

TERRE

**DE MERCADO**

Ostra Gillardeau nº 2	4€
Ostra La Belle Huitre Gold nº1	4€
Caviar de esturión Ríofrío tradicional	30€ /15gr
Quisquilla de Santa Pola hervida	14€ /100gr
Gamba roja a la sal	18€ /100gr
Mejillones a la brasa, tomate y albahaca	12€ media 16€ entera
Almejas a la brasa	13€
Calamar de bahía a la brasa	6,5€ /100gr

**APERITIVOS Y CLASICOS**

Pan artesano, manteca y a.o.v.e	1,9€
Coca de aceite con tomate	3,2€
Ensaladilla de atún rojo	8€
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 de patata, cebolla y huevo de corral	9€

**DESPENSA**

Jamón ibérico de bellota	16€ media 25€ entera
Salchichón de Vic	8€ media 16€ entera
Coppa Joselito	13€ media 19€ entera
Quesos artesanos de temporada	8€ media 15€ entera
Semi-salazón casero y salazón tradicional	
huevo de mujol, ventresca y huevo de atún rojo	13€ media 24€ entera
Anchoas de bota, pimiento rojo a la brasa y piparras	3,5€ unidad

**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 en all i pebre	16,5€
Marinado (como un ceviche) de vieira, pulpo y corvina	18€
Anguila ahumada, ajoblanco y cogollos a la brasa	14€

**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€
Salmorejo con tartar de salazones	9€
Parmentier de patata, cigala y huevo a 65°C	16€
Mollejas de ternera, ajo tierno y setas	16,5€

**PLATOS PRINCIPALES****PESCADOS**

Tarantelo de atún rojo a la brasa	28€
Tartare de atún rojo	20€
Tataki de atún rojo a la brasa	24€
Rodaballo a la brasa con verduras	23€
Salmón braseado	18€
Bacalao braseado, alioli de azafrán, patata y piquillos	16€
Pescado de lonja a la brasa (consultar)	80€/kg

**CARNES**

Steak tartare cortado a cuchillo	20€
Lomo bajo de vaca madurado (30 días)	42€ /500gr
Secreto ibérico de bellota Joselito a la brasa	25€
Solomillo de vaca, foie y crema de boletus	24€
Chuleta de vaca madurada (35/40 días)	75€/kg
Burguer de vaca madurada, gouda curado y guanciale	16€ /200gr
Burguer vegana Moving Mountains	14€

**PLAT DU JOUR**

Arroz ahumado de secreto y verduras de temporada	13,5€ mínimo 2 personas
Arroz a banda con gambita roja y sepionet	14,5€ mínimo 2 personas
Arroz con anguila ahumada y careta de cerdo	14,5€ mínimo 2 personas
Ravioli de setas y tomate seco	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	7€
Volcán de chocolate y helado de cacahuete salado	7€
Fruta de temporada	6€
Sorbete de yuzu, hierbabuena y cava	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:19/08/09