

Menú de Vetlla de Nadal

Aperitiu

Glaçonet 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 merenga

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 canaló d'ànec i roquefort
Caramel de foie i caviar de tòfona
Cebiche 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 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 cuita a baixa temperatura sobre trinxat de bolets 16€
- Pollastre ecològic la Torre d'Erbull amb salsifis, rovellons, prunes i pinyons 17€

POSTRES

- Tronc Nadalenc de mousse de xocolata 6€
- Pastís Red Velvet 6€
- Pastís Sara 6€
- Tarte 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, gerds
amb gelée de cava, or i safrà

Celler

Petit Siós del celler Costers del Sió
Alges del celler Clos Pons
Agustí Torelló Brut Reserva del celler Agustí Torelló Mata

Aigües
Cafès 100% aràbica - Carro de licors - Mignardises

Preu: 125€

Inclou celler, 4 consumicions, cotilló, raïm i ressupó

amb
DJ Àlex

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

Terradets

Menú de Cap d'Any Del Llac

Aperitiu

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 parmentier i múrgoles farcides de foie

* * *

Xarrup de mandarina amb aranyons i groselles
Mousse de xocolata blanca, 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

Petit Sió del celler Costers del Sió
Alges del celler Clos Pons
Agustí Torelló Brut Reserva del celler Agustí Torelló Mata

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 sucs 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 CAP D'ANY

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 de 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