

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF
BY VICENÇ FAJARDO

ENTRANTES

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

Ensalada de tomate de tomates Pi, sardinas ahumadas y helado de albahaca **15.50€**



Ceviche de dorada, cebolla roja, cilantro y tomate **14,50€**



Canelón de trufa de verano, con pato de l' Empordà, boletus y virutas de foie **22.50€**

Tartar de gambas de Palamós con plancton marino, alga codium y esferas de Caviar de aceite Caviaroli **33€**



Berenjena asada con salsa coreana, sésamo ajo negro y queso de oveja **11.80€**



Ensalada de hojas tiernas del huerto con queso de cabra crujiente, nueces y vinagreta de miel y mostaza **12.80€**



Crema fría de calabacines tiernos con cigalas de Port de la Selva **16.50€**



Veiras con emulsión de yuzu y verduras ecológicas **21,50€**



Cazuelita de verduras ecológicas con Beurre Blanc de trufa de verano **15,50€**



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 NIGHT

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF
BY VICENÇ FAJARDO

PLATOS PRINCIPALES


Pescado de la lonja al Mibrasa con verduras de l'horta de Tramuntana escabechadas o sobre patata, cebolla y tomate **26.50€**  

Merluza "de palangre" a la plancha con judía verdes, patata **23.50€**  

Sashimi de atún con toques asiáticos y mediterráneos **21,00€**  

Pulpo a la brasa con espuma de patata **23,50€** 

Pichón en dos cocciones sobre arroz Nembo del Estany de Pals, con berenjena ahumada cremosa **24€** 

Cochinillo. Paletilla crujiente con zanahoria, naranja, clavo y cebollitas caramelizadas **27.50€** 

Mediana de ternera de Angus de Girona con kétchup de pimiento del piquillo, ajo negro y cebollas de Figueras escalivadas **28.50€** 

POSTRES

Jugamos a golf **7.5€**

Yogurt, manzana, cardamomo, pistacho y chocolate blanco

Chocolate y plátano **7.5€**

Sablé de cacao, mousse de chocolate, plátano flameado al ron

 Recuit **7.5€**

Requesón de cabra, lichi, te negro y frutos rojos

Cítricos **7.5€**

Crema de naranja, granizado de limón, helado de mandarina, gelée de lima

Buñuelos de chocolate con helado de avellana **7.5€**

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



Sin gluten



Opción saludable



Opción vegetariana

10% de I.V.A incluido

10% I.V.A included

10% d'I.V.A inclòs