

# Terrafonda

HOTEL EMPORDÀ GOLF

Salmorejo con sandia macerada en soja y sésamo  
*Salmorejo with watermelon marinated in soya and sesame*  
Salmorejo amb síndria macerada en soja i sèsam

Tartar de remolacha con manzana granny smith, apio, mostaza y wasabi  
*Beetroot tartar with granny smith apple, celery, mustard and wasabi*  
Tàrtar de remolatxa amb poma granny smith, api, mostassa i wasabi

Berenjena a la brasa lacada con miel, ricota y cilantro  
*Grilled aubergine lacquered with honey, ricotta and coriander*  
Albergínia a la brasa lacada amb mel, ricotta i coriandre

Timbal de aguacate con tomate asado con kimchi  
*Avocado and roasted tomato timbale with kimchi*  
Timbal d'alvocat amb tomàquet rostit amb kimchi

Crujiente de patata con verduras de temporada  
*Potato crisp with seasonal vegetables*  
Cruixent de patata amb verdures de temporada

Tortellos rellenos de *duxelle* con salsa de mantequilla y trufa  
*Tortellos with duxelle stuffing, butter and truffle sauce*  
Tortellos farcits de *duxelle* amb salsa de mantega i tòfona

Arroz seco Ampurdanés  
*Dry Ampurdanese rice*  
Arròs sec Empordanès

Piña colada  
*Pinya colada*

Tarta cremosa de queso  
*Creamy cheesecake*  
Pastís cremós de formatge

45€

I.V.A INCLUIDO //  
V.A.T INCLUDED //  
I.V.A INCLÒS

Bebidas no incluidas.  
*Drinks not included.*  
Begudes no incloses.