



TERRASSA  
SANT JOSEP



# TERRASSA SANT JOSEP





Benvinguts  
Bienvenidos  
Welcome





## Entrantes fríos

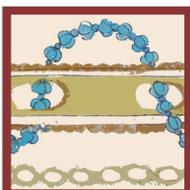
	Media	Entera
Jamón Ibérico cebo campo. D.O. Dehesa Extremadura.	10€	20€
Cecina de Black Angus.		19€
Filete de anchoa del Cantábrico “Anchoas Hazas” sobre base de sobao pasiego y mantequilla .		4,75€ Ud.
  		
Ensaladilla tradicional de la casa con langostinos.		12€
   		
Ensaladilla de sepia y pulpo.		16€
 		
Espencat con mojama y queso fresco.		15€
		
Degustación “Aljama”. Nuestras ensaladillas y espencat.		18€
    		
Tomate de temporada con ventresca de atún y piparras dulces.		16€
 		
Tomate de temporada con perdiz escabechada y crema de queso de oveja.	8€	16€
		
Tomate de temporada con capellán asado en salazón.		15€
		
Salpicón de pulpo con flores de alcachofas confitadas.		15€
		



## Entrantes fríos

---

	Media	Entera
Ensalada de la casa.  		11€
Ensalada de ahumados con anchoas. 		16€
Ensalada de pollo con queso fresco, cebollino y mango. 		14€
Puro Mediterráneo. Coca salada, tomate rallado, alioli y aceitunas Kalamata.  		9€
Lomos de sardina ahumada sobre troncos de membrillo.  	8€	16€
Carpaccio de buey con laminas de foie y parmesano. 		16€
Steak tartar de solomillo de vaca con yema de huevo.    		18€
Ceviche de tonyina de sorra. Ijada de atún. 		20€
Tartar de atún rojo con aguacate. 		20€



## Entrantes calientes

	Media	Entera
<b>Surtido de croquetas.</b> Chorizo, miel y camembert. Setas y foie. Jamón ibérico.	<b>9€</b> 6 Ud.	<b>16€</b> 12 Ud.
  		
<b>Saquitos de hojaldre rellenos de queso de cabra y confitura de tomate.</b>	<b>7€</b> 2 Ud.	<b>13€</b> 4 Ud.
 		
<b>Buñuelos de bacalao con alioli negro.</b>	<b>7€</b> 4 Ud.	<b>13€</b> 8 Ud.
   		
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico, patatas y pimientos verdes fritos.</b>		<b>15€</b>
		
<b>Revuelto de botifarra con espárragos trigueros y pimientos del piquillo.</b>		<b>14€</b>
		
<b>Salteado de setas shitake con huevo frito, virutas de foie y puré de patatas.</b>		<b>20€</b>
 		
<b>Pulpo a la plancha con puré de patatas.</b>		<b>22€</b>
 		
<b>Alcachofas de la huerta con vieiras y foie. Temporada.</b>		<b>25€</b>
		



## Carnes

---

Solomillo de ternera nacional. 150 gr.	20€
Entrecot de vaca vieja. 250 gr.	23€
Mollejas de cordero lechal al Pedro Ximénez.	25€
Chuletón de vaca gallega madurada. 500 gr.	28€



## Pescados

---

Atún a la plancha con foie.	20€
 Rodaballo a la plancha con verduras.	22€
 Lomo de bacalao confitado con tomate al horno.	19€
 Tonyina de sorra. Ijada de atún rojo.	24€





## Arroces y Fideuás

---

Por encargo\*

Mínimo dos personas\*

Arroz al horno.

15€



Arroz meloso de alcachofas, ajos tiernos y magret de pato.

17€

Arroz meloso de chipirones, gambas, habitas y ajos tiernos.

18€



Arroz seco de pluma ibérica con verduras.

17€

Arroz seco de albóndigas de puchero, carrillera y calabacín.

18€



Fideuá de setas y foie.

16€



Fideuá de pescado y marisco.

19€



Fideuá de verduras.

14€





## Quesos

---

	Media	Entera
<b>Queso torta “Finca Pascualete”</b> Cremoso de oveja, Trujillo. 160 gr.		<b>14€</b>
		
<b>Surtido de quesos artesanos “Marantona”.</b> D.O.P. La Mancha.	<b>10€</b>	<b>19€</b>
		



## Postres caseros

---

La Gorgonzola de Claudia. 7'50€  
Cremosa de queso.



La tarta de galleta Lotus. 7'50€



Brownie de Nocilla con helado  
de vainilla y chocolate. 7'50€



Mousse de queso con fresas. 6'50€



Flan de café Nespresso. 6€



## De tradición árabe...

Almoixavena con helado de  
turrón y chocolate. 7'50€



Arnadí. 7€  
Dulce de calabaza.



## Postres artesanos

---

Torrija de pan brioche 9€  
caramelizado con helado de  
leche merengada y miel.



Choco pasión. 7'50€  
Bizcocho de chocolate,  
nueces, mango y turrón.



Surtido de niguiris dulces. 8'50€  
Chocolate y naranja.  
Café y nata.  
Chocolate blanco y frambuesa.



## Helados

---

Turrón de Jijona. 7€



Leche merengada con miel. 7€



Chocolate negro con naranja  
confitada. 7€



Sorbete de limón. 5,50€



Sorbete de limón con cava. 6,50€



## Postres de temporada

Fresas silvestres de Canals.

7'50€

Con zumo de naranja.  
Mistela.  
Chocolate.  
Helado de mandarina.

8'50€



Naranja preparada

7€

Cointreau, canela y miel.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con  
cáscara



Apio



Mostaza



Semillas de  
sésamo



Dióxido de  
azufre y  
sulfitos



Altramuces



Moluscos



**CELEBRA CON  
NOSOTROS TU  
DÍA MÁS  
ESPECIAL**

**ESPACIOS PRIVADOS**  
Salón Aljama - 25 Px  
Patio Aljama - 40 Px

**CONFECCIONA TU  
PROPIO MENÚ**



**Aljama Events**





# TERRASSA SANT JOSEP



Aljama Events



RU CACAU