

**Copa de benvinguda**  
*Verre de bienvenue*

**Xips de verdures**  
*Chips de legumes*

---

**MENÚ | MENU**

**Figues “Coll de Dama” amb espatlla de pernil ibèric, crema de tòfona i pa de xocolata amb avellanes**  
*Figs “Coll de Dama” avec jambon ibérique, crème de truffe et pain de chocolat avec des noisettes*

**Pebrots de piquillo farcits de guacamole, salmó marinat i cremós de blat de moro picant**  
*Poivrons de piquillo farcis d’avocat, saumon mariné et crème de maïs épicé*

**Tartar de carabiners amb sindría marinada gelada i emulsió de festuc**  
*Tartar de gambon écarlate avec pasteque marinée glacée et émulsion de pistache*

**Vieires amb poma de Girona, llima i oli d’algues**  
*Coquilles Saint-Jacques avec pomme de Girona, citron vert et huile d’algues*

**Filet de vedella amb ceps a les tres maneres**  
*Filet de veau avec cèpes en trois façons*

**Escuma de bombó amb gerds i xocolata en textures**  
*Mousse de bonbon avec framboises et chocolat en textures*

---

**Petit Fours**

---

**VINS | LES VINS**

**Vi blanc Verd d’Albera. Celler Martí Fabra**  
**Vi blanc Edith. Celler d’en Guilla**  
**Vi negre Rec de brau. Celler d’en Guilla**  
**Cava Familia Oliveda Brut Nature Reserva. Celler Oliveda**

**Copa de bienvenida**  
*Welcome drink*

**Chips de verdures**  
*Vegetables chips*

---

**MENÚ | MENU**

**Higos “Coll de Dama” con paletilla de jamón ibérico, crema de trufa y pan de chocolate con avellanas**  
*“Coll de Dama” figs, with Iberic ham, truffle cream and hazelnut chocolate bread*

**Pimientos de piquillo rellenos de guacamole, salmón marinado y cremoso de maiz picante**  
*Piquillo peppers stuffed with guacamole, marinated salmon and spicy corn cream*

**Tartar de carabineros con sandía marinada helada y emulsión de pistacho**  
*Red schrimp tartar with marinated and frozen watermelon with pistachio emulsion*

**Vieiras con manzana de Girona, lima y aceite de algas**  
*Scallops with Girona apple, lime and seaweed oil*

**Solomillo de ternera con ceps a las tres maneras**  
*Veal filet with ceps in three ways*

**Espuma de bombón con frambuesas y chocolate en textures**  
*Bonbon mousse with raspberries and chocolate in textures*

---

**Petit Fours**

---

**VINS | LES VINS**

**Vi blanc Verd d’Albera. Celler Martí Fabra**  
**Vi blanc Edith. Celler d’en Guilla**  
**Vi negre Rec de brau. Celler d’en Guilla**  
**Cava Familia Oliveda Brut Nature Reserva. Celler Oliveda**

TERRAZA®

[WWW.HOTELTERRAZA.COM](http://WWW.HOTELTERRAZA.COM)

SHARE YOUR EXPERIENCE



#HOTELTERRAZA

norat<sup>nit</sup>

RESTAURANT GASTRONÒMIC

by TERRAZA

**MENÚ DEGUSTACIÓ**

MENÚ DEGUSTACIÓN  
MENU DÉGUSTATION  
TASTING MENU

SETEMBRE 2019