

TERRE

RE

RE

TERRE

TERRE

TERRE

TERRE

RE

RE

TERRE

DE MERCADO

Ostras Gillardeau n° 2	4€
Quisquilla de Santa Pola hervida	14€ /100gr
Gamba roja a la sal	7€ unidad 9€ unidad
Mejillones a la brasa, tomate y albahaca	12€ media 16€ entera
Almejas a la brasa	13€
Navajas, salsa Thai	18€
Calamar de potera a la Brasa	22€

APERITIVOS Y CLASICOS

Pan artesano, manteca y a.o.v.e	1,9€
Coca de aceite con tomate	3,2€
Ensaladilla de atún rojo	6,5€
Croquetas de rabo de toro	11€ 4 unidades
Croquetas de jamón ibérico	10€ 4 unidades
Gamba roja al ajillo	16€
Terrina de foie	10€ media 16€ entera
Tortilla con habitas y sobrasada mallorquina	11€
Provolone a la brasa relleno de plumilla ibérica	13€

DESPENSA

Presa curada de Joselito	17€ media 23€ entera
Jamón ibérico de bellota	16€ media 25€ entera
Lomo ibérico de bellota	14€ media 19€ entera
Salchichón de Vic	8€ media 16€ entera
Coppa Joselito	15€ media 21€ entera
Semi-salazón casero: ventresca de atún rojo y hueva de mújol	9€ media 17€ entera
Salazón de atún rojo: hueva y mojama	13€ media 25€ entera
Anchoas de bota, pimiento rojo a la brasa y piparras	3,5€ unidad
Quesos artesanos de temporada	8€ media 15€ entera

MAR

Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes	22€
Sardina marinada, escalibada e Idiazábal	13€ 4 unidades
Sashimi de atún rojo y trompetas de la muerte	16€
Pata de pulpo, patata, pimentón	18€
Kokotxas de bacalao al pil pil	16,5€
Ceviche de vieira, pulpo y corvina	18€

TIERRA

Tomates de temporada y cebollitas balsámicas	
con bonito	10€ media 16€ entera
con anchoas	13€ media 18€ entera
Burrata artesana cecina, tomate y albahaca	18€
Ensalada de perdiz, setas y migas	15€
Salmorejo con tartar de salazones	9€
Verduras de temporada a la brasa	13€
Parmentier de patata, setas, trufa y huevo	14€
Alcachofas a la brasa	7€ media 14€ entera
Mollejas de ternera salteadas con setas	16,5€

PLATOS PRINCIPALES**PESCADOS**

Ventresca de atún rojo a la brasa	28€
Tartare de atún rojo	20€
Tataki de atún rojo a la brasa	24€
Pescado de lonja con verduras	23€
Salmón braseado	18€
Bacalao al pil pil con patata y pimiento	16€

CARNES

Steak tartare cortado a cuchillo	20€
Lomo bajo de vaca madurado	42€ /500gr
Secreto ibérico de bellota a la brasa	25€
Solomillo de vaca, foie y crema de boletus	24€
Chuleta de vaca premium madurada (1kg)	68€ /1kg
Burguer de pollo de corral y queso trufado	16€ /200gr

PLAT DU JOUR

Arroz del día	13,5€
Ravioli de setas con salsa trufada	14€

POSTRES

Tarta de queso, frutos rojos y galleta	7€
Torrija casera con helado de yema tostada	8€
Coulant de turrón con helado de limón (10 min)	7€
Lemon pie	7€
Volcán de chocolate y helado de cacahuete salado	7€
Fruta de temporada	6€

Reglamento (EU) 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por ICCAT (Comisión Internacional para la conservación del Atún Atlántico) por lo que se garantiza que el Atún Rojo, (Thunnus Thynnus) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible realizada por Tuna Graso (número de certificación ATEU1ESP00001 controlada por ICCAT).

Explanada de España 11
03002 Alicante

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

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre

V:18/11/05