

# Menú de Noche Buena

## Aperitivos

Cubito Dry Martini  
Coca de espinacas al azafrán del Montsec y bacalao confitado  
Cóctel de langostinos

## Menú

Sopa de cebolla con huevo de corral trufado

\* \* \*

Lenguado y cremoso de erizo de mar al cava

\* \* \*

Timbal de pierna de cordero escabechada con boletus  
y camagroc

\* \* \*

Sablé con mousse de cítricos y merengue

**Precio para llevar: 26€ (no incluye bodega)**

Fecha máxima para encargar: 22 de diciembre.

## Bodega

Xino xano blanc de la bodega Oriol Rossell  
Jan Petit de la bodega Clos Pons  
Sort d'Abril de la bodega Analec

Cafés 100% arábica - Turrone y dulces

**Precio en el restaurante: 45€**

(Bodega y cafés incluidos)

Haz tu reserva en el T. 973 651 120

*Terradets*

# Menú de Navidad

## Aperitivos

Mini canelón de pato y roquefort  
Caramelo de foie y caviar de trufa  
Cebiche de corvina

## Menú

Sopa de galets de Navidad

\* \* \*

Cocido catalán con pelota, butifarra blanca y negra,  
atillo de col, garbanzos, patata y zanahoria

\* \* \*

Pollo ecológico La Torre d'Erbull con salsifis,  
y nueces de macadamia

\* \* \*

Tronco de Navidad con trufa, crocante de avellanas  
y macarons de frutos del bosque

**Precio para llevar: 29€ (no incluye bodega)**

Fecha máxima para encargar: 23 de diciembre.

## Bodega

Xino xano blanc de la bodega Oriol Rossell  
Jan Petit de la bodega Clos Pons  
Sort d'Abril de la bodega Analec

Cafés 100% arábica - Turrone y dulces

**Precio en el restaurante: 48€**

(Bodega y cafés incluidos)

Haz tu reserva en el T. 973 651 120

*Terradets*

# Menú de San Esteban

## Menú

Crema de hinojo con mascarpone y polvo de boletus

\* \* \*

Canelones de la Padrina con cremosa bechamel  
y quesos Vilavella

\* \* \*

Bacalao a la brasa con *trinxat* del Pallars  
y salsa bearnesa

\* \* \*

Patelito de naranja, toffee y moscovado

**Precio para llevar: 24€ (no incluye bodega)**

Fecha máxima para encargar: 23 de diciembre.

## Bodega

Xino xano blanc de la bodega Oriol Rossell  
Jan Petit de la bodega Clos Pons  
Sort d'Abril de la bodega Analec

Cafés 100% arábica - Turrones y dulces

**Precio en el restaurante: 40€**

(Bodega y cafés incluidos)

Haz tu reserva en el T. 973 651 120

*Terradets*

# PLATOS DE NAVIDAD

para llevar

## PRIMEROS PLATOS

- Sopa de galets de Navidad con pelota 7,50€
- Ensalada templada de queso de cabra frutos del bosque 8,50€
- Micuit de pato con manzana y tostaditas 8,50€
- Coca de caviar de berenjena, aguacate y jamón ibérico 8€
- Canelón de pollo real gratinado 8,50€

## SEGUNDOS PLATOS

- "Suquet" de pescados de lonja 22€
- Lubina con verduritas al azafrán 12€
- Meloso de ternera con salsa de boletus 14€
- Paletilla de cordero cocida a baja temperatura con "trinxat" de setas 16€
- Pollo ecológico *la Torre d'Erbull* con salsafins, niscalos, ciruelas y piñones 17€

## POSTRES

- Tronco Navideño de mousse de chocolate 6€
- Tarta Red Velvet 6€
- Tarta Sara 6€
- Tarta Tatin 6€

Haz tu reserva antes del 23/12 al T. 973 651 120

*Terradets*



# Menú de Fin de Año Terradets

## Aperitivos

Ricciole de foie y jamón de pato  
Nigiri de atún con jengibre y aire de wasabi  
Salmón marinado con aguacate y caviar  
Níscalo con trufa y sal de jamón

## Menú

Centolla a la Donostiarra

\* \* \*

## Mariscada fría y caliente

Medio bogavante, gambas, cigalas, navajas, mejillones y cañadillas con salsa cóctel, mayonesa de cítricos y salsa romesco

\* \* \*

Paletilla de cordero rellena de setas con tatin de manzana, pera, piña con virutas de coco y trufa al Pedro Ximénez

\* \* \*

Helado de violeta con litchis  
Texturas de chocolate, frambuesa  
con gelatina de cava, oro y azafrán

## Bodega

Petit Siós de la bodega Costers del Sió  
Alges de la bodega Clos Pons  
Agustí Torelló Brut Reserva de la bodega Agustí Torelló Mata

Aguas  
Cafés 100% aràbica - Carro de licorse - Mignardises

**Precio: 125€**

Incluye bodega, 4 consumiciones, cotillón, uvas y resopón

con  
DJ Àlex

Será necesario presentar  
el certificado COVID,  
en papel o digital.

*Terradets*

# Menú de Fin de Año Del Llac

## Aperitius

Mosaico de salmón con anchoas del Cantábrico  
Tian de foie con caviar de trufa  
Gyoza de langostinos con sésamo

con  
DJ Dani

## Menú

Tartar de vieira y langostinos con aguacate y germinados

\* \* \*

Suprema de dorada con pastelito cremoso de patata  
y gambas con "suquet" de caviar de mar

\* \* \*

Meloso de ternera con parmentier y colmenillas rellenas de foie

\* \* \*

Chupito de mandarina con arañones y grosellas  
Mousse de chocolate blanco, lima, oro y azafrán  
con praliné de avellana

**Precio para llevar: 59€ (no incluye bodega)**

Fecha máxima para encargar: 28 de diciembre

Será necesario presentar  
el certificado COVID,  
en papel o digital.

## Bodega

Petit Siós de la bodega Costers del Sió  
Alges de la bodega Clos Pons  
Agustí Torelló Brut Reserva de la bodega Agustí Torelló Mata

Aguas  
Cafés 100% aràbica - Carro de licorse - Mignardises

**Precio: 95€**

Incluye bodega, 2 consumiciones, cotillón y uvas

*Terradets*

# Menú de Fin de Año *Infantil*

Cóctel de zumo de fruta

## Aperitivos

Secallona de casa  
Mini pizza de mozzarella de búfala y jamón ibérico  
Olivas rellenas  
Chips de patatas

## Menú

Pasta fresca con salsa de tomate  
y queso cheddar

\* \* \*

Escalopa de ternera con patatas paja

\* \* \*

Tarta de chocolate sin harina con helado de nata

## Bebidas

Refrescos  
Agua  
Cava para niños "Pinky"  
Cucurucho de dulces

**Precio: 40€**

*Terradets*

# PLATOS DE FIN DE AÑO

**para llevar**

Tartar de vieira y langostinos con aguacate  
y germinados tiernos **14€**

Suprema de dorada con pastelito cremoso de patata  
y gambas con "suquet" de caviar de mar **12€**

Meloso de ternera con parmentier  
y colmenillas rellenas de foie **16€**

Paletilla de cordero rellena de setas con tatin de manzana,  
pera, piña con virutas de coco  
y trufa al Pedro Ximénez **17€**

## POSTRES

Mousse de chocolate blanco y lima  
con praliné de avellana **6€**

Tarta Red Velvet **6€**

Tarta Sara **6€**

Cremosp de requesón **6€**

**Haz tu reserva antes del 28/12 al T. 973 651 120**

*Terradets*