



























# Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF















## Para compartir

- Tempura de algas con rabanitos y salsa de sésamo  // 9.80
- Croquetas de espinacas y queso Idiazábal   // 9.50
- Edamames salteados con pimienta y chile   // 7
- Babaganush de berenjena con nachos de trigo fritos  // 8
- 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   // 11
- Surtido de tomates ecológicos con burrata y pesto  // 12
- Tartar de remolacha con manzana ácida, apio, mostaza y wasabi  // 12
- Gazpacho de cereza con queso fresco, pistacho y brotes verdes // 11
- Carpaccio de calabacín con tomate seco, parmesano y piñones  // 11
- Ensalada mar y montaña con vinagreta de espirulina   // 12.50
- Berenjena a la brasa lacada con miel, ricotta y cilantro   // 12
- Salmorejo con sandía macerada en soja y sésamo  // 12.50
- Timbal de aguacate con tomate asado con kimchi // 12.50
- Canelón de hummus envuelto en berenjena lacado con agave, avellanas y brotes   // 13
- Curry de verduras y tofu con arroz venere    // 13.50
- Ravioli de espinacas y ricotta con caldo dashi de lima, soja y jengibre  // 14
- Risotto de calabacín con salicornia y plancton // 15
- Huevos fritos con patatas y trufa de verano  // 15

## 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   // 5
- Sorbetes varios   // 5

Para evitar posibles intolerancias o reacciones alérgicas, consulte con nuestro personal la posibilidad de cambiar ingredientes.

10% IVA INCLUIDO

-  Vegano
-  Con huevo
-  Sin gluten
-  Con lácteos










Restaurante flexi-vegano //

# CARTA







# Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF

## Per compartir

- Tempura d'algues amb raves i salsa de sèsam  // 9.80
- Croquetes d'espínacs i formatge Idiazábal   // 9.50
- Edamames saltats amb pebre i xili   // 7
- Babaganush d'albergínia amb nachos de blat fregits  // 8
- 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   // 11
- Assortiment de tomàquets ecològics amb burrata i pesto  // 12
- Tàrtar de remolatxa amb poma àcida, api, mostassa i wasabi  // 12
- Gaspatxo de cirera amb formatge fresc, pistatxo i brots verds // 11
- Carpaccio de carbassó amb tomàquet sec, parmesà i pinyons  // 11
- Amanida mar i muntanya amb vinagreta de espirulina   // 12.50
- Albergínia a la brasa lacada amb mel, ricotta i coriandre   // 12
- Salmorejo amb síndria macerada en soja i sèsam  // 12.50
- Timbal d'alvocat amb tomàquet rostit amb kimchi // 12.50
- Caneló d'hummus embolicat albergínia lacat amb atzavara, avellanes i brots   // 13
- Curri de verdures i tofu amb arròs venere    // 13.50
- Ravioli d'espínacs i ricotta amb brou dashi de llima, soja i gíngebre  // 14
- Risotto de carbassó amb salicòrnia i plàncton // 15
- Ous ferrats amb patates i tòfona d'estiu  // 15

## 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   // 5
- Sorbets diversos   // 5

Per evitar possibles intoleràncies o reaccions al·lèrgiques, consulti amb el nostre personal la possibilitat de canviar ingredients.

10% IVA INCLÒS










-  Vegà
-  Amb ou
-  Sense gluten
-  Amb làctics

Restaurant flexi-vegà //


















# Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF

## To share

- Seaweed tempura with radishes and sesame sauce  // 9.80
- Spinach and Idiazábal cheese croquettes   // 9.50
- Edamames sautéed with pepper and chili   // 7
- Eggplant babaganush with fried wheat nachos  // 8
- 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   // 11
- Assortment of organic tomatoes with burrata and pesto  // 12
- Beetroot tartare with sour apple, celery, mustard and wasabi  // 12
- Cherry gazpacho with fresh cheese, pistachio and green shoots // 11
- Zucchini carpaccio with dried tomato, parmesan and pine nuts  // 11
- Sea and mountain salad with spirulina vinaigrette   // 12.50
- Grilled aubergine lacquered with honey, ricotta and coriander   // 12
- Salmorejo with watermelon marinated in soy and sesame  // 12.50
- Timbale of avocado with roasted tomato with kimchi // 12.50
- Hummus cannelloni wrapped in eggplant with agave, hazelnuts and sprouts   // 13
- Vegetable and tofu curry with venere rice    // 13.50
- Spinach and ricotta ravioli with lime, soy and ginger dashi broth  // 14
- Zucchini risotto with salicornia and plankton // 15
- Fried eggs with potatoes and summer truffle  // 15

## 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   // 5
- Various sorbets   // 5

*To avoid possible intolerances or allergic reactions, please ask our staff about the possibility of changing ingredients.*

10% VAT INCLUDED

-  Vegan
-  With egg
-  Without gluten
-  With dairy

Flexi-vegan restaurant

//












With dairy



















# Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF

## Pour partager

- Tempura d'algues aux radis et sauce sésame  // 9.80
- Croquettes aux épinards et fromage Idiazábal   // 9.50
- Edamames sautés au poivre et piment   // 7
- Babaganush d'aubergines aux nachos de blé frit  // 8
- 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   // 11
- Assortiment de tomates bio avec burrata et pesto  // 12
- Tartare de betterave, pomme aigre, céleri, moutarde et wasabi  // 12
- Gaspacho de cerises au fromage frais, pistache et pousses vertes // 11
- Carpaccio de courgettes à la tomate secchi, parmesan et pignons de pin   // 11
- Salade mer et montagne vinaigrette à la spiruline   // 12.50
- Aubergine grillée laquée au miel, ricotta et coriandre   // 12
- Salmorejo à la pastèque marinée au soja et sésame  // 12.50
- Timbale d'avocat à la tomate rôtie au kimchi // 12.50
- Cannellonis de houmous enrobés d'aubergines laquées à l'agave, noisettes et pousses   // 13
- Curry de légumes et tofu avec riz vénéré    // 13.50
- Ravioles épinards et ricotta avec bouillon dashi citron vert, soja et gingembre  // 14
- Risotto de courgettes à la salicorne et au plancton // 15
- Oeufs au plat avec pommes de terre et truffe d'été  // 15

## 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   // 5
- Divers sorbets   // 5

*Pour éviter d'éventuelles intolérances ou réactions allergiques, veuillez vous renseigner auprès de notre personnel sur les la possibilité de changer d'ingrédients.*

-  Végan
-  Avec oeuf
-  Sans gluten
-  Au lait

10% TVA INCLUS

Restaurant flexi-vegan // 

# CARTE