



Bienvenidos al restaurante Terraza Terramar.  
Nuestra filosofía basada en la ilusión de progresar día a día,  
ofrece un producto ecológico y fresco,  
con aroma de mediterráneo



## ENTRANTES

El gazpacho de Miquel

Salmorejo de tomate y anchoas

Ensalada de esparragòs verdes confitados, cogollos y anchoas

Ensalada de ventresca de bonito con tomates del huerto,  
cebolla tierna y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada fresca de melón, fresas y jamón ibérico

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

Ensalada de cogollos con sardina confitada, manzana Granny Smith,  
mayonesa de wasabi suave con láminas de almendra

Tartar de tomate raf con guacamole y espárrago blanco confitado

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

Canelón de aguacate con tartar de salmón y toque de gamba

Sardinas marinadas con tomate confitado y chicharrones de  
cerdo ibérico

Parrillada de verduras con salsa romesco

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

Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de gamba

## PARA COMPARTIR / TAPAS

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

Coca del Empordà con anchoas (caseras)

Berberechos a la plancha

Coquinas a la plancha

Calamares a la andaluza

Cigalas frescas salteadas

Gambitas de Palamós salteadas con ajo y perejil

Chipirones de Palamós

Pequeñas sepias de Palamós salteadas

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura 100% Iberico



## ARROCES

Arroz típico de Palafrugell  
Arroz con sepia, trompetas de la muerte y centolla  
Paella de arroz negro con sepias y cigalas  
Paella marinera  
Paella del señorito (sin cáscaras)  
Paella ampurdanesa de verduras  
Paella de ceps con queso parmesano gratinado  
Paella de a bordo al estilo de los pescadores (sin sofrito)  
Fideua con sepia y cigalas frescas

## PESCADOS

Sardinas frescas de Palamós a la brasa  
Suprema de lubina de costa con chips de verdura  
Suprema de salmonetes con calamares salteados  
y trompetas de la muerte  
Rodaballo salvaje sobre base 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 con cebolla confitada  
Pulpo a la brasa con parmentier de topinambur, calçot,  
ajo negro y romesco  
Lenguado de costa a la meunière de romero

## CARNES

Filete de ternera de Girona a la brasa (200 grs)  
Entrecot de ternera ecológica sin hueso a la brasa (380 Grs)  
Hamburguesa de ternera Angus con cebolla confitada y foie poêle  
"Abanico" de cerdo ibérico 100% a la brasa "  
Escalopines de pato con jamón ibérico y frutos rojos

Pan artesanal de Palafrugell  
Coca de vidrio con tomate



## POSTRES

Chuchos de crema y praliné

Surtido de trufas (chocolate blanco con coco,  
chocolate negro y chocolate con leche)

Tatín de manzana con helado de canela

Coulant de chocolate con helado de violeta

Coulant de chocolate blanco con corazón de  
chocolate negro y helado de Ratafia

Pastel de queso con frutos rojos

Nube de crema catalana

Tocinillo de cielo con crema de regaliz

Panacota de coco con sopa de cereza

Sopa de cítricos con sorbete de mandarina y  
gominola de lima y pomelo

Bolas de melón y sandía con sorbete de mojito

“Cubano” de mousse de canela con helado  
de dulce de leche

Ensalada de frutas naturales

### **Helados artesanos**

2 Bolas

1 Bola

Cornets, Magnum

IVA INCLUIDO