

**THE
REAR
VIEW**

**THE
REAR
VIEW**

SUGERENCIAS DE LA SEMANA

Especialidades de la Casa, una selección especial recomendada por nuestro Chef, estas creaciones son el sello distintivo de la cocina de Terre.

| | |
|--|--------|
| Carpaccio de lomo a la ceniza 🍷🍷 | 15€ |
| Berberechos a la brasa 🍷 | 18€ |
| Alcachofa con espuma de foie y almendra 🍷🍷🍷 | 10€ |
| Almejas a la brasa 🍷🍷 | 14€ |
| Vieiras con demiglace de jamon y guanciale 🍷 | 14€ |
| Lubina salvaje a la sal 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 | 69€/Kg |
| Pitahaya floral 🍷 | 10€ |

SUGGESTIONS OF THE WEEK

Our chef recommends the dishes of the house, which are the trademark of Terre's cuisine.

| | |
|---|--------|
| Beef carpaccio dried in ashes 🍷🍷 | 15€ |
| Grilled cockles 🍷 | 18€ |
| Artichoke with foie and almond foam 🍷🍷 | 10€ |
| Grilled clams 🍷🍷 | 14€ |
| Scallops with jamón demi-glace and guanciale 🍷 | 14€ |
| Wild european sea bass cooked in salt 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 | 69€/Kg |
| Floral pitahaya 🍷 | 10€ |

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Spécialités Maison, une sélection spéciale recommandée par notre Chef, Ces créations sont la marque de fabrique de la cuisine de Terre.

| | |
|--|--------|
| Carpaccio de longe à la cendres 🍷🍷 | 15€ |
| Coque à la braise 🍷 | 18€ |
| Artichaut au foie et mousse d'amande 🍷🍷 | 10€ |
| Clovisse/ Palourde à la braise 🍷🍷 | 14€ |
| Coquille saint Jacques avec demiglace de jambon et guanciale 🍷 | 14€ |
| Bar sauvage au sel 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 | 69€/Kg |
| Pitahaya florale 🍷 | 10€ |

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.
























*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.





TERRE

















DE MERCADO

| | | |
|--|---|-------------|
| Ostra La Belle Huître Gold con escabeche nº2 |       | 6,5€ |
| Ostra en tempura |      | 6,5€ |
| Caviar Riofrío |     | 58€ |
| Quisquilla de Santa Pola hervida |   | 22€ /100gr |
| Gamba roja a la sal |   | 33€ /100gr |
| Calamar de bahía a la brasa |  | 8,5€ /100gr |
| Tellinas |    | 17€ /150gr |



































APERITIVOS Y CLÁSICOS

| | | |
|--|---|----------------------|
| Pan artesano y AOVE |  | 4€ |
| Pan (<i>sin gluten</i>) | | 5,5€ |
| Coca de aceite con tomate |  | 4,5€ |
| 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 38€ entera |
| Salchichón de Vic |  | 12€ media 18€ entera |
| Quesos artesanos de temporada |       | 12€ media 20€ entera |
| Semi-salazón casero y salazón tradicional | | |
| hueva de mujol, ventresca y hueva de atún rojo |     | 17€ media 33€ entera |
| Anchoas de bota del Cantábrico |     | 6€ unidad |

MAR













































| | | |
|--|--|----------------|
| Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes |                     | 31€ |
| Sardina marinada, escalibada e Idiazábal |     | 16€ 4 unidades |
| Pata de pulpo, patata, pimentón y chimichurri |      | 26€ |
| Carpaccio de gamba con curry verde |     | 17€ |
| Cocochas de bacalao al pil pil |  | 17€ |

TIERRA





















| | | |
|---|---|----------------------|
| Tomates de temporada y cebollitas balsámicas | | |
| con bonito |   | 12€ media 23€ entera |
| con anchoas |    | 15€ media 28€ entera |
| Ensalada de pollo campero, aguacate a la brasa, frutos secos y aliño especiado |     | 21€ |
| Ensalada de kale y quinoa |    | 19€ |
| Ensalada de salmón, guacamole y endivias |   | 19€ |
| Burrata, pesto rojo, espinacas y polvo de aceituna |       | 22€ |
| Alcachofa con almendra y jamón |  | 15€ media 22€ entera |



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) | | 52€ / ^{500gr} |
| Pluma a la brasa con crema de celerí y remolacha | | 30€ |
| Magret de pato con berenjena confitada y cereza |         | 18€ |
| Solomillo de vaca con setas, foie y Pedro Ximénez |   | 35€ |
| Chuleta de vaca madurada (35/40 días) |  | 85€ /kg |

ENTREPANES

| | | |
|--|--|------------------------|
| Burguer de vaca madurada, gouda curado y guanciale |          | 18€ / ^{200gr} |
| Burguer vegana “Beyond meat” |   | 19€ |




























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 con pulpo, calamar y cigalitas |         | 23€ mín. 2 pax. |

PASTAS

| | | |
|--|---|-----|
| Ravioli de setas y tomate seco |               | 18€ |
| Falso risotto de setas trufado con guanciale |              | 18€ |
| Pasta fresca de tagliolini al pecorino |    | 18€ |

POSTRES

| | | |
|---|---|-----|
| Tarta de queso templada y helado de Fondillón |        | 9€ |
| Tarta de manzana y helado de vainilla |       | 9€ |
| Tarta de chocolate |      | 11€ |
| Pavlova |  | 12€ |
| Torrija caramelizada con helado de yema tostada |        | 9€ |
| 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.

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.
















FROM THE MARKET

| | | |
|---|---|-------------|
| La Belle Huître Gold oyster with pickle n°2 |       | 6,5€ |
| Tempura oyster |       | 6,5€ |
| Caviar Riofrío |     | 58€ |
| Boiled shrimps |   | 22€ /100gr |
| Red prawns grilled over salt |   | 33€ /100gr |
| Broiled hand-caught squid |  | 8,5€ /100gr |
| Mediterranean Tellin clams |    | 17€ /150gr |































APERITIVOS & CLASSICS

| | | |
|---|---|---------------------|
| Rustic bread and extra virgin olive oil |  | 4€ |
| Gluten-free bread | | 5,5€ |
| Olive Oil bread with tomato |  | 4,5€ |
| 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 38€ large |
| Cured Catalan sausage from Sendra |  | 12€ small 18€ large |
| Seasonal artisan cheeses |      | 12€ small 20€ large |
| Home-made semi-salted fish and dry salted fish | | |
| grey mullet roe, red tuna belly and red tuna roe |     | 17€ small 33€ large |
| Salt cured Cantabrian anchovies |     | 6€ piece |

FROM THE SEA
































































| | | |
|--|---|--------------|
| King crab tartare and green tomatoes gazpacho |               | 31€ |
| Marinated sardine, vegetables and Idiazábal cheese |      | 16€ 4 pieces |
| Grilled octopus tentacle, mashed potatoes | | |
| with paprika, and chimichurri sauce |      | 26€ |
| Shrimp carpaccio with green curry |      | 17€ |
| Cod barbels in sauce "pil pil" |  | 17€ |

FROM THE LAND
























| | | |
|--|---|---------------------|
| Seasonal tomatoes with balsamic onions | | |
| & semi-salted bonito |    | 12€ small 23€ large |
| & salt cured anchovies |   | 15€ small 28€ large |
| Free-range chicken and grilled avocado salad | | |
| with mix nut and spice dressing |     | 21€ |
| Kale and quinoa salad |    | 19€ |
| Salmon salad with endives and guacamole |    | 19€ |
| Burrata with red pesto, spinach and olive powder |        | 22€ |
| Artichoke with almond and ham |  | 15€ small 22€ large |



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 <i>(30 days)</i> | | 52€ /500gr |
| Grilled Iberian pork Pluma, celery cream and beets | | 30€ |
| Duck magret with confit eggplant and cherry |      | 18€ |
| Beef fillet mignon with foie, mushrooms and Pedro Ximénez |    | 35€ |
| Dry aged bone-in rib eye steak <i>(35/40 days)</i> |  | 85€ /kg |
































BURGERS

| | | |
|--|--|------------|
| Aged beef burger, aged gouda and guanciale |               | 18€ /200gr |
| Vegan burger "Beyond meat" |   | 19€ |




































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 octopus, squid and crayfish |               | 23€ min. 2 pax. |

PASTA

| | | |
|--|--|-----|
| Ravioli with mushrooms and dried tomatoes |               | 18€ |
| False truffled mushroom risotto with guanciale |               | 18€ |
| Fresh tagliolini pasta with pecorino |    | 18€ |

SWEETS

| | | |
|--|--|-----|
| Warm goat cheesecake and Fondillón ice-cream |            | 9€ |
| Apple pie and vanilla ice-cream |       | 9€ |
| Chocolate cake with white chocolate ganache and hazelnut praline |      | 11€ |
| Pavlova |  | 12€ |
| Caramelized home-made French toast and toasted egg yolk ice-cream |            | 9€ |
| 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.








































*It is reported that fishery products have been subjected to prior freezing or come from aquaculture systems that guarantee they are free of anisakis.






DU MARCHÉ

| | | |
|---|---|-------------|
| Huître “La Belle Huître Gold n°2” avec marinade |       | 6,5€ |
| Huître tempura |       | 6,5€ |
| Caviar Riofrío |     | 58€ |
| Crevette de Santa Pola bouillie |   | 22€ /100gr |
| Grosse crevette rouge au sel |   | 33€ /100gr |
| Calamar de baie à la braise |  | 8,5€ /100gr |
| Tellines |    | 17€ /150gr |
































APÉRITIFS ET CLASSIQUES

| | | |
|--|---|----------------------|
| Pain d'artisan et huile d'olive vierge espagnole |  | 4€ |
| Pain (<i>sans gluten</i>) | | 5,5€ |
| “Coca” d'huile avec de la tomate râpée |  | 4,5€ |
| Macédoine de thon rouge |              | 12€ |
| Croquettes de queue de taureau |              | 14€ 4 unités |
| Croquettes de jambon ibérique |      | 12€ 4 unités |
| Crevettes rouge à l'ail |  | 18€ |
| Terrine de foie avec de l'orange confit |      | 13€ demi 20€ entière |






























GARDE MANGER

| | | |
|---|--|----------------------|
| Jambon ibérique de bellota |  | 22€ demi 38€ entière |
| Saucisson de Vic |  | 12€ demi 18€ entière |
| Fromages artisanaux de saison |              | 12€ demi 20€ entière |
| Demi-salaisons maison et salaisons de thon rouge œufs de mijol, ventresca et œufs thon rouge |      | 17€ demi 33€ entière |
| Anchois “de bota” du Cantabrique |      | 6€ l'unité |





































MER

| | | |
|--|---|--------------|
| Tartare de crabe royal et gazpacho de tomates vertes |               | 31€ |
| Sardines marinées avec “escalibada” et fromage Idiazábal |      | 16€ 4 unités |
| Patte de poulpe avec pommes de terre, paprika et chimichurri |       | 26€ |
| Carpaccio de crevettes au curry vert |      | 17€ |
| “Cocochas” de cabillaud au pil pil |  | 17€ |














TERRE

| | | |
|---|---|----------------------|
| Tomates de saison et petits oignons balsamiques avec thon |   | 12€ demi 23€ entière |
| avec anchois |   | 15€ demi 28€ entière |
| Salade de poulet fermier, avocat à la braise, fruits secs et assaisonnement épicée |     | 21€ |
| Salade de chou frisé et quinoa |     | 19€ |
| Salade de saumon, guacamole et endives |      | 19€ |
| Burrata, pesto rouge, épinards et poudre d'olive |            | 22€ |
| Artichaut aux amandes et jambon |  | 15€ demi 22€ entière |











POISSONS

| | | |
|--|---|-----|
| “Tarantelo” de thon rouge à la braise 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 marché à la braise (consulter) |           | 35€ |










VIANDE

| | | |
|--|---|------------|
| Steak tartare au couteau |       | 25€ |
| Filet de boeuf à maturation (30 jours) | | 52€ /500gr |
| Grillade (Pluma) de porc ibérique à la braise (100% nourri au gland) avec céleri et betterave | | 30€ |
| Magret de canard aux aubergines confites et cerise |     | 18€ |
| Faux filet (solomillo) de boeuf avec champignons et foie accompagné d'une sauce Pedro Ximénez |   | 35€ |
| Côte de bœuf maturée (35/40 jours) |  | 85€ /kg |

HAMBURGER

| | | |
|--|--|------------|
| Hamburger de bœuf maturée avec gouda affiné et guanciale |         | 18€ /200gr |
| Hamburger végétarien |   | 19€ |



























RIZ

| | | |
|--|---|-----------------|
| Riz fumé au travers (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 végétarienne</i>) |  | 19€ min. 2 pax. |
| Fideuá de poulpe, calamar et langostine |     | 23€ min. 2 pax. |

PÂTE

| | | |
|---|---|-----|
| Ravioli aux champignons et tomates séchées |             | 18€ |
| Faux risotto aux champignons truffés et guanciale |          | 18€ |
| Pâtes tagliolini fraîches au pecorino |    | 18€ |

DESSERTS

| | | |
|---|---|-----|
| Tarte au fromage tempéré avec glace au Fondillón |        | 9€ |
| Tarte aux pommes avec glace à la vanille |       | 9€ |
| Gâteau au chocolat |      | 11€ |
| Pavlova |  | 12€ |
| Pain perdu caramélisé avec glace au jaune d'œuf toasté |       | 9€ |
| Sorbet au yuzu avec menthe 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.

*Les produits de la pêche auraient été précongelés ou proviendraient de systèmes aquacoles garantissant qu'ils sont exempts d'anisakis.



Explanada de España 11
03002 Alicante

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

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre