






























Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF
















Para compartir

- Tempura de algas con rabanitos y salsa de sésamo  // 11.50
- Croquetas de espinacas y queso Idiazábal   // 9.50
- Edamames salteados con pimienta y chile   // 9
- Babaganush de berenjena con nachos de trigo fritos   // 11
- Gyozas de verdura con salsa de soja y frutas  // 9.50
- Coliflor frita con salsa de comino y yogur   // 9.50

Principales

- Roll fresco de zanahoria, pepino, lechuga, aguacate y almendras tostadas   // 14
- Surtido de tomates ecológicos con burrata y pesto   // 13
- Tartar de remolacha con manzana ácida, apio, mostaza y wasabi  // 14
- Gazpacho de cereza con queso fresco, pistacho y brotes verdes // 12.50
- Carpaccio de calabacín con tomate seco, parmesano y piñones  // 13
- Ensalada mar y montaña con vinagreta de espirulina   // 12.50
- Berenjena a la brasa lacada con miel, ricotta y cilantro   // 14
- Salmorejo con sandía macerada en soja y sésamo  // 13.50
- Timbal de aguacate con tomate asado con kimchi // 13.50
- Canelón de hummus envuelto en berenjena lacado con agave, avellanas y brotes  // 14
- Curry de verduras y tofu con arroz venere   // 15
- Ravioli de espinacas y ricotta con caldo dashi de lima, soja y jengibre   // 14.50
- Risotto de calabacín con salicornia y plancton  // 17
- Huevos fritos con patatas y trufa de verano   // 17.50

Postres

- Tarta fondant de queso   // 7
- Piña colada   // 7
- Yogur, crema de limón, crumble y sorbete   // 7
- Higos confitados con mascarpone    // 7
- Bombas de chocolate caliente   // 7
- Helados variados   // 7
- Sorbetes varios   // 7

Restaurante flexi-vegano //



Vegano



Sin gluten



Con huevo













Con lácteos




















Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF
















Per compartir

- Tempura d'algues amb raves i salsa de sèsam  // 11.50
- Croquetes d'espinaçs i formatge Idiazábal   // 9.50
- Edamames saltats amb pebre i xili   // 9
- Babaganush d'albergínia amb nachos de blat fregits   // 11
- Gyozas de verdura amb salsa de soja i fruites  // 9.50
- Coliflor fregida amb salsa de comí i iogurt   // 9.50

Principals

- Roll fresc de pastanaga, cogombre, enciam, alvocat i ametlles torrades   // 14
- Assortiment de tomàquets ecològics amb burrata i pesto   // 13
- Tàrtar de remolatxa amb poma àcida, api, mostassa i wasabi  // 14
- Gaspatxo de cirera amb formatge fresc, pistatxo i brots verds // 12.50
- Carpaccio de carbassó amb tomàquet sec, parmesà i pinyons  // 13
- Amanida mar i muntanya amb vinagreta de espirulina   // 12.50
- Albergínia a la brasa lacada amb mel, ricotta i coriandre   // 14
- Salmorejo amb síndria macerada en soja i sèsam  // 13.50
- Timbal d'alvocat amb tomàquet rostit amb kimchi // 13.50
- Caneló d'hummus embolicat albergínia lacat amb atzavara, avellanes i brots  // 14
- Curri de verdures i tofu amb arròs venere   // 15
- Ravioli d'espinaçs i ricotta amb brou dashi de llima, soja i gingebre   // 14.50
- Risotto de carbassó amb salicòrnia i plàncton  // 17
- Ous ferrats amb patates i tòfona d'estiu   // 17.50

Postres

- Pastís fondant de formatge   // 7
- Pinya colada   // 7
- Iogurt, crema de llimona, crumble i sorbet   // 7
- Figues confitades amb mascarpone    // 7
- Bombes de xocolata calenta   // 7
- Gelats variats   // 7
- Sorbets diversos   // 7

Restaurant flexi-vegà //

 Vegà

 Sense gluten











 Amb ou

 Amb làctics




















Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF
















To share

- Seaweed tempura with radishes and sesame sauce  // 11.50
- Spinach and Idiazábal cheese croquettes   // 9.50
- Edamames sautéed with pepper and chili   // 9
- Eggplant babaganush with fried wheat nachos   // 11
- Vegetable gyozas with soy sauce and fruits  // 9.50
- Fried cauliflower with cumin sauce and yogurt   // 9.50

Main

- Fresh roll of carrot, cucumber, lettuce, avocado and toasted almonds   // 14
- Assortment of organic tomatoes with burrata and pesto   // 13
- Beetroot tartare with sour apple, celery, mustard and wasabi  // 14
- Cherry gazpacho with fresh cheese, pistachio and green shoots // 12.50
- Zucchini carpaccio with dried tomato, parmesan and pine nuts  // 13
- Sea and mountain salad with spirulina vinaigrette   // 12.50
- Grilled aubergine lacquered with honey, ricotta and coriander   // 14
- Salmorejo with watermelon marinated in soy and sesame  // 13.50
- Timbale of avocado with roasted tomato with kimchi // 13.50
- Hummus cannelloni wrapped in eggplant with agave, hazelnuts and sprouts  // 14
- Vegetable and tofu curry with venere rice   // 15
- Spinach and ricotta ravioli with lime, soy and ginger dashi broth   // 14.50
- Zucchini risotto with salicornia and plankton  // 17
- Fried eggs with potatoes and summer truffle   // 17.50

Desserts

- Melting cheese cake   // 7
- Piña colada   // 7
- Yogurt, lemon cream, crumble and sorbet   // 7
- Candied figs with mascarpone    // 7
- Hot chocolate bombs   // 7
- Assorted ice cream   // 7
- Various sorbets   // 7











Flexi-vegan restaurant //  Vegan  Without gluten
 With egg  With dairy

To avoid possible intolerances or allergic reactions, please ask our staff about the possibility of changing ingredients.
 10% VAT INCLUDED




















Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF

Pour partager

- Tempura d'algues aux radis et sauce sésame  // 11.50
- Croquettes aux épinards et fromage Idiazábal   // 9.50
- Edamames sautés au poivre et piment   // 9
- Babaganush d'aubergines aux nachos de blé frit   // 11
- Gyozas aux légumes sauce soja et fruits  // 9.50
- Chou-fleur frit sauce cumin et yaourt   // 9.50

Principaux

- Rouleau frais de carotte, concombre, laitue, avocat et amandes grillées   // 14
- Assortiment de tomates bio avec burrata et pesto   // 13
- Tartare de betterave, pomme aigre, céleri, moutarde et wasabi  // 14
- Gaspacho de cerises au fromage frais, pistache et pousses vertes // 12.50
- Carpaccio de courgettes à la tomate secchi, parmesan et pignons de pin  // 13
- Salade mer et montagne vinaigrette à la spiruline   // 12.50
- Aubergine grillée laquée au miel, ricotta et coriandre   // 14
- Salmorejo à la pastèque marinée au soja et sésame  // 13.50
- Timbale d'avocat à la tomate rôtie au kimchi // 13.50
- Cannellonis de houmous enrobés d'aubergines laquées à l'agave, noisettes et pousses  // 14
- Curry de légumes et tofu avec riz vénéré   // 15
- Ravioles épinards et ricotta avec bouillon dashi citron vert, soja et gingembre   // 14.50
- Risotto de courgettes à la salicorne et au plancton  // 17
- Oeufs au plat avec pommes de terre et truffe d'été   // 17.50

Desserts

- Gâteau au fromage fondant   // 7
- Piña colada   // 7
- Yaourt, crème citron, crumble et sorbet   // 7
- Figues confites au mascarpone   // 7
- Bombes au chocolat chaud   // 7
- Glaces assorties   // 7
- Divers sorbets   // 7

Restaurant flexi-vegan //



Végan



Sans gluten



Avec oeuf



Au lait