Terrum

RESTAURANTE

Un espacio gastronómico que nos conecta al origen, sin artificios, sin más secreto que respetar el producto de temporada.

Un espai gastronòmic que ens connecta al’origen,sense artificis, sense més secret que respectar el producte de temporada.

Terrum
RESTAURANTE

ENTRANTS / ENTRANTES

Pernil Ibèric *Jamón Ibérico*	29,50€
Croquetes de rostit de pollastre de corral *Croquetas de rustido de pollo de corral*	15,00€
Bunyols de bacallà amb mel de trufa *Buñuelos de bacalao con miel de trufa*	17,50€
"Steak tartar" de vedella fumat amb rovell curat, mayonesa de kimchi i seva encurtida. *"Steak tartar" de ternera ahumada con yema curada, mayonesa de kimchi y su encurtido.*	28,50€
La nostra ventresca de tonyina en conserva, tomàquet Km 0 marinat amb xalota i torrades amb figues. *Nuestra ventresca de atún en conserva, tomate Km 0 marinado con chalota y torradas con higos.*	25,90€
Albergínia en panko, salsa de iogurt i picada d'avellanes torrades *berenjena en panko, salsa de yogur y picada de avellanas tostadas*	19,00€
Caneló de pollastre i trufa amb salsa d'herbes i formatge Idiazábal *Canelón de pollo y trufa con salsa de hierbas y queso Idiazábal*	21,50€
Burrata de bufala sobre varietat de tomàquets km0 del "Parc Agrari" del Prat *Burrata de bufala sobre variedad de tomates km0 del "Parc Agrari" del Prat*	20,50€
El nostre paté de campanya amb "foie" confitura de ceba i crustons de pà de llavors *Nuestro paté de campaña con "foie" confitura de cebolla y crustones de pan de semillas*	21,00€
Fals risotto de celery a la llauna, gorgonzola, tomàquets Cherry especiats, moniato i raves *Falso risotto de celery a la "llauna", gorgonzola, tomates Cherry especiados, boniato y rábanos*	20,00€

Terrum
RESTAURANTE

CARNS I BRASES / CARNES Y BRASAS

Entrecotte de vedella madurada amb patates ratté *Entrecotte de ternera madurada con patatas ratte*	€/KG
Cuixa de cabrit napada amb salsa de romaní, puré de chirivía i aire de farigola *Pierna de cabrito napada con salsa de romero, puré de chirivía y aire de tomillo*	39,50€
Filet de bou curat en miso amb textures de blat de moro, reducció dePriorat i mantega d'herbes Solomillo *de buey curado en miso con texturas de maíz, reducción de Priorat y mantequilla de hierbas*	32,00€
"Ploma Ibèrica brasejada amb boniato, espàrrecs i salsa yakisoba *Pluma ibérica braseada con boniato, espárragos y salsa yakisoba*	26,50€
Pit de pollastre de corral a la brasa, demi-glaçe de Pedro X., parmentiere de romescu i picada d'avellanes *Pechuga de pollo de corral a la brasa, demi-glace de Pedro X., parmentier de romescu y picada de avellanas*	26,00€

DIRECTE DE LA LLOTJA / DIRECTO DE LA LONJA

Calamars farcits de butifarra negre y suquet de peix. *Calamares rellenos de butifarra negra y suquet de pescado.*	28,50€
Pop a la brasa, parmentier de patata, crumble de sobrasada, ou escaldat i pols de butifarra negre. *Pulpo a la brasa, parmentier de patata, crumble de sobrasada, o escaldado y polvo de butifarra negra.*	30,50€
"Cocotte" corvina amb gnocchi salteados, setas de temporada, mantequilla ahumada i espinacas baby. "Cocotte" corvina con ñoquis salteados, setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby.	29,00€

Vegetarià / Vegetariano Vegà / Vegano Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten

Terrum

RESTAURANTE

POSTRES

	Fruita fresca de temporada *Fruta fresca de temporada*	8,00€
	"Petit pot" *de xocolata vegana* *"Petit pot" de chocolate vegana*	8,00€
	El nostre Tiramisú tradicional amb crumble de cacao *Nuestro Tiramisú tradicional con crumble de cacao*	8,00€
	Capritx de cacau amb emulsió i crema anglesa d'albercoc Capricho de frambuesa y cacao con emulsión y crema inglesa de albaricoque	9,00€
	Chantilly de vainilla amb textures de fruits vermells Chantilly de vainilla con textura de frutos rojos	9,00€

SERVEIS ADICIONALS / SERVICIOS ADICIONALES

	Servei de pà Servicio de pan	4,00€
	Pà de coca de vidre amb tomàquet Pan de coca de vidre con tomate	5,50€
	Mini pà de pagès amb mantega del Pirineu Mini hogaza de pan de payés con mantequilla del Pirineo	6,50€

DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS /DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



Vegetarià / Vegetariano Vegà / Vegano Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten

IVA inclòs/10%IVA incluido

Terrum

RESTAURANTE

A gastronomic space that connects us to the origin, without artifices, without more than a secret to respect the seasonal product.

Terrum
RESTAURANTE

STARTERS

Sliced Iberian ham	29,00€
Roast chicken croquettes	15,00€
Homemade cod fritters with truffle honey	17,50€
Smoked veal steak tartare, cured yolk, kinchi mayonnaise and pickled onion	28,50€
Our Canned tuna belly, tomato km0 marinated with shallot and fig toast	25,90€
Eggplant in Panko, yogurt sauce and chopped toasted hazelnuts	19,00€
Chicken and truffle cannelloni with herb sauce and Idiazábal cheese	21,50€
Buffalo burrata on variety of tomatoes km0 from the "Parc Agrari" del Prat	20,50€
Our pâté de campaña with foie, onion confiture and croutons of seed bread	21,00€
False celery risotto “a la llauna", gorgonzola, spiced cherry tomatoes, sweet potato and radishes	20,00€

FRESH FROM THE MARKET

Calamari stuffed with black sausage and "suquet"	28,50€
Grilled octopus, potato parmentier, “sobrasada” crumble, boiled egg and black sausage powder	30,50€
Roasted sea bass cocotte, sautéed gnocchi with seasonal mushrooms, smoked butter and baby spinach	29,00€

Terrum
RESTAURANTE

MEAT & GRILL

Matured veal entrecote with ratté potatoes	€/KG
Lacquered goat leg with rosemary juice, parsnip puree and thyme air	39,50€
Beef tenderloin cured in miso with corn textures, Priorat reduction and herb butter	32,00€
Braised Iberian plum, sweet potato, asparagus and yakisoba sauce	26,50€
Roast free range chicken breast, PX demi-glaçe, romescu parmentiere and classic mince	26,00€

ADDITIONAL SERVICES

Bread service	4,00€
“Coca de vidre” bread with tomato	5,50€
Sourdough mini-farmer's bread with Pyrenees butter	6,50€

Vegetarià / Vegetariano Vegà / Vegano Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten

IVA inclòs/10%IVA incluido

Terrum
RESTAURANTE

DESSERTS

Fresh seasonal fruit	8,00€
“Petit pot” of vegan chocolate	8,00€
Our traditional Tiramisu with cocoa crumble	8,00€
Cocoa caprice with apricot emulsion and English cream	9,00€
Vanilla Chantilly with red fruit textures	9,00€

ALLERGEN DECLARATION



Vegetarià / Vegetariano Vegà / Vegano Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten

IVA inclòs/10%IVA incluido