

Restaurant Terrassa La Punta

MENÚ DE LA CARXOFA MENÚ DE LA ALCACHOFA

Primers · Primeros

- Crema de carxofa, llagostí i caviar d'oli d'oliva
Arbequina
○
Carxofa farcida de fetge d'ànec i crema lleugera de
Mascarpone
- Crema de alcachofa, langostino y caviar de aceite
de oliva Arbequina
○
Alcachofa rellena de hígado de pato y crema ligera
de Mascarpone

Segundos · Segons

- Corbina rostida amb arròs cremós de carxofa i
formatge sard Pecorino
○
Ploma de porc ibèric rostida amb carxofa a la
brasa i allioli de codonyat
- Corvina asada con arroz cremoso de alcachofa y
queso sardo Pecorino
○
Pluma de cerdo ibérico asado con alcachofa a la
brasa y alioli de membrillo

Postre · Postre

- Quallada amb poma àcida i fruites vermelles
○
Amanida de fruita en textures
- Cuajada con manzana ácida y frutas rojos
○
Ensalada de fruta en texturas

Menú: 29 €

I. V. A. inclòs · I. V. A. incluido
Begudes a part · Bebidas aparte

Restaurant Terrassa La Punta

ARTICHOKE MENU MENU DE L'ARTICHAUT

First course · Premiers plats

- Cream of artichoke, prawn and Arbequina olive
oil caviar
or
Artichoke stuffed with duck liver and light
Mascarpone cream
- Crème d'artichaut, crevette et caviar d'huile
d'olive Arbequina
ou
Artichaut farci de foie de canard et crème légère
de Mascarpone

Second course · Seconds plats

- Grilled sea bass with creamy rice of artichoke and
Sardinian Pecorino cheese
or
Roasted Iberian pork loin with charcoal-grilled
artichoke and quince aioli
- Loup de mer rôti avec riz crémeux à l'artichaut et fromage
Sardou Pecorino
ou
Échine de porc ibérique rôtie avec artichaut grillé et aioli de
coing

Dessert · Dessert

- Curd with sour apple and red fruits
or
Layered fruit salad
- Lait caillé à la pomme acide et aux fruits rouges
ou
Salade de fruit en textures

Menu: 29 €

VAT included · TVA comprise
Drinks not included · Boissons non incluses