

EE

RE

RE

EE

TE

TE

















EE

RE





























RE

EE


















DE MERCADO

Ostra La Belle Huitre Gold n°1	
Ostra a la brasa	
<i>Curry</i>	  
Caviar de esturión de Ríofrío tradicional	
<i>Blini</i>	
<i>Mantequilla</i>	
Quisquilla de Santa Pola hervida	 
Gamba roja a la sal	 
Mejillones a la brasa, tomate y albahaca	 
Calamar de bahía a la brasa	
<i>Alioli negro</i>	

APERITIVOS Y CLASICOS

Pan artesano y AOVE	
Pan de nueces y pasas (<i>sin gluten</i>)	 
Coca de aceite con tomate	
Ensaladilla de atún rojo	  
<i>Gel de atún, sumiso</i>	 
<i>Aliño de atún</i>	  
<i>Torta regañá</i>	
<i>Sichimi, alga nori</i>	
Croquetas de rabo de toro	   
Croquetas de jamón ibérico	  
Gamba roja al ajillo	
Terrina de foie	
<i>Pan</i>	    
<i>Arrop i tallaetes</i>	

DESPENSA

Jamón ibérico de bellota	
<i>Coca de aceite</i>	
Salchichón de Vic	
<i>Coca de aceite</i>	
Quesos artesanos de temporada	
<i>Pan</i>	    
Semi-salazón casero y salazón tradicional	
huevo de mujol, ventresca y huevo de atún rojo	
<i>Colin pan feo</i>	
<i>Crema almendra</i>	
Anchoas de bota del Cantábrico	
<i>Pan</i>	   
<i>Mantequilla</i>	

CONTIENE
GLUTEN

CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO



MOSTAZA

GRANOS
DE SESAMODÍÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ALTRAMUCES



MOLUSCOS

MAR

Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes	
Sardina marinada, escalibada e Idiazábal	
<i>Mollitas</i>	
<i>Espuma</i>	
Pata de pulpo, patata y pimentón	
<i>Salsa romescu</i>	
Cochas de bacalao en all i pebre	
<i>Fumet de pescado</i>	
<i>Picada</i>	
<i>Jugo demiglace</i>	
Ceviche de pulpo, quisquilla y sama	

TIERRA










Tomates de temporada y cebollitas balsámicas	
con bonito	
<i>Aceituna, cebolla, tápena</i>	
con anchoas	
<i>Aceituna, cebolla, tápena</i>	
Ensalada de pollo campero y aguacate a la brasa	
<i>Frutos secos</i>	
<i>Coliflor encurtida</i>	
<i>Vinagreta de Tandoori Masala</i>	
Burrata artesana	
<i>Pan</i>	
<i>Huevo de atún</i>	
<i>Pesto</i>	
<i>Almendra</i>	
Ensalada de kale y quinoa	
Parmentier de patata, cigala y huevo a 65°C	
<i>Pan</i>	
<i>Jugo cigalas</i>	
Mollejas de ternera, ajo tierno y setas	
<i>Jugo demiglace</i>	
Alcachofas a la brasa con colatura de anchoa	
Setas de temporada con espuma de parmesano	

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

Tarantelo de atún rojo a la brasa	
<i>Aliño de tarantelo</i>	
<i>Mayonesa kimchi</i>	
<i>Algo nori</i>	
Tartar de atún rojo	
<i>Mayonesa de wasabi</i>	







Los elementos de cada plato de la carta que aparecen expresados en letra cursiva pueden ser opcionales y retirados del mismo bajo petición del cliente.

Tataki de atún rojo a la brasa	
<i>Aliño tataki</i>	
<i>Quinoa</i>	
<i>Mayonesa soja</i>	
Pescado de lonja a la brasa (<i>consultar</i>)	
<i>Salsa donostiarra</i>	
<i>Mayonesa de tomillo</i>	
Rodaballo a la brasa con verduras	
<i>Mayonesa de tomillo</i>	

CARNES

Steak tartar cortado a cuchillo	
<i>Yema de huevo</i>	
<i>Pan</i>	
<i>Sorbete mostaza</i>	
<i>Yema gallina curada</i>	
<i>Sichimi</i>	
Lomo bajo de vaca madurado (<i>30 días</i>)	
<i>Mayonesa de tomillo</i>	
Pluma ibérica	
<i>Calabaza especiada y berenjena a la llama</i>	
Solomillo de vaca, foie y crema de boletus	
<i>Salsa</i>	
<i>Salsa mostaza grano</i>	
Chuleta de vaca madurada (<i>35/40 días</i>)	
<i>Mayonesa de tomillo</i>	
Burguer de vaca madurada, gouda curado y guanciale	
<i>Pan</i>	
<i>Mayonesa especial</i>	
<i>Cebolla encurtida</i>	
<i>Queso</i>	
Burguer vegana “Beyond meat”	
<i>Pan</i>	
<i>Mayonesa especial</i>	
<i>Cebolla encurtida</i>	
<i>Queso</i>	

PLAT DU JOUR

Arroz ahumado de secreto y verduras de temporada	
Arroz a banda de gambita roja y sepionet	
Arroz de verduras de temporada (<i>opción vegana</i>)	
Fideuá de calamar y cigalitas	
Ravioli de setas y tomate seco	
<i>Salsa de soja</i>	
<i>Jugo demiglace</i>	



POSTRES

Tarta de queso templada y helado de Fondillón	
Tarta de chocolate	
Pavlova	
Torrija caramelizada con helado de yema tostada	
<i>Crumble</i>	
Coca frita, chocolate blanco tostado y helado de vainilla Bourbon	
Coulant de turrón con helado de limón	
Esto no es un flan ¿O sí?	
Sorbete de yuzu, hierbabuena y cava	
Fruta de temporada	

Los elementos de cada plato de la carta que aparecen expresados en letra cursiva pueden ser opcionales y retirados del mismo bajo petición del cliente.

No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos.

Todo nuestro pescado de consumo en crudo ha sido previamente congelado.

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por la ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) por lo que garantiza que el atún rojo (Thunnus Thynnus) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible. Ponemos a disposición del cliente las tarjetas de trazabilidad del atún servido.

Explanada de España 11
03002 Alicante

965 29 78 08
info@restauranteterre.com
www.restauranteterre.com

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre

V:16/12/22