

# Menú de Vetlla de Nadal

## Aperitiu

Glassonet Dry Martini  
Coca d'espínacs al safrà del Montsec i bacallà confitat  
Còctel de llagostins

## Menú

Sopa de ceba amb ou de corral trufat

\* \* \*

Llenguado i cremós d'eriçó de mar al cava

\* \* \*

Timbal de cuixa de xai escabetxada amb ceps i camagroc

\* \* \*

Sablé amb mousse de cítrics i merengue

**Preu per emportar: 26€ (no inclou celler)**

Data màxima per encomanar: 22 de desembre.

## Celler

Xino xano blanc del celler Oriol Rossell  
Jan Petit del celler Clos Pons  
Sort d'Abril del celler Analec

Cafès 100% aràbica - Torrons i dolços

**Preu al restaurant: 45€**

(Celler i cafès inclosos)

Fes la teva reserva al T. 973 651 120

*Terradets*

# Menú de Nadal

## Aperitiu

Mini caneló d'ànec i roquefort  
Caramel de foie i caviar de tòfona  
Ceviche de corball

## Menú

Sopa de galets de Nadal

\* \* \*

Carn d'olla de pilota, botifarra blanca i negra,  
farcellet de col, cigrons, patata i pastanaga

\* \* \*

Pollastre ecològic La Torre d'Erbull amb salsifis,  
i nous de macadàmia

\* \* \*

Tronc de Nadal amb trufa, crocant d'avellanes  
i macarons de fruits del bosc

**Preu per emportar: 29€ (no inclou celler)**

Data màxima per encomanar: 23 de desembre.

## Celler

Xino xano blanc del celler Oriol Rossell  
Jan Petit del celler Clos Pons  
Sort d'Abril del celler Analec

Cafès 100% aràbica - Torrons i dolços

**Preu al restaurant: 48€**

(Celler i cafès inclosos)

Fes la teva reserva al T. 973 651 120

*Terradets*

# Menú de Sant Esteve

## Menú

Crema de fonoll amb mascarpone i pols de ceps

\* \* \*

Canalons de la Padrina amb cremosa beixamel  
i formatges de Vilavella

\* \* \*

Bacallà a la graella amb trinxat del Pallars  
i crema bearnesa

\* \* \*

Pastisset de taronja, toffee i moscovado

**Preu per emportar: 24€ (no inclou celler)**

Data màxima per encomanar: 23 de desembre.

## Celler

Xino xano blanc del celler Oriol Rossell  
Jan Petit del celler Clos Pons  
Sort d'Abril del celler Analec

Cafès 100% aràbica - Torrons i dolços

**Preu al restaurant: 40€**

(Celler i cafès inclosos)

Fes la teva reserva al T. 973 651 120

*Terradets*

# PLATS DE NADAL

**per emportar!**

## PRIMERS PLATS

- Sopa de galets de Nadal amb pilota 7,50€
- Amanida tèbia de formatge de cabra i fruits del bosc 8,50€
- Micuit d'ànec amb poma i torradetes 8,50€
- Coca de caviar d'albergínia, alvocat i pernil ibèric 8€
- Canaló de pollastre reial gratinat 8,50€

## SEGONS PLATS

- Suquet de peixos de llotja 22€
- Llobarro amb verduretes al safrà 12€
- Melós de vedella amb salsa de ceps 14€
- Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura sobre trinxat de bolets 16€
- Pollastre ecològic la Torre d'Erbull amb salsafins, rovellons, prunes i pinyons 17€

## POSTRES

- Tronc Nadalenc de mousse de xocolata 6€
- Pastís Red Velvet 6€
- Pastís Sara 6€
- Tarta Tatin 6€

Fes la teva comanda abans del 23/12 al T. 973 651 120

*Terradets*

# Menú de Cap d'Any Terradets

## Aperitiu

Ricciole de foie i pernil d'ànec  
Nigiri de tonyina amb gengibre i aire de wasabi  
Salmó marinat amb alvocat i caviar  
Rovelló amb tòfona i sal de pernil

## Menú

*Cabra de mar (centolla) a la Donostiarra*

\*\*\*

## Mariscada freda i calenta

Mig llamàntol, gambes, escamarlans, navalles, musclos i punxents amb salsa còctel, maionesa de cítrics i salsa romesco

\*\*\*

Espatlla de xai farcida de bolets amb tatin de poma, pera, pinya amb encenalls de coco i tòfona al Pedro Ximénez

\*\*\*

Gelat de violeta amb litxis  
Textures de xocolata amb gerds  
amb gelée de cava, or i safrà

## Celler

Vi blanc  
Vi negre  
Cava Brut

Aigües

Cafès 100% aràbica - Carro de licors - Mignardises

**Preu: 125€**

Inclou celler, 4 consumicions, cotilló, raïm i ressupò

amb  
DJ Àlex

Serà necessari presentar  
el certificat COVID,  
en paper o digital.

*Terradets*

# Menú de Cap d'Any Del Llac

## Aperitius

Mosaic de salmó amb anxoves del cantàbric  
Tian de foie amb caviar de tòfona  
Gyoza de llagostins amb sèsam

amb  
DJ Dani

## Menú

Tartar de vieira i llagostins amb alvocat i germinats tendres

\* \* \*

Suprema d'orada amb pastisset cremós de patata  
i gambes amb suquet de caviar de mar

\* \* \*

Melós de vedella, amb parmetier i múrgoles farcides amb foie

\* \* \*

Xarrup de mandarina amb aranyons i groselles  
Mousse de xocolata blanca i llima, or i safrà  
amb praliné d'avellana

**Preu per emportar: 59€ (no inclou celler)**

Data màxima per encomanar: 28 de desembre

Serà necessari presentar  
el certificat COVID,  
en paper o digital.

## Celler

Vi blanc  
Vi negre  
Cava Brut

Aigües  
Cafès 100% aràbica - Carro de licors - Mignardises

**Preu: 95€**

Inclou celler, 2 consumicions, cofilló i raim

*Terradets*

# Menú de Cap d'Any Infantil

Còctel de suc de fruita

## Aperitiu

Secallona de casa  
Mini pizza de mozzarella de búfala i pernil ibèric  
Olives farcides  
Xips de patates

## Menú

Pasta fresca amb salsa de tomàquet  
i formatge cheddar

\* \* \*

Escalopa de filet de vedella amb patates palla

\* \* \*

Pastís de xocolata sense farina amb gelat de nata

## Begudes

Refrescos  
Aigua  
Cava per nens "Pinky"  
Cornet de dolços

**Preu: 40€**

*Terradets*

# PLATS DE CAPDANY

**per emportar!**

Tartar de veïra i llagostins amb alvocat  
i germinats tendres 14€

Suprema d'orada amb pastisset cremós de patata  
i gambes amb suquet de caviar de mar 12€

Melós de vedella, amb parmentier  
i múrgoles farcides amb foie 16€

Espatlla de xai farcida de bolets amb tatin de poma,  
pera, pinya amb encenalls de coco  
i tòfona al Pedro Ximénez 17€

## POSTRES

Mousse de xocolata blanca i llimona  
amb praliné d'avellana 6€

Pastís Red Velvet 6€

Pastís Sara 6€

Cremós de mató 6€

Fes la teva comanda abans del 28/12 al T. 973 651 120

*Terradets*