

**THE
RE
RE
RE**

**THE
RE
RE
RE**

DE MERCADO

Ostra La Belle Huître Gold n°1	6€
Ostra en tempura	6€
Caviar Riofrío	52€
Quisquilla de Santa Pola hervida	18€ /100gr
Gamba roja a la sal	33€ /100gr
Mejillones a la brasa, tomate y albahaca	12€ media 16€ entera
Calamar de bahía a la brasa	8,5€ /100gr
Zamburiña a la brasa con curry verde	5€
Tellinas	17€ /150gr

APERITIVOS Y CLÁSICOS

Pan artesano y AOVE	3,9€
Pan (<i>sin gluten</i>)	5€
Coca de aceite con tomate	3,5€
Ensaladilla de atún rojo	12€
Croquetas de rabo de toro	14€ 4 unidades
Croquetas de jamón ibérico	12€ 4 unidades
Gamba roja al ajillo	18€
Terrina de foie con naranja escarchada	13€ media 20€ entera

DESPENSA

Jamón ibérico de bellota	22€ media 36€ entera
Salchichón de Vic	12€ media 17,5€ entera
Quesos artesanos de temporada	12€ media 17,5€ entera
Semi-salazón casero y salazón tradicional	
hueva de mujol, ventresca y hueva de atún rojo	17€ media 29€ entera
Anchoas de bota del Cantábrico	5€ unidad

MAR

Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes	31€
Sardina marinada, escalibada e Idiazábal	16€ 4 unidades
Pata de pulpo, patata y pimentón	24€
Carpaccio de gamba con curry verde	17€
Cochas de bacalao al pil pil ibérico	17€
Ceviche de pulpo, quisquilla y sama	28€

TIERRA

Alcachofas a la brasa	9,5€ media 18€ entera
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas	
con bonito	11€ media 19€ entera
con anchoas	14€ media 23€ entera
Ensalada de pollo campero, aguacate a la brasa, frutos secos y aliño especiado	19€
Ensalada de kale y quinoa	19€
Burrata, pesto rojo, espinacas y polvo de aceituna	21€
Parmentier de patata, gambitas y huevo 65°C	17€
Setas de temporada con espuma de parmesano	21€

PLATOS PRINCIPALES**PESCADOS**

Tarantelo de atún rojo a la brasa con tirabeques y salsa ondashi	29€
Tartar de atún rojo	24€
Tataki de atún rojo a la brasa con trompeta de la muerte	30€
Rodaballo a la brasa con verduras	24€
“Black cod” (bacalao macerado en mirin, sake y miso)	32€
Pescado de lonja a la brasa (consultar)	35€

CARNES

Steak tartar cortado a cuchillo	25€
Lomo bajo de vaca madurado (30 días)	51€ / ^{500gr}
Pluma a la brasa con calabaza asada y su jugo	30€
Carré de cordero con cebollitas braseadas y albaricoque	28€
Solomillo de vaca, foie y crema de boletus	33€
Chuleta de vaca madurada (35/40 días)	80€ / ^{kg}
Burguer de vaca madurada, gouda curado y guancialle	17€ / ^{200gr}
Burguer vegana “Beyond meat”	18€

ARROCES

Arroz ahumado de secreto y verduras de temporada	19€ mín. 2 pax.
Arroz a banda de gambita roja y sepionet	20€ mín. 2 pax.
Arroz de verduras de temporada (<i>opción vegana</i>)	19€ mín. 2 pax.
Fideuá de calamar y cigalitas	23€ mín. 2 pax.

PASTAS

Ravioli de setas y tomate seco	17€
Falso risotto de setas trufado	17€

POSTRES

Tarta de queso templada y helado de Fondillón	8€
Tarta de chocolate	11€
Pavlova	12€
Torrija caramelizada con helado de yema tostada	9€
Esto no es un flan, ¿o sí?	6,5€
Sorbete de yuzu, hierbabuena y cava	7€
Fruta de temporada	8€

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.

Reglamento (EU) 1169/2011: Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

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

FROM THE MARKET

La Belle Huître Gold oyster number 1	6€
Tempura oyster	6€
Caviar Riofrío	52€
Boiled shrimps	18€ /100gr
Red prawns grilled over salt	33€ /100gr
Grilled mussels with tomatoes and basil	12€ small 16€ large
Broiled hand-caught squid	8,5€ /100gr
Grilled small scallops with green curry	5€
Mediterranean Tellin clams	17€ /150gr

APERITIVOS & CLASSICS

Rustic bread and extra virgin olive oil	3,9€
Gluten-free bread	5€
Olive Oil bread with tomato	3,5€
Potato salad with red tuna	12€
Oxtail croquettes	14€ 4 croquettes
Jamón ibérico croquettes	12€ 4 croquettes
Pan-fried red prawns with garlic	18€
Foie terrine with candied orange	13€ small 20€ large

FROM THE PANTRY

Ibérico (acorn-fed) jamón	22€ small 36€ large
Cured Catalan sausage from Sendra	12€ small 17,5€ large
Seasonal artisan cheeses	12€ small 17,5€ large
Home-made semi-salted fish and dry salted fish grey mullet roe, red tuna belly and red tuna roe	17€ small 29€ large
Salt cured Cantabrian anchovies	5€ piece

FROM THE SEA

King crab tartare and green tomatoes gazpacho	31€
Marinated sardine with grilled vegetables and Idiazábal cheese	16€ 4 pieces
Grilled octopus tentacle, potatoes and peppers	24€
Shrimp carpaccio with green curry	17€
Cod barbels in iberian sauce "pil pil"	17€
Octopus, shrimp and sea bream ceviche	28€

FROM THE LAND

Grilled artichokes	9,5€ small 18€ large
Seasonal tomatoes with balsamic onions & semi-salted bonito	11€ small 19€ large
& salt cured anchovies	14€ small 23€ large
Free-range chicken and grilled avocado salad with mix nut and spice dressing	19€
Kale and quinoa salad with edamame, pistachios and basil oil	19€
Burrata with red pesto, spinach and olive powder	21€
Parmentier with shrimps and egg 65°C	17€
Seasonal mushrooms with Parmesan foam	21€

MAIN COURSES**FISH**

Grilled red tuna tarantelo steak with snow peas and ondashi sauce	29€
Red tuna tartare	24€
Red tuna tataki with black trumpet mushrooms	30€
Grilled turbot with seasonal vegetables	24€
Black cod macerated in mirin, sake and miso	32€
Grilled fish of the day from the market (<i>ask our waiters</i>)	35€

MEAT

Hand-cut steak tartare	25€
Aged New York strip with roasted potatoes (<i>30 days</i>)	51€ ^{/500gr}
Grilled Iberian pork Pluma (<i>100% Acorn-fed</i>) with braised pumpkin	30€
Braised lamb loin with grilled onions and peaches	28€
Beef fillet mignon with foie and boletus cream	33€
Dry aged bone-in rib eye steak (<i>35/40 days</i>)	80€ ^{/kg}
Aged beef burger, aged gouda and guanciale	17€ ^{/200gr}
Vegan burger "Beyond meat"	18€

RICE

Smoked rice with Iberian pork and seasonal vegetables	19€ ^{min. 2 pax.}
A banda rice with red prawns and baby cuttlefish	20€ ^{min. 2 pax.}
Rice with seasonal vegetables (<i>vegan</i>)	19€ ^{min. 2 pax.}
Fideuá with Squid and crayfish	23€ ^{min. 2 pax.}

PASTA

Ravioli with mushrooms and dried tomatoes	17€
Fake risotto with mushrooms and truffle paste	17€

SWEETS

Warm cheesecake with goat cheese and Fondillón ice-cream	8€
Chocolate cake with white chocolate ganache and hazelnut praline	11€
Pavlova with beetroot-raspberry ice-cream and mango (<i>lactose free</i>)	12€
Caramelized home-made French toast and toasted egg yolk ice-cream	9€
This is not a flan, is it?	6,5€
Yuzu, peppermint & cava sorbet	7€
Seasonal fruit plate	8€

Our restaurant complies with International Fishery Laws and Regulations controlled by the ICCAT (The International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

This compliance guarantees that every red tuna (*Thunnus Thynnus*) served in our restaurant comes from sustainable fishery.

Regulation (EU) 1169/2011: Food allergies and intolerances information is available upon request.

Please speak to our staff about the ingredients when making your order.

All fish intended for raw consumption has been previously frozen.

DU MARCHÉ

Huître La Belle Huitre Gold n°1	6€	
Huître tempura	6€	
Caviar Riofrío	52€	
Crevette de Santa Pola bouillie	18€ /100gr	
Grosse crevette rouge à la sel	33€ /100gr	
Moules braisées, tomate et basilic	12€ demi	16€ entière
Calamar (pêché avec potera) à la braise	8,5€ /100gr	
Coquilles saint-jacques grillés au curry vert	5€	
“Tellinas” (petites palourdes)	17€ /150gr	

APÉRITIFS ET CLASSIQUES

Pain d'artisan, lard et huile d'olive vierge espagnole	3,9€	
Pain (<i>sans gluten</i>)	5€	
Pain d'huile à la tomate	3,5€	
Macédoine de thon rouge	12€	
Croquettes de queue de taureau	14€ 4 unités	
Croquettes de jambon ibérique	12€ 4 unités	
Grosses crevettes rouges à l'ail	18€	
Terrine de foie avec l'orange confit	13€ demi	20€ entière

GARDE MANGER

Jambon ibérique de bellota	22€ demi	36€ entière
Saucisson de Vic	12€ demi	17,5€ entière
Fromages d'artisans de saison	12€ demi	17,5€ entière
Demi-salaisons maison et salaisons de thon rouge œufs de mijol, ventresca et œufs thon rouge	17€ demi	29€ entière
Anchois de bota Cantabriques	5€ unité	

MER

Tartare de crabe royal et gazpacho de tomates vertes	31€	
Sardines marinées, escalibada et fromage Idiazábal	16€ 4 unités	
Poulpe, pommes de terre et poivrons	24€	
Carpaccio de crevettes au curry vert	17€	
Joues de poisson de cabillaud au ibérique pil pil	17€	
Ceviche de poulpe, crevettes et sama	28€	

TERRE

Artichauts grillés	9,5€ demi	18€ entière
Tomates de saison et petits oignons balsamiques avec thon	11€ demi	19€ entière
avec anchois	14€ demi	23€ entière
Salade de poulet fermier, avocat à la braise, fruits secs et sauce spéciale	19€	
Salade de chou frisé et quinoa	19€	
Burrata, pesto rouge, épinards et poudre d'olive	21€	
Parmentier, crevettes et œuf 65°C	17€	
Champignons de saison avec mousse de parmesan	21€	

PLATS PRINCIPAUX**POISSONS**

Tarantelo de thon rouge grillé avec pois mange-tout et sauce ondashi	29€
Tartare de thon rouge	24€
Tataki de thon rouge à la braise avec trompette de la mort	30€
Turbot à la braise et légumes	24€
“Black cod” (morue macérée au mirin, saké et miso)	32€
Poisson du jour à la braise (selon la saison)	35€

VIANDE

Steak tartare au couteau	25€
Échine de boeuf à maturation (30 jours)	51€ /500gr
Bavette désossée de porc ibérique grillé (100% nourri au gland) avec potiron rôti et son jus	30€
Carré d’agneau aux oignons braisés et abricot	28€
Sirloin de bœuf, foie et boletus et sauce de cèpes	33€
Côte de bœuf maturée (35/40 jours)	80€ /kg
Burguer de bœuf maturée, vieux gouda et guanciale	17€ /200gr
Vegan burger “Beyond meat”	18€

RIZ

Riz fumé au secreto (porc) et légumes de saison	19€ min. 2 pax.
Riz à banda, crevettes rouges et petites seiches	20€ min. 2 pax.
Riz aux légumes de saison (<i>option végétalienne</i>)	19€ min. 2 pax.
Fideuá (Vermicelle) de calamar et cigales de mer	23€ min. 2 pax.

PÂTE

Ravioli aux champignons et tomates séchées	17€
Faux risotto aux champignons truffés	17€

DESSERTS

Tarte de fromage avec glace au Fondillón	8€
Gâteau au chocolat	11€
Pavlova	12€
Pain perdu caramélisé avec glace au jaune d’œuf toasté	9€
Ce n’est pas un flan, ou si?	6,5€
Sorbet au yuzu, menthe poivrée et cava	7€
Fruits de saison	8€

Cet établissement est en adhésion avec les lois et normes internationales de pêche contrôlées par ICCAT (commission internationale pour la conservation du thon rouge de l’Atlantique) ce qui garanti que le thon rouge (Thunnus Thynnus) qui se consomme dans cet établissement provient de pêche durable.

Règlement (EU) 1169/2011: Cet établissement fourni les informations disponibles en matière d’allergies et tolérances alimentaires. Demander les informations à notre personnel.
Les poissons crus ont, au préalable, subi une étape de congélation.

Explanada de España 11
03002 Alicante

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

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre