

# Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF  
BY VICENÇ FAJARDO

## TAPAS

Anchoas de l'Escala con pan con tomate **16.50€**

Croquetas de boletus **9.50€**

Patatas bravas al estilo del chef **7€**

Calamares a la andaluza con emulsión de lima **9.90€**

Jamón ibérico de bellota Joselito con pan con tomate **29.50€**

Aceitunas *Xillu* **4.50€**

SALAD BAR HEALTHY EXPERIENCE **13.50€**   

*Elija de nuestra selección de productos de proximidad y prepare la ensalada a su gusto.*

CLUB SANDWICH **14.50€**

*Pan de espelta integral, pollo al MiBrasa, huevo, mayonesa fresca, tomate, queso Havarti, bacon y lechuga.*

BURGUER TERRAVERDA **16.80€**

*Pan de brioche, ternera de Angus de Girona al MiBrasa, queso Gera, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa de pepinillos.*

WRAP **13.80€** 

*De quinoa, soja prensada, aguacate, tomate, queso y emulsión de hierbas frescas.*

PASTA AL GUSTO **13.50€**

*(Tagliatelle o Rigatoni)*

Carbonara

Con boletus

Tomate y albahaca

Pan 2€ por persona

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR REACCIONES ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS; DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL PARA OBTENER LA INFORMACIÓN NECESARIA

10% de I.V.A incluido

10% I.V.A included

10% d'I.V.A inclòs

BY DAY

# Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF  
BY VICENÇ FAJARDO

## LAS ELABORACIONES AL MIBRASA

Pescado de la lonja a la brasa con cebolla, patata y tomate **26.50€**

Entrecote de ternera de Girona con pimiento del padrón y patatas fritas **23.50€**

Magret de pato "5 Aglans" con verduras al wok **16.80€**

Cerdo ibérico con ensalada de naranja, cebolla roja y manzana verde **17.50€**

Picantón moruno con patatas asadas con romero  
y tomates cherry confitados. **16.80€**

## ARROCES *(Mínimo 2 pax)*


Todo nuestro arroz proviene de Albert Grassot del Estany de Pals

Arroz seco de sepionetas, pollo y gambas preparado con la variedad Nembo **22€** *(por persona)*

Arroz Negro de l'Empordà a la cazuela, con mejillones, sepia y cigalas con la variedad Bomba **22€** *(por persona)*

Arroz de verduras de l'Horta de Tramuntana con emulsión de ajo negro, preparado con la variedad Carneroli **19.50€**

## POSTRES

Tiramisú, crema de mascarpone, reducción de licor de café y granizado de café **7€** 

Nuestra Oreo de vainilla y chocolate **7€**

Selección de helados artesanos **7€** 

Pastel casero de chocolate con helado de Ferrero Rocher **7€**

Cheesecake con frutos rojos **7€**

Ensalada de fruta fresca del mercado **9€** 

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR REACCIONES ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS; DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL PARA OBTENER LA INFORMACIÓN NECESARIA

10% de I.V.A incluido

10% I.V.A included

10% d'I.V.A inclòs



Sin gluten



Opción saludable



Opción vegetariana