

Carta de cócteles / Cocktail menu



Terre

Spirits / Spirits

VODKA. Ketel One (10€), Belvedere (11€), Grey Goose (12€), Absolut Elyx (18€). **GINEBRA.** *Cítricas / Citrusy:* London No.3 (9,5€), Bombay Grand Cru (9€), Sipsmith (9,5€), Oxley Gin (13€), KEW Navy Gin (10€). *Botánicas, aromáticas / Botanic, aromatic:* Gin Mare (10€), G'Vine (11€), Hendricks (9,5€). *Afrutadas / Fruity:* Brockman's (10€), Monkey 47 (9,5€), Mirabeau (10€). **RON.** Angostura 7 years old (6€), Brugal 1888 (9€), Dictador 12 years old (12€), Barceló Imperial (8€), Clement VSOP (10€), Dos Maderas PX 5+5 (7€). **AGAVE.** Tequila 8 (9€), Patrón Silver (11€), Patrón XO Cafe (9€), Curado Blue Agave (8€), Siete Misterios (12€), Del Maguey Vida (9€). **WHISKY.** *EEUU:* Woodford Reserve (9€), Makers Mark (6€), Wild Turkey 101 (8€). *Tierra firme de Escocia / Mainland Scotland:* Monkey Shoulder (7€), Glenfiddich 12/15/18 years old (6€/10€/16€), Dewar's 12/15/18 years old (7€/10€/21€), J.W. Gold Label (8€), Macallan Edition No.6 (30€), Macallan 12/15/18 years old (15€/28€/55€). *Islay / Islay:* Monkey Shoulder Smokey (7€), Laphroaig 10 years old (8€), Ardbeg Uigeadail (16€), Bowmore 18 years old (22€), Lagavulin 12 years old Edition 2020 (45€), Lagavulin 16 years old (16€).

Carta de cócteles. De autor
Cocktails menu. Signature cocktails



Bebe con gusto, bebe con responsabilidad.
Drink joyfully, drink responsibly.

De autor / Signature cocktails

SALUSTIANA. Whisky de centeno, Cointreau y cordial casero de pomelos locales. Cóctel suave y cítrico, perfecto como aperitivo. *Rye whiskey, Cointreau Cordial made from local Grapefruits. Light and citric cocktail, perfect as pre-dinner* (10€). **TERRE'S COFFEE.**

Nuestra versión del clásico Espresso Martini, elaborado con café, el toque almendrado del Amaretto y ron Brugal Extra Viejo. Ideal para acompañar el postre. Our version of the classic Espresso Martini, with coffee, the almond touch of Amaretto and rum Brugal Extra Viejo (11€).

EL MATRIMONIO. Cóctel que define el maridaje entre el Calvados y la ginebra Sipsmith con almendra, piña, limón y toques amargos. *The marriage between Calvados and Sipsmith gin with almonds, pineapple, lemon and touch of bitterness* (10€). **RED KISS.**

Cóctel aperitivo suave y ligeramente espumoso, con notas a fresa, frambuesa y arándanos. Elaborado con Roku Gin, zumo de arándanos, sirope de fresas y frambuesas y Cava rosado. *Pre-dinner cocktail with strawberry, raspberry and cranberry flavours. Made with Roku Gin, strawberry and raspberry, cranberry juice and rosé Cava* (9€). **MEDITERRANEAN GIN FIZZ.**

Cóctel aromático, floral y con perfil cítrico, elaborado con Gin Bombay Presse, licor de sauco y zumo de limón. *Aromatic and floral cocktail with a citric profile, created with Bombay Presse Gin, elderflower liquor and lemon juice* (11€). **THE DOCTORS.**

Cóctel refrescante con un leve toque amargo y notas cítricas que le permiten acompañar cualquier momento de la cena. Elaborado con Sipsmith Gin, limón, cordial de pomelo y Martini Bitter. *Refreshing cocktail with some bitterness and citric notes that makes it perfect as*

Carta de cócteles / Cocktail menu

pre and after-dinner. Prepared with Sipsmith Gin, lemon juice, grapefruit cordial and Martini Bitter (9€).

TERRE'S NEGRONI. Cóctel aperitivo elaborado con Sipsmith Gin, endrinas, Martini Fiero y vermut Luis XIV. Una versión ligeramente más suave y dulce del Negroni clásico. *Aperitif cocktail made with Sipsmith Gin, sloes, Martini Fiero and local red vermouth Luis XIV. Lighter Negroni variation with milder bitterness and more complexity and sweetness (9€).* **REMEDIO**

TROPICAL. Trasládate al vibrante Carnaval de Río con cada sorbo de este delicioso cóctel dulce y afrutado. Con sabores tropicales de piña, mango y coco, finalizado con un toque de cacao y Cachaça Capucana. El perfecto calmante para la sed en un caluroso día de verano. *Transport yourself to the vibrant Rio Carnival with every sip of this deliciously sweet and fruity cocktail. Infused with tropical flavors of pineapple, mango, and coconut, finished with a touch of cacao and Cachaça Capucana. The perfect thirst-quencher for a hot summer day (10€).* **TÓPANÁ.**

Una interpretación del clásico Sherry Cobbler creado con productos andaluces. Brandy Carlos I, Oloroso de Jerez Alfonso, pure de piña y Maraschino para aportar un toque afrutado. Dulce y complejo, perfecto para el tardeo. *Our interpretation of the classic Sherry Cobbler with products from Andalucia, including Brandy Carlos I and Oloroso Sherry Alfonso. Sweet and complex, making it the perfect drink to enjoy in the late afternoon. We've added pineapple puree and Maraschino liqueur for a fruity twist (9€).*

PATRONITA. Un delicioso cóctel estilo años 40 con Tequila Patron Blanco, infusionado con los vibrantes sabores de cítricos frescos, jengibre, pomelo agridulce

Carta de cócteles / Cocktail menu

y un toque de sal de frambuesa sabrosa para terminar. En alternativa con Mezcal. We have created a delicious 1940s-style cocktail using Patron Blanco, infused with the vibrant flavors of zesty citrus, spicy ginger, tangy grapefruit, and finished with savory raspberry salt. Also a Mezcal option (T-10€ M-12€)

GINGERBERRY GROG. Quien dijo que el GingerBerry no existe, claramente no ha probado esta bebida. Nuestro cóctel premium presenta una mezcla tentadora de jengibre fresco, frambuesa jugosa y ron premium Brugal Extra Viejo, perfectamente equilibrado para crear un Grog delicioso y único. Whoever said that gingerberry doesn't exist clearly hasn't tried this drink! Our signature cocktail features a tantalizing blend of fresh ginger, juicy raspberry, and premium Brugal Extra Viejo rum, perfectly balanced to create a delectable Grog like no other (10€). **TERRE'S OLD FASHIONED.** Cóctel al puro estilo Old Fashioned con Macallan 12 años, ron intenso de melaza, Angostura, bitter de cacao y de cereza. Representa a la perfección la cultura de la coctelería en la década del 1880. Imprescindible para cualquier amante del whisky que busque una experiencia de bebida refinada y atemporal. Old Fashioned style cocktail without modern innovations and fruit juice. Mixed with Macallan 12Y.O and Molasses-heavy profile rum, Angostura, Cocao and Cherry bitters. Representing a take on the vintage cocktail culture of the 1880s, this is a must-try for any discerning whiskey lover looking for a refined and timeless drinking experience (12€). **WALKING DEAD.** Cóctel estilo Tiki con notas de frutas caribeñas basado en el cóctel Zombie. Lo elaboramos con

Carta de cócteles / Cocktail menu

maracuyá, mezcla de Brugal Extra Viejo, Ron Jamaicano y Ron de Barbados, sirope caribeño Falernum, piña, naranja, fruta de la pasión, Angostura y un toque de licor de absenta. *Tiki-style drink based on the Zombie cocktail with notes of Caribbean fruits. We make it with passion fruit, a blend of Brugal Extra Viejo, Jamaican rum and Barbados rum, Caribbean Falernum syrup, pineapple, orange, Angostura, and a touch of absinthe liquor (12€).*

Carta de cócteles. Clásicos / Cocktail menu. Classics



Bebe con gusto, bebe con responsabilidad.
Drink joyfully, drink responsibly.

Clásicos / Classics

BLOODY MARY. Se dice que el nombre fue atribuido por la reina de Inglaterra María de Tudor por su represión a los anglicanos no Católicos. Lo elaboramos con jugo de tomate, vodka o mezcal, salsa fermentada de Kimchi y jugo de limón. *It is said that the name was attributed by the queen of England, Mary of Tudor, for her repression of non-Catholic Anglicans. Made with tomato juice, vodka or mezcal, fermented Kimchi and lemon juice (V-9€ M-12€).*

PENICILLIN. La primera receta de este clásico moderno apareció en el "Milk and Honey" en New York en 2005. Cóctel cítrico elaborado con whisky Monkey Shoulder, miel, sirope de jengibre, limón y un toque de whisky de Islay. *The first recipe of this modern classic appeared at "Milk and Honey" in New York in 2005. Citrus cocktail made with Monkey Shoulder whiskey, honey, ginger syrup, lemon and a float of Islay whisky (10€).* **CLOVER CLUB.** Cóctel estilo Sour, botánico y afrutado. Fue creado antes de la Prohibición en los Estados Unidos y lleva el nombre del selecto club de caballeros de Filadelfia. Nosotros lo elaboramos con Sipsmith gin, zumo de limón, frambuesas y clara de huevo. *Sour style, Fruity and botanical cocktail, created before Prohibition in the United States and named after the Philadelphia men's club. Made with Sipsmith Gin, lemon juice, raspberries and egg white (10€).*

GOD FATHER. Inspirado por la clásica película de 1972 "El Padrino" protagonizada por Marlon Brando, era la bebida favorita de uno de los personajes de la película. Bebida sofisticada elaborada con Macallan 12 años y Amaretto, servidos sobre hielo. *Inspired by the classic 1972 film "The Godfather" starring Marlon Brando, as the drink was a favorite of one of the characters in*

Carta de cócteles / Cocktail menu

*the movie. It is a sophisticated drink made with Macallan 12 years old and Amaretto stirred over ice, and served on the rocks (10€). **BASIL GIN SMASH.***

Cóctel refrescante creado a principios de los años 2000. Se cree que la bebida fue inventada por Jörg Meyer, un bartender de Hamburgo, Alemania. Elaborado con gin Sipsmith, albahaca fresca machacada, jugo de lima y jarabe simple. *Refreshing cocktail that was created sometime in the early 2000s. The cocktail is believed to have been invented by Jörg Meyer, a bartender from Hamburg, Germany. It is made with Sipsmith gin, muddled fresh basil, lime juice, and simple syrup (10€).* **TOM COLLINS.** Primer cóctel conmemorado por escrito en 1876 por Jerry Thomas, "el padre de la mixología americana". Es una limonada espumosa a base de ginebra. Elaborado con Sipsmith Gin, zumo de limón, azúcar y soda. *First cocktail commemorated in writing in 1876 by Jerry Thomas, "the father of American mixology". It is a sparkling lemonade based on Gin. Made with Sipsmith Gin, lemon juice, sugar and soda (10€).*

DARK & STORMY. Hermano mayor de Moscow Mule. Elaborado con ron negro "Dark", Ginger Beer "Stormy", zumo de limón y sirope de jengibre. *Moscow Mule's older brother. Made with aged "Dark" rum, ginger beer "Stormy", lemon juice and ginger syrup (10€).* **PORNSTAR MARTINI.** La bebida más popular en el Reino Unido. Con vodka de manzana verde y maracuyá y zumo de limón, acompañado de un poco de cava rosado. *The most popular drink in the UK. With green apple vodka, passion fruit and lemon juice, accompanied by a little bit of rose cava (10€).* **AMARETTO SOUR.** Almendras amargas, limón, sirope, clara de huevo y sedoso

Carta de cócteles / Cocktail menu

dulzura mezclada por primera vez en la década de 1970. *Bitter almonds, lemon, syrup, egg white and silky sweetness first blended in the 1970s* (8€).

AMERICANO. El cóctel se sirvió por primera vez en el bar del creador Gaspare Campari en la década de 1860. En nuestra opinión, es el aperitivo más perfecto que jamás se haya hecho y aún conserva su popularidad después de 160 años. Elaborado con vermut Luis XIV, Martini Bitter y soda. *The cocktail was first served at the creator Gaspare Campari's bar in the 1860s. In our opinion, it is the most perfect aperitif ever made and is still popular after 160 years. Made with Luis XIV vermouth, Martini Bitter and soda* (8€). **ESPRESSO MARTINI.** Cóctel con sabor a café, originario del Londres de finales de los 80. La popularidad de la bebida se extendió rápidamente a todo el mundo. Se combina con espresso fresco, vodka de vainilla y un licor dulce de café llamado Kahlúa. *Coffee-flavored cocktail that was invented in the late 1980s in London. The drink's popularity quickly spread around the world. Combined with fresh espresso, vanilla vodka, and a sweet coffee liqueur Kahlúa* (9€). **MAITAI.** Cóctel tropical inventado en la década de los 40 por Victor J. Bergeron. Nuestra versión de la receta está hecha con Angostura 3 years old y Brugal Extra Viejo, jugo de lima, Cointreau y jarabe Falernum (almendras, azúcar y agua de flores de naranja). *A popular tropical cocktail that was invented in the 1940s by Victor J. Bergeron. Our version of the recipe is made with Angostura 3 years old and Brugal Extra Viejo, lime juice, Cointreau, and Falernum syrup (almonds, sugar, and orange flower water)* (9€). **DIRTY SHIRLEY.** En honor a la actriz infantil Shirley Temple, quien era conocida por su amor hacia los

Carta de cócteles / Cocktail menu

mocktails a base de granadina. La adición de vodka al clásico Shirley Temple crea una versión más adulta del mocktail. Hecho con vodka de lima, frambuesas y Ginger Ale. *Named after the child actress Shirley Temple, who was known for her love of grenadine-based mocktails. The addition of vodka to the Shirley Temple creates a more adult version of the classic. With Lime Vodka, Raspberries and Ginger Ale (9€).* **MANGO MARGARITA.** Una versión moderna de un clásico. Creado en la década de los 80, este refrescante cóctel combina Tequila Blanco con el vibrante sabor del mango. Para aquellos que buscan un toque extra, ofrecemos una variante picante y una versión ahumada con Mezcal. *A modern twist on a classic. First created in the 1980s, this refreshing cocktail combines Blanco Tequila with the vibrant flavor of mango. For those seeking an extra kick, we offer a spicy variation and a smoky Mezcal version.* (V-10€ M-12€). **BOULEVARDIER.** En honor a la revista parisina Boulevardier de los años 20. Este cóctel tiene un perfil de sabor fuerte y complejo que es a la vez amargo y dulce, convirtiéndolo en una opción popular entre los amantes del whisky. Elaborado con Bulleit Rye, vermut Luis XIV y Martini Bitter. *Named after the Boulevardier magazine from Paris during the 1920s . It has a strong and complex flavor profilethat is both bitter and sweet, making it a popular choice among whiskey lovers. The cocktail is madewith Bulleit Rye, vermouth Luis XIV, and Martini Bitter (10€).* **PALOMA.** Originario de México a mediados del siglo XX, se convirtió en uno de los cócteles de tequila más populares. Mezclado con limonada de Pomelo, es una bebida veraniega

Carta de cócteles / Cocktail menu

agridulce y refrescante a la vez que sabrosa y vigorizante. *Originated in Mexico in the mid-20th century became one of the most popular Tequila cocktails. Mixed with Grapefruit Soda resulting in a tangy and refreshing summer drink that is both zesty and invigorating* (T-10€ M-12€). **SANGRIA.** La historia de la sangría se remonta a la España medieval. Cóctel de estilo ponche elaborado con vino tinto, brandy, vermu y frutas de temporada. *Sangria's history can be traced back to medieval Spain. It is a punch style cocktail with red wine, brandy, vermouth and seasonal fruit.* (6€).

Sin alcohol / Alcohol-free

BOSQUE. Cóctel fresco y afrutado con arándanos y fresas que recuerda al verano en el bosque. *Fresh and fruity cocktail with cranberries and strawberries that reminds of a summer in the forest* (8€). **THE PACIFIC.** Ponche de frutas tropicales, fruta de la pasión, jugo de piña y lima, jugo de naranja, con jengibre picante y jarabe complejo de Falernum. *Tropical fruit punch with passion fruit, pineapple, lime, orange, spicy ginger and complex Falernum syrup* (8€). **POR FIN.** Es una bebida europea llamada Cordial, creada durante el Renacimiento. Nuestra versión no tiene alcohol y está elaborada con naranjas, pomelos, fresas, zumo de limón y soda. *European drink called Cordial, created during the Renaissance. Our version is alcohol-free and made with oranges, grapefruit, strawberries, lemon juice and soda* (8€). **MULE.** Cóctel cítrico, intenso pero refrescante con un toque picante. Elaborado con lima, jengibre y ginger beer. *Intense and citrusy but refreshing cocktail with spicy ginger. Made with ginger cordial, lime and ginger beer* (8€).

Carta de cócteles / *Cocktail menu*

Explanada de España 11
03002 Alicante

965 29 78 08

info@restauranteterre.com
www.restauranteterre.com

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre

V: 29/11/22

Terre