



TERRASSA
SANT JOSEP



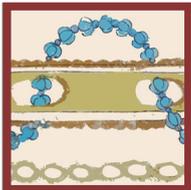
Entrantes fríos

	Media	Entera
Jamón Ibérico 100% Bellota. D.O. Dehesa Extremadura.	15€	29€
Cecina de vaca vieja con queso parmesano.		15€
		
Filete de anchoa del Cantábrico sobre base de “coca en llanda” y mantequilla.		4,50€ Ud.
  		
Surtido de quesos artesanos. “Vall de Cati. Maestrazgo”.	10€	19€
		
Queso “La Retorta”. D.O. “Finca Pascualete” Cremoso de oveja. Trujillo.		14€
 		
Ensaladilla tradicional de la casa con langostinos.		13€
   		
Ensaladilla de sepia y pulpo.		17€
   		
“Espencat”(Pimientos rojos y berenjenas al horno con mojama y queso fresco.		16€
  		
Tomate de temporada con ventresca de atún y piparras dulces.		16€
 		
Tomate de temporada con perdiz escabechada y crema de queso de oveja.		16€
		
Tomate de temporada con capellán asado en salazón.		15€
		



Entrantes fríos

	Media	Entera
Degustación "Aljama". Nuestras ensaladillas y espenocat.		19€
		
Ensalada de la casa.		11€
		
Ensalada de pollo con queso fresco, cebollino y mango.		15€
		
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.		19€
		
Ceviche de "tonyina de sorra". Ventresca de atún rojo.		20€
		
Tartar de atún rojo con aguacate.		21€
		
Salpicón de pulpo con flores de alcachofas confitadas.		15€
		



Entrantes calientes

	Media	Entera
Surtido de croquetas. Chorizo, miel y camembert. Setas y foie. Jamón ibérico.	10€ 6 Ud.	19€ 12 Ud.
		
Saquitos de hojaldre rellenos de queso de cabra y confitura de tomate.	8€ 2 Ud.	15€ 4 Ud.
		
Buñuelos de bacalao.	8€ 4 Ud.	15€ 8 Ud.
		
Huevos estrellados con jamón ibérico, patatas panadera y pimientos del padrón.		16€
		
Revuelto de botifarra con espárragos trigueros y pimientos del piquillo.		15€
		
Salteado de setas shitake con huevo frito, virutas de foie y puré de patatas.		20€
		
Pulpo a la plancha con puré de patatas.		24€
		
Alcachofas de la huerta con vieiras y foie-micuit. Temporada.		26€
		



Carnes

Solomillo de vaca nacional "Premium". 250 gr.	22€
Tataki de vaca (lomo bajo) con pimientos del piquillo. 600 gr.	49€
Mollejas de cordero lechal con ajos tiernos al "Pedro Ximénez".	25€
Chuletón de vaca gallega madurada. 450 gr.	29€



Pescados

Atún a la plancha con foie.	20€
 Rodaballo a la plancha con verduras.	22€
 "Tonyina de sorra". Ventresca de atún rojo.	26€
	



Arroces y Fideuás

Por encargo*

Mínimo dos personas*

En mesas de más de ocho comensales, el mínimo será de cuatro personas*

Arroz al horno. 15€



Arroz meloso de alcachofas, ajos tiernos y magret de pato. 17€

Temporada.

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 mousse de foie de pato . 16€



Fideuá de pescado y marisco. 19€



Fideuá de verduras. 14€





Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con
cáscara



Apio



Mostaza



Semillas de
sésamo



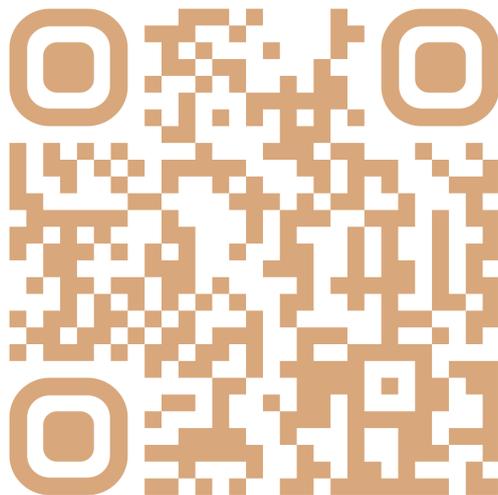
Dióxido de
azufre y
sulfitos



Altramuces



Moluscos



Puedes ver también nuestra carta en la web



TERRASSA SANT JOSEP



Aljama Events



RU CACAU