


*Benvinguts al restaurant
Terrassa Terramar*

*La nostra filosofia
basada en la il·lusió
de progressar dia a dia,
ofereix un producte ecològic i fresc,
amb aroma de mediterràni*



ENTRANTS

 Crema de pèsols amb ou escumat i escamarlà
Gaspatxo d'en Miquel

Amanida de cabdells amb sardina confitada, poma Grand Smith
maionesa de menta i alfàbrega amb làmines d'ametlla

Amanida d'espàrrecs verds confitats amb cabdells i anxoves

Amanida de burrata amb carpaccio de vedella de Girona amb
oli d'alfàbrega

Amanida de vieires a la brasa amb oli de marisc

Ous ECO estrellats amb sobrassada ibèrica o encenalls de pernil
ibèric i oli de tòfona

 Graellada de verdures amb romesco

Bloc de foie amb sal Maldon i confitura de figues

Tartar de tonyina vermella amb caviar d'Avruga, maionesa de
Wasabi suau i algues wakame

Carpaccio de gamba de Palamós amb oli de gamba

PER COMPARTIR / TAPES

 Patates braves d'en Miquel

Croquetes de calamar a la seva tinta (4 peces)

Croquetes de Txuleton de vaca (4 peces)

Croquetes de gamba de Palamós (4 peces)

Musclos de roca a la planxa

Anxoves (casolanes)

Calamars a l'andalusa

Tellines a la planxa

Canyuts (Navalles) a la planxa

Escamarlanets de Palamós saltejats amb all i julivert

Gambeta de Palamós saltejats amb all i julivert

Xipironets de Palamós

Pernil de gla D.O. Extremadura 100% Ibèric

ARROSSOS

Arròs típic de Palafrugell

Arròs amb cananes, trompetes de la mort i salsitxes

Paella d'arròs negre amb sípia i escamarlans

Paella del senyoret (sense entrebancs)

Paella marinera



Paella de verdures

Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma

Fideuà amb sípia i escamarlanets

PEIXOS

Caldereta de rap, cloïsses i gambes de Palamós

Turbo de costa a la planxa amb verduretes

Llenguado de costa a la meunière de romaní o a la planxa

Suprema de llobarro a la planxa amb xips de verdures

Rapet a la planxa o donostiarra amb verduretes (aprox. 700 grs)

Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata confitada

Calamar de costa a la planxa o encebats

CARNES

Filet de vedella de Girona a la brasa

Carré de xai al forn amb aroma del bosc

Garrí a baixa temperatura amb reducció de Ratafia

Hamburguesa de vedella Angus amb ceba confitada

I foie poêle

“Vano” de porc ibèric 100% a la brasa

Pa artesà de Palafrugell

Coca de vidre amb tomata

El nostre establiment disposa d'informació sobre
la presència de productes i d'ingredients al·lèrgics.



vegetarià

cat
IVA INCLÒS

ENTRANTES


 Crema de guisantes con huevo poché y cigala
El gazpacho de Miquel

Ensalada de cogollos con sardina confitada, manzana Grand Smith, mayonesa de menta i albahaca con láminas de almendra

Ensalada de espárragos verdes confitades, cogollos y anchoas

Ensalada de burrata con carpaccio de ternera de Girona con aceite de albahaca

Ensalada de vieiras a la brasa con aceite de marisco

 Huevos ECO estrellados con sobrasada ibérica o con virutas de jamón ibérico con aceite de trufa

Parrillada de verduras con salsa romesco

Bloc de foie con sal Maldon y confitura de higos

Tartar de atún rojo con caviar d'Avruga, mayonesa de wasabi suave y algas Wakame

Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de gamba

PARA COMPARTIR

 Patatas bravas de Miquel
Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas)

Croquetas de Chuleton de vaca (4 piezas)

Croquetas de gamba de Palamós (4 piezas)

Mejillones de roca a la plancha

Anchoas (caseras)

Calamares a la andaluza

Coquinas a la plancha

Navajas a la plancha

Cigalas frescas salteadas con ajo y perejil

Gambitas de Palamós salteada con ajo y perejil

Chipirones de Palamós

Jamón de bellota D.O. Extremadura 100% Ibérico

ARROCES

Arroz típico de Palafrugell

Arroz con cananas, trompetas de la muerte y salchichas

Paella de arroz negro con sepía y cigalas

Paella del señorito (sin cascaras)

 Paella marinera

 Paella de verduras

 Paella de ceps con queso parmesano gratinado

 Fideua con sepia y cigalas frescas

PESCADOS

Caldereta de rape, almejas y gambas de Palamós

Rodaballo de costa a la plancha con verduritas

Lenguado de costa a la meunière de romero o plancha

Suprema de lubina a la plancha con chips de verduras

Rape a la plancha o a la donostiarra con verduras (Aprox 700 grs)

Bacalao nórdico extra al horno con tomates confitados

Calamar de costa a la plancha o encebollado

CARNES

Filete de ternera de Girona a la brasa

Carré de cordero al horno con aroma del bosque

Cochinillo a baja temperatura con reducción de Ratafia

Hamburguesa de ternera Angus con cebolla confitada

y foie poêle

“Abanico” de cerdo ibérico 100% a la brasa

Pan artesanal de Palafrugell

Coca de vidrio con tomate

Nuestro establecimiento dispone de información
sobre la presencia de productos y de ingredientes alérgenos.



Apto para vegetarianos

cast
IVA INCLUIDO

STARTERS

Cream of peas soup with poached quail egg and lobsters

 Miquel's gaspatxo

Lettuce heart salad with sardine preserved, apple Grand Smith, mint and basil mayonnaise and sliced almonds

Pickled green asparagus salad with lettuce heart and anchovies

Burrata salad with veal carpaccio from Girona with basil olive oil

Scallops grilled salad with shellfish oil

Fried BIO eggs with iberian sobrossada or iberian cured ham shaving and truffle oil


 Assorted grilled vegetables and romesco sauce

Duck foie gras with Maldon sea salt and fig jam

Red tuna tartar with Avruga caviar, mild wasabi mayonnaise and seaweed wakame

Prawns carpaccio from Palamós and prawns oil

DISHES TO SHARE

 Fried potatoes with spicy sauce
Croquettes squid in their ink (4 pieces)
Croquettes beef steak (4 pieces)
Croquettes prawns from Palamós (4 pieces)

Grilled date mussels

Anchovies (home-made)

Andalusian style squids

Grilled coquinas clams

Grilled razor clams

Sauteed lobsters from Palamós with garlic and parsley

Sauteed prawns from Palamós with garlic and parsley

Small squids from Palamós

Spanish ham from Extremadura 100% Iberian

RICE

Rice typical from Palafrugell

Rice with cananas, king trumpet mushrooms and sausages

Black rice paella with cuttlefish and small lobsters

Paella "del senyoret" (with shell-less fish)

Seafood Paella

Paella with vegetables

Paella with mushrooms and parmesan cheese au gratin

"Fideua" noodle stew with fish stock, cuttlefish and garlic sauce



FISHES

Angler fish, clams and prawns from Palamós caldereta

Grilled coastal turbot with vegetables

Fresh sole a la meunière rosemary or grilled

Grilled seabass suprême with vegetables chips

Grilled angler fish or " a la donostiarra " (700 Grs)

Baked extra nordic cod fish with pickled tomatoes

Grilled squids or on onion sauce

MEATS

Grilled veal tenderloin from Girona

Baked rack of lamb and forest aroma

Slow-roast pig with a reduction ratafia

Angus veal hamburger with confit onion and foie poêle

Grilled « Vano » iberian pork 100%

Coca de vidre with tomato

Artisan bread from Palafrugell

Our establishment has information about
the presence of allergen products and ingredients in the dishes
on the menus.



Suitable for vegetarians

en
VAT Included

ENTRÉES



Crème de petits pois à l'œuf poché et langoustin
Gaspacho du chef

Salade de coeurs de laitue au sardine confite, pomme Grand Smith
à la mayonnaise de menthe et basilic et aux ,lames d'amandes

Salade de asperges vertes confites, coeurs de laitue et anchois

Salade de burrata avec carpaccio de veau de Girona à l'huile de
basilic

Salade de coquilles de Saint-Jacques grillé à l'huile aux fruits de
mer

Oeufs BIO sur le plat au soubressade ibérique or jambon ibérique
croustillant à l'huile de truffe



Légumes grillés, sauce Romesco

Bloc de foie gras, sel Maldon à la confiture de figues

Tartar de thon rouge, caviar d'Avruga et mayonnaise doux au
wasabi et algues wakame

Carpaccio de crevettes de Palamós à l'huile de crevette

PLATS À PARTAGER



Pommes de terre du chef à la sauce piquante

Croquettes de calamars à l'encre (4 pièces)

Croquettes de bœuf (4 pièces)

Croquettes de gambas de Palamós (4 pièces)

Moules à la plancha

Anchois (maison)

Calamars à l'Andalouse

Tellines à la plancha

Couteaux grillés

Cigales de mer fraîches sautées saltejats amb all i julivert

Petites gambes de Palamós sautées à la persillade

Petits calamars frits de Palamós

Jambon A.O Estrémadure 100% Ibérique



Convient aux végétariens

fr
T.V.A COMPRIS

RIZ

Riz typique de Palafrugell

Riz aux cananas, trompettes de la mort et saucisses

Paella de riz noir aux seiche et petits cigales de mer

Paella "del senyoret"(mollusques sans coquilles et poisson)

Paella à la marinière



Paella ampordanesa aux légumes

Paella aux cèpes et au parmesan gratiné

"Fideuà": vermicelles grillés et cuits en fumet, cigales fraîches et

« aïoli »

POISSONS

Caldereta de lotte de mer, poulardes et gambes de Palamós

Turbot de la côte grillé aux légumes

Sole fraîche de la côte à la meunière de romarin ou grillé

Suprême de bar aux chips de légumes

Lotte de mer grillée ou " à la donostiarra"(700 Grs)

Morue nordique extra au four et aux tomates confites

Calamars de la cote à la plancha ou à l'oignon confit

VIANDES

Filet de veau de Girona grillé sur la braise

Carré d'agneau ou four parfumée au forest

Cochon de lait à basse temperatura à la réduction de Ratafia

Steak haché de veau Angus à l'oignon confit et au foie poêle

« Vano » de porc ibérique 100% sur la braise

Coca de vidre à la tomate

Pain artisanal de Palafrugell

Notre établissement dispose d'information
sur la présence de produits et d'ingrédients allergènes..



Convient aux végétariens

fr

T.V.A COMPRIS