UNANIME
Terrassa

MENÚ REIS 2026

PRIMERS

Burratina de búfala amb ruca, tomàquet cassé i oli d'alfàbrega
Flor de carxofa amb rovell d'ou, pernil ibèric, encenalls de parmesà i oli de tòfona
Esqueixada de bacallà amb tomàquet natural, ceba dolça i olivada
Crema de marisc amb trossets de rap i gamba
Escudella catalana feta a foc lent amb galets i la seva carn d'olla
Canelons casolans de carn amb beixamel
Gules a l'allet amb gambes i un toc de bitxo
Musclos gallecs al vapor
Crema de ceps amb ou poché, tòfona negra i encenalls de pernil ib
Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà
Raviolis de ceps i parmesà amb crema de tòfona negra
Tartar de tonyina yellowfin amb alvocat, tomàquet, sèsam amb oli i soja

SEGONS

Bacallà d'Islàndia confitat amb allets
Lluç arrebossat amb crema d'espinacs
Llom de salmó noruec amb salsa de mango i arròs saltat amb sèsam
Calamars d'Arenys a la planxa
Daus de tonyina Yellowfin amb ceba confitada i soja
Tataki de tonyina amb sèsam i la seva salsa
Tàrtar de filet de vedella amb patates fregides
Galtes de porc ibèric rostides al forn
Xuletó de vedella nacional +600g [Supl. 5,00€]
Cua de bou guisada amb la seva salsa
Botifarra de pagès amb patates fregides o mongetes seques
Garrinet de Segovia confitat i desossat
Entrecot de vedella +350g
Melós de vedella amb parmentier cremosa de patata
Espatlla de xaiet rostida al forn

POSTRES

Crema catalana cremada
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
NY Cheesecake amb coulis de gerds
Gelat de torró de xixona
Iogurt natural amb coulis de gerds
Tiramisú
'Borratxo' amb gelat de vainilla i coulis de gerds
Mel i mató amb ametlles
Arròs amb llet
Tarta santiago amb Meus Amores
Tortellet o Cardinal de nata amb xocolata calenta

38,90€
I.V.A. Inclòs

BEGUDES

Aigua mineral - Refresc - Cervesa
Vi blanc, rosat, negre o tèrbol
Cava Brut Nature [amb les postres]