ibérico al corte

Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral

Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0  
del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)

### *Principales a escoger*

Pluma ibérica, puré de boniato asado y tomillo, chips de col kale  
y salsa de naranja y jengibre

o

Salmón a la parrilla de Hibachi lacado con salsa de soja y miel de naranjo  
acompañado de "trinxat" de patata y shitakes

### *Postres*

A elección del chef

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino tinto La Sala · D.O Penedés · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra  
Vino blanco La Sala · D.O. Penedés · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café & té

**Precio por persona**

**55,00€ IVA no incluido**

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 GRUPOS TERRUM

### 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.



## MENÚ GRUPOS GOLD TERRUM

### Entrantes para compartir (1 plato cada 5 pax)

Jamón ibérico al corte

Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral

Falafel, crumble de yogurt y picada de cilantro y lima

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates km0  
del "Parc Agrari" del Prat (Vegetariano)

### Principales a escoger

Solomillo Wellington deconstruido

o

Cocotte de corvina asada, gnocchi salteados con setas de temporada,  
mantequilla ahumada y espinacas baby

### Postres

A elección del chef

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

Vino tinto La Sala · D.O Penedés · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra  
Vino blanco La Sala · D.O. Penedés · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Café & té

**Precio por persona**  
**59,00€ IVA no incluido**

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 GRUPOS GOLD TERRUM

### 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.