



SA TERRASSA CENAS

■ PARA COMPARTIR

Jamón de Bellota 100% Maldonado Pernil de Bellota 100% Maldonado 90gr servido con pan con tomate (Su) (G)	43€	Croquetas de legumbres (4 uds) Croquetas de llegums (Ss) (G) (S) (A) (Fs)	18€
Ostra Ostra Speciale Daniel N°2 con granizado mignoinette de frambuesa o al natural (M) (Su)	7€	Croquetas (4 uds) Croquetes Bacalao con ajo negro Jamón serrano con tomate seco (G) (H) (Su) (L) (P) (A)	18€

■ ENTRANTES

Panzanella de búfala Panzanella de búfala con ensalada de berenjena, tomate y melaza de granada (L) (V) (Su)	26€	Bresaola casera Bresaola casolana de vaca, mayonesa de yuzu, cebollitas caramelizadas y trufa (H) (Su) (Mo)	34 €
Tartar de atún Balfego Tartar de tonyina Balfegó con salsa moja cuba y chips de chirivía (P) (Su)	29€	Carpaccio de vieiras y gamba roja Carpaccio de vieires i gamba roja con aguachile de manzana verde (P) (H) (L) (M) (A) (Cr)	32€
Ensalada templada de espárragos Amanida tèbia amb esparrecs blancs con ajoblanco y perlas de mosto (Fs) (Su)	25€		

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano



SA TERRASSA CENAS

■ PRINCIPALES

Ñoquis de zanahoria 24€
Ñoquis de pastanaga
con mejillones y bulbo de hinojo
(M) (A) (P) (H)

Bacalao al pil pil 42€
Bacallà al pil pil
"Barquero" de bergamota con almejas, fondant
de patata y aceituna Negra
(P) (A) (Su) (L) (M)

Lomo de Cordero mallorquín 39€
Llom de xot mallorquí
con costra de quinua, cogollo de lechuga a la
brasa y salsa ravigot
(Su) (Mo)

Salmonete marinado con Kimchi 40€
Moll marinat amb kimchi
asado al carbón acompañado de su propio
jugo y guisantes tiernos en su salsa
(P) (A) (Su)

Arroz meloso de lechona 38€
Arròs melòs de porcella
con calabacín y salvia
(L) (Su) (A)

Lomo bajo de Buey del Valle del Esla 46€
Llom baix de bou del vall del Esla
berenjena glaseada con miso rojo y bimi
(S) (A) (G)

Tartaleta fina de alcachofas 32€
Cassoleta fina de carxofes
salteadas, salsa barbacoa de champiñones
y ensalada de perejil
(G) (Vg) (Su)

Tortelloni casero 38€
Tortelloni casolà
de carrillera de ternera guisada al Oporto,
crema de apio Nabo y albahaca
(H) (G) (A) (L)

Paella de mariscos 42€ p.p.
Paella de mariscs
(P) (Mo) (Cr) (A)

Paella de vegetales 38€ p.p.
Paella de vegetals
con setas de temporada
(A) (Vg)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano



SA TERRASSA CENAS

■ POSTRES

Clafoutis templado de chocolate 16€

Clafoutis temperat de xocolata

cerezas y salsa de caramelo salado con helado
de chocolate blanco con haba tonka

(G) (H) (L) (Su) (S)

Strudel de manzana deconstruido 16€

Strudel de poma deconstruït

terrina de manzana y pasas, espuma de salsa
inglesa, laminas crujientes, gel de vainilla y
helado de Amarula

(G) (L) (H)

Crème brûlée de Chai 15€

Crème brûlée de Chai

gató de pistacho y helado de sésamo negro

(H) (L) (Ss) (Fs)

Açaí-fresa-coco 16€

Açaí-madiuxa-coco

pannacotta de coco y lima, fresas asadas en
su jugo con manzanilla y pimienta de Sichuan
y granola de cereales

(Vg)

Sorbetes y helados 6€ por bola

Sorbets i gelats

Alérgenos por consultar

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano