

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

PARA PICAR

Jamón ibérico con coca de cristal y tomate	23,50	Anchoas de l'Escala con coca de cristal y tomate	16,50
Patatas bravas con salsa clásica y filamentos de guindilla	7,00	Gyozas de pollo fritas con salsa coreana de jengibre y sésamo	9,50
Croquetas artesanas	9,50	Langostinos crujientes con mayonesa suave de kimchi	12,50
Camarones fritos con lima rallada	9,50	Cazoleta de gambas al ajillo	16,00

ENTRANTES

Ensalada de tomates, cebolla de Figueres y cubos de queso Nevat	12,50	Ensalada de lechugas vivas con verduritas, tomate y ventresca de atún	12,50
Gazpacho de tomates y remolacha con sardina ahumada, queso feta y pesto	10,00	Quinoa roja ecológica con mango, aguacate, algas y edamame	12,50
Láminas de bacalao con tomate, aceituna, manzana verde y brotes	16,00	Verduras de temporada a la brasa con salsa romesco	15,50
Burrata con higos, almendra tostada, rúcula, olivada y tomates	12,50	Cebiche de dorada con cebolla roja, cilantro y leche de coco	15,50
Carpaccio de vaca madurada con queso Fermió	16,00		

PRINCIPALES

Canelón de verdura envuelto de calabacín con crema de queso y albahaca	14,00
Pallarda de pollo con ensalada César	14,50
Caserecce con mascarpone, pesto y tomate Cherry	12,00
Paella de arroz de Pals con sepia y gambas (<i>min 2 personas</i>)	16,50
Club Sándwich	12,00
Hamburguesa vegana con setas y garbanzos con guacamole	12,50

POSTRES

Tejas de almendra	5,50
Tarta de manzana con helado de vainilla	6,00
Surtido de trufas	6,00
Helado de nuez y jarabe de agave / Cheesecake con arándanos / Café Expreso	5,00
Sorbete de frambuesa y fresas / Mango y fruta de la pasión / Limón y lima	5,00
Xuixo de Parlavà a la brasa con Ratafia de l'Empordà	6,00
Recuit de l'Empordà con miel	6,00

NUESTRA BRASA

Hamburguesa de ternera con queso Brie y cebolla confitada	13,00
Tomahawk de ternera de la Cerdaña 1,3 KG	52,00
Entrecot de ternera de la Cerdaña	14,50
Cordero de la Cerdaña	16,50
Pluma de cerdo ibérico	17,50
Suprema de salmón	14,00
Lomo de bacalao	14,00

GUARNICIONES

Patatas fritas	4,00
Patata Ratte salteadas con romero	4,00
Ensalada de rúcula con tomate cherry y parmesano	4,00
Brócoli con ajo y lima	4,00
Pimientos del padrón	4,00
Fritas de moniato	4,00

Todos nuestros platos pueden contener trazas de productos que pueden provocar reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias

IVA INCLUIDO

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

MENÚ INFANTIL

14,00

Primeros

Macarrones con salsa de tomate

Arroz con salsa de tomate

Segundos

Tiras de pollo empanado y patatas fritas

Merluza rebozada y verduras al vapor

Postres

Helado

Yogur

MENÚ INFANTIL

14,00

Primers

Macarrons amb salsa de tomàquet

Arròs amb salsa de tomàquet

Segons

Tires de pollastre arrebossat i patates fregides

Lluç arrebossat i verdures al vapor

Postres

Gelat

logurt

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

PER PICAR

Pernil ibèric amb coca de vidre i tomàquet	23,50
Patates braves amb salsa clàssica i filaments de bitxo	7,00
Croquetes artesanes	9,50
Gambetes fregides amb llima ratllada	9,50

Anxoves de l'Escala amb coca de vidre i tomàquet	16,50
Gyozas de pollastre fregides amb salsa coreana de gingebre i sèsam	9,50
Llagostins cruixents amb maionesa suau de kimchi	12,50
Cassoleta de gambes a l'allet	16,00

ENTRANTS

Amanida de tomàquet, ceba de Figueres i daus de formatge Nevat	12,50
Gaspatxo de tomàquet i remolatxa amb sardina fumada, formatge feta i pesto	10,00
Làmines de bacallà amb tomàquet, olives, poma verda i brots	16,00
Burrata amb figa, ametlla torrada, ruca, olivada i tomàquet	12,50
Carpaccio de vaca madurada amb formatge Fermió	16,00

Amanida d'enciam viu i verduretes, tomàquet i ventresca de tonyina	12,50
Quinoa vermella ecològica amb mango, avocat, algues i edamame	12,50
Verdures de temporada a la brasa amb salsa romesco	15,50
Cebiche d'orada amb ceba morada, coriandre i llet de coco	15,50

PRINCIPALS

Caneló de verdures embolcallat amb carbassó, crema de formatge i alfàbrega	14,00
Pallarda de pollastre amb amanida Cèsar	14,50
Caserecce amb mascarpone, pesto i tomàquet xerri	12,00
Paella d'arròs de Pals amb sèpia i gambes (<i>min 2 persones</i>)	16,50
Club Sàndwich	12,00
Hamburguesa vegana amb bolets i cigrons amb guacamole	12,50

POSTRES

Teules d'ametlla	5,50
Pastís de poma amb gelat de vainilla	6,00
Assortit de trufes	6,00
Gelat d'anou i xarop d'atzavara / Cheesecake amb nabius / Cafè exprés	5,00
Sorbet de gerd i maduixa / Mango i passió / Llimona i llima	5,00
Xuixo de Parlavà a la brasa amb Ratafia de l'Empordà	6,00
Recuit de l'Empordà amb miel	6,00

LA NOSTRA BRASA

Hamburguesa de vedella amb formatge Brie i ceba confitada	13,00
Tomahawk de vedella de la Cerdanya 1,3 KG	52,00
Entrecot de vedella de la Cerdanya	14,50
Xai de la Cerdanya	16,50
Ploma de porc ibèric	17,50
Suprema de salmó	14,00
Llom de bacallà	14,00

GUARNICIONS

Patates fregides	4,00
Patata Ratte saltejada amb romaní	4,00
Amanida de rúcula amb tomàquet xerri i parmesà	4,00
Bròquil amb all i llima	4,00
Pebrots del padró	4,00
Fregides de moniato	4,00

Tots els nostres plats poden incloure traces de productes que poden provocar reaccions al·lèrgiques o intoleràncies alimentàries

IVA INCLÒS

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

POUR GRIGNOTTER

Jambon Ibérique et pain "coca" avec tomate	23,50
Frites "Bravas" avec sa sauce et filaments de piment	7,00
Croquettes artisanales	9,50
Petit crevette frit avec citron vert râpé	9,50

Anchois de l'Escala accompagnés de pain "coca" à la tomate	16,50
Gyozas au poulet avec sa sauce au gingembre et sésame	9,50
Crevettes croustillantes avec mayonnaise douce au kimchi	12,50
Cassolette de crevette à l'ail	16,00

ENTRÉES

Salade de tomates, oignons de Figueres et dés de fromage Nevat	12,50
Gazpacho à la tomate et betterave avec sardines fumées, fromage feta et pesto	10,00
Tranches de morue à la tomate, olives, pommes vertes et choux	16,00
Burrata à la figue, amandes grillées, salade roquette, olives et tomates	12,50
Carpaccio de filet de boeuf avec fromage Fermió	16,00

Salade du jardin avec légumes, tomates et ventrèche de thon	12,50
Quinoa rouge écologique avec mangue, avocat, algues et edamame	12,50
Légumes de saison grillés avec sa sauce romesco	15,50
Ceviche de dorade avec oignons rouges, coriandre et lait de coco	15,50

PRINCIPAUX

Canelloni aux légumes, enveloppé de courgette avec sa crème de fromage et basilic	14,00
Paillard de poulet et salade César	14,50
Caserecce à la mascarpone, pesto et tomate cerise	12,00
Paella de riz de Pals avec seiches et crevettes (<i>min. 2 personnes</i>)	16,50
Club Sandwich	12,00
Hamburger vegan aux champignons, pois chiches de Anoia et guacamole	12,50

DESSERTS

Galettes aux amandes traditionnelles	5,50
Tarte aux pommes avec glace à vanille	6,00
Assortiment de truffle	6,00
Glace aux noix et sirop d'agave / Cheesecake aux bleuets / Café Espresso	5,00
Sorbet de framboise et fraise / Mangue et passion / Citron et citron vert	5,00
"Xuixo" de Parlavà braisé avec ratafia de l'Empordà	6,00
"Recuit" d'Empordà au miel	6,00

NOS GRILLADES

Hamburger Terraverda avec fromage Brie et oignons confits	13,00
Tomahawk de veau de Cerdaña <i>1,3 KG</i>	52,00
Entrecôte de boeuf de Cerdaña	14,50
Agneau de Cerdaña	16,50
Plume de porc ibérique	17,50
Suprême de saumon	14,00
Filets de morue	14,00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	4,00
Pomme de terre Ratte sautées au romarin	4,00
Salade roquette avec tomates cerise et parmesan	4,00
Brocolis braisés à l'ail et au citron vert	4,00
Poivron "del padrón"	4,00
Frites de patate douce	4,00

Tous nos plats peuvent contenir des traces de produits susceptibles de provoquer des réactions allergiques et des intolérances alimentaires.

T.V.A INCLUS

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

SNACKS

Iberian ham with crispy bread with tomato	23,50
“Bravas” potatoes with spicy sauce	7,00
Artisanal Croquettes	9,50
Fried shrimps with grated lime	9,50

Anchovies from Escala with “coca” bread with tomato	16,50
Chicken gyozas with ginger and sesame sauce	9,50
Crispy prawns with mild kimchi mayonnaise	12,50
Garlic shrimps in cassolette	16,00

STARTERS

Tomato salad, Figueres onions and cheese dices	12,50
Tomato and beetroot gazpacho with smoked sardines, feta cheese and pesto	10,00
Cod slices with tomato, olives, green apple and sprouts	16,00
Burrata with fig and grilled almonds, arugula salad, tapenade and tomatoes	12,50
Beef tenderloin carpaccio with Fermió cheese	16,00

Garden salad with vegetables, tomatoes and tuna belly	12,50
Organic red quinoa with mango, avocado, seaweed and edamame	12,50
Seasonal grilled vegetables with romesco sauce	15,50
Sea bream ceviche with red onions, coriander and coconut milk	15,50

MAIN DISHES

Cannelloni with vegetables, wrapped of zucchini with cheesy cream and basil	14,00
Chicken “paillard” with Cesar salad	14,50
Caserecce à la mascarpone, pesto and cherry tomatoes	12,00
Paella with cuttlefish, shrimps and rice from Pals (<i>min. 2 persons</i>)	16,50
Club Sandwich	12,00
Vegan burger with mushrooms, chickpeas and guacamole	12,50

DESSERTS

Traditional almond biscuits	5,50
Apple pie with vanilla ice cream	6,00
Assortment of truffles	6,00
Walnut ice cream and agave syrup / Blueberry cheesecake / Espresso coffee	5,00
Raspberry and strawberry sorbet / Mango and passion fruit / Lemon and lime	5,00
“Xuixo” from Parlavà braised with ratafia liquor	6,00
Fresh cheese from Ullastret with honey	6,00

OUR GRILLS

Terraverda burger with brie cheese and onion confit	13,00
Veal Tomahawk 1,3 KG	52,00
Beef entrecote	14,50
Lamb	16,50
Iberian pork shoulder blade	17,50
Salmon fillet	14,00
Cod loin	14,00

SIDES

Homemade fries	4,00
Ratte sauteed potatoes with rosemary	4,00
Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan	4,00
Braised broccoli with garlic and lime	4,00
Padron peppers	4,00
Sweet potato fries	4,00

All our dishes may contain traces of products that may cause allergic reaction and food intolerances

V.A.T INCLUDED

Terraverda

RESTAURANT EMPORDÀ GOLF

MENU ENFANT

14,00

Entrée

Macaroini à la sauce Napolitaine

Riz à la sauce tomate

Deuxièmes

Aiguillettes de poulet panées
accompagnées de frites

Merlu pané avec légumes à la vapeur

Desserts

Glace

Yaourt

CHILDREN'S MENU

14,00

Starters

Macarroni with Neapolitan sauce

Rice with tomato sauce

Main dishes

Breaded chicken breast served with
fries

Breaded hake and steamed vegetables

Desserts

Ice cream

Yogurt