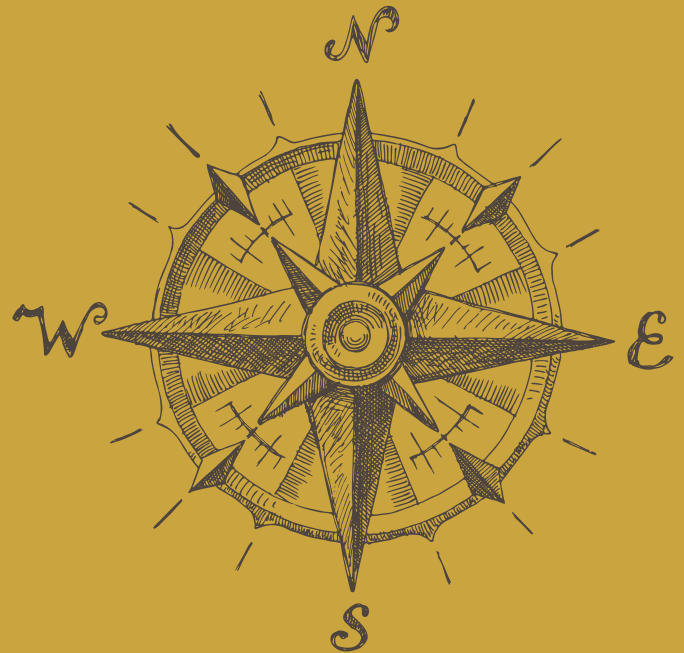




TERRAZA®



norat^{nit}
RESTAURANT GASTRONÒMIC
by TERRAZA

WWW.HOTELTERRAZA.COM

SHARE YOUR EXPERIENCE



#HOTELTERRAZA

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN
MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU

ABRIL 2019

Copa de cava i aperitiu de la casa
Coupe de cava et apéritif maison



**Foie-gras amb xips de carxofes,
yuzu i reducció de magrana**
*Foie-gras avec chips de artichauts, yuzu
et réduction de grenade*

**Caneló de pollastre rostit amb bolets,
salsa saubisse i caramel líquid de garnatxa**
*Cannellone de poulet rôti aux champignons,
sauce saubisse et caramel liquide de garnatxa*

**Vieires amb cava amb empanadilla
de trinxat de patata i col**
*Coquilles Saint-Jacques au cava avec "empanadilla"
de "trinxat" de pommes de terre et de choux*

**Molls amb vi dolç amb cebetes encurtides
i oli de canyella**
*Rougets au vin doux aux petits oignons confites et huile de
cannelle*

**Filet de vedella amb espàrrecs verds, salsa agridolça
de llimona i oli de pinyons**
*Filet de veau aux asperges vertes, sauce aigre-doux
de citron et huile de pignons*



**Panna cotta de vainilla "bombó de Madagascar" amb
maduixes i taronja**
*Panna cotta de vanille "bombon de Madagascar"
aux fraises et orange*



Petit Fours



Vins | Les vins

Cava Família Oliveda Brut Nature Reserva. Celler Oliveda
Garoina Blanc. Celler Oliveda
Sàtirs. Celler Arché Pagès
Rec de Brau. Cellers d'en Guilla
Garnatxa. Celler Espolla

Copa de cava y aperitivo de la casa
Cup of cava and Hand-made appetizer



**Foie-gras con chips de alcachofa, yuzu
y reducción de granada**
*Foie-gras with artichokes chips, yuzu and reduction
of pomegranate*

**Canalón de pollo asado con setas, salsa saubisse
y caramelo líquido de garnacha**
*Roasted chicken with mushrooms cannellone,
saubisse sauce and garnatxa liquid caramel*

**Vieiras al cava con empanadilla de
"trinxat" de patata y col**
*Scallops with cava with "trinxat" potato
and cabbage "empanadilla "*

**Salmonetes al vino dulce con cebollitas encurtidas y
aceite de canela**
*Red mullets in sweet wine with vinegar-pickled baby onions
and cinnamon oil*

**Solomillo de ternera con espárragos verdes,
salsa agridulce de limón y aceite de piñones**
*Veal fillet with green asparagus, lemon bittersweet sauce and
pine nut oil*



**Panna cotta de vainilla "bombón de Madagascar" con
fresas y naranja**
*Vanilla panna cotta "Madagascar bombon" with
strawberries and orange*



Petit Fours



Vinos | Wines

Cava Família Oliveda Brut Nature Reserva. Celler Oliveda
Garoina Blanc. Celler Oliveda
Sàtirs. Celler Arché Pagès
Rec de Brau. Cellers d'en Guilla
Garnatxa. Celler Espolla