

# TERRE

Cóctel Menú

*Especialidades de la Casa, una  
selección especial recomendada  
por nuestro Bar Tender.*

*Estas creaciones son el sello  
distintivo de la coctelería de Terre.*



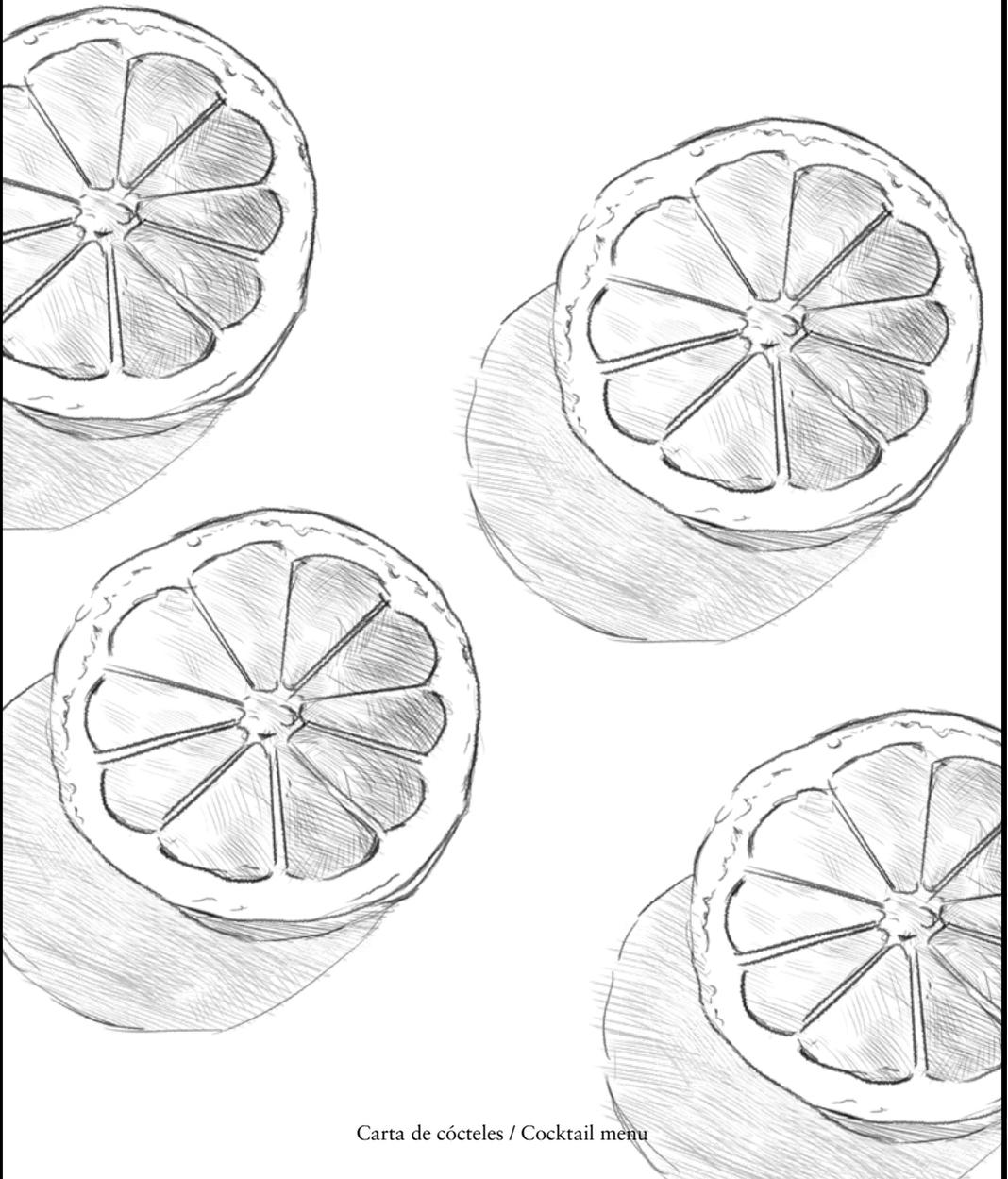
## Cóctel del mes

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

—◆— **FLEUR-DE-GIN [9€]** —◆—  
*Piña, melocotón, fresa y ginebra Sorgin*

Un cóctel que conecta la esencia tropical del estilo Tiki con la simplicidad de un Punch, inspirado en el icónico Singapore Sling de 1915. Una mezcla afrutada y equilibrada de dulzura y complejidad, destacada por el exquisito Sorgin destilado en Francia. Además, ofrecemos este distinguido perfil en un formato clásico de Gin & Tonic.

A cocktail that bridges the gap between tropical Tiki and simplicity of a Punch, drawing inspiration from the iconic 1915 Singapore Sling. A fruity and balanced blend of sweetness and complexity forwarded by French distilled Sorgin. Additionally, we are offering this distinguished profile in a classical Gin & Tonic format.



# CÓCTELES AUTOR



**CÓCTELES AUTOR**

◆— **APERITIVO TERRE [8€]** —◆

*Vermut, licor de naranja y zumo de arándanos*

Nuestra firma, el aperitivo de estilo mediterráneo, elaborado con vermut de Alicante - Luis XIV, arándanos, Gin Portobello y endrinas. Complejo y ligero al mismo tiempo, con un perfil dulce, amargo y ácido, nuestra bebida de aperitivo de perfección pulida.

Our signature, Mediterranean style aperitif drink, made with vermouth from Alicante – Luis XIV, cranberries, Gin Portobello and sloes. Complex and light at the same time, with sweet, bitter and acidic profile, our polished perfection pre-meal drink.

◆— **SALUSTIANA [10€]** —◆

*Whiskey de centeno, naranja y cordial de pomelo*

Whisky de centeno, Cointreau y cordial casero de pomelos locales. Cóctel suave y cítrico, perfecto como aperitivo.

Rye whiskey, Cointreau and local grapefruits home-made cordial. Light and citric cocktail, perfect as pre-dinner.

◆— **CARMESÍ [12€]** —◆

*Tequila, frambuesa y remolacha*

Cóctel que define el maridaje entre fruta y verdura. Frambuesa, remolacha, licor San Rojo y tequila Jalisco Reposado.

Cocktail that defines a marriage of fruit and vegetable. Raspberry, beetroot, liquor San Rojo and tequila Jalisco Reposado.

◆— **RED KISS [9€]** —◆

*Cava rosado, fresas y ginebra*

Cóctel aperitivo suave y ligeramente espumoso, con notas de fresa, frambuesa y arándanos. Elaborado con Roku Gin, fresas, 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.

◆— **MEDITERRANEAN GIN FIZZ [11€]** —◆

*Ginebra, limon, flor de sauco*

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.

**CÓCTELES AUTOR**

## CÓCTELES AUTOR

◆— **GRANNY RYE** [11€] —◆  
*Whiskey de centeno, piña y cereza*

Bulleit Whisky de centeno. Brandy de cereza y manzana verde. Bebida de cuerpo ligero que obtiene su parte ácida de las manzanas en lugar de cítricos.

Bulleit Rye whiskey Cherry brandy and green apple. Light bodied drink that gets its sour part from apples rather than traditional citrus fruits.

◆— **THE DOCTORS** [10€] —◆  
*Ginebra, limon y pomelo*

Cóctel refrescante con un leve toque amargo y notas cítricas que le permiten acompañar cualquier momento de la cena. Elaborado con Portobello Road Gin, limón, cordial de pomelo y Martini Bitter.

Refreshing cocktail with some bitterness and citric notes that makes it perfect as pre and after-dinner. Prepared with Portobello Road Gin, lemon juice, grapefruit cordial and Martini Bitter.

◆— **TERRE'S NEGRONI** [10€] —◆  
*Ginebra, vermut y bitter*

Cóctel aperitivo elaborado con Portobello Road Gin, endrinas, Martini Fiero y vermut Luis XIV. Una versión ligeramente más suave y dulce del Negroni clásico.

Aperitif cocktail made with Portobello Road Gin, sloes, Martini Fiero and local red vermouth Luis XIV. Lighter Negroni variation with milder bitterness and more complexity and sweetness.

◆— **REMEDIO TROPICAL** [11€] —◆  
*Ron especiado, coco, piña y mango*

Trasládate a la vibrante energía del Carnaval de Río con sabores tropicales de piña, mango y coco, finalizado con un toque de cacao y Ron Tamboo. Es un coctel dulce, recomendado tomar con postre.

Transport yourself to the vibrant energy of Rio Carnival infused with tropical flavors of pineapple, mango, and coconut, finished with a touch of cacao and Tamboo rum. This is a sweat cocktail and recommended to consume with a dessert.

## CÓCTELES AUTOR

## CÓCTELES AUTOR

### ◆— **PEANUT BUTTER & JELLY** [10€] —◆ *Whiskey, cacahuete y pomelo*

Este cóctel único comienza con Whiskey de centeno macerado con crema de mantequilla que constituye la clave de la bebida. Para equilibrar esta riqueza, mezclamos mermelada de pomelo y un toque de bitter de cacao. Este cóctel de estilo dulce recuerda a un clásico PB&J Sandwich.

This unique cocktail starts with rye whiskey macerated with peanut butter, imparting a rich nuttiness that forms the backbone of the drink. To balance this richness, we add grapefruit jam and some cacao bitter. This sweat style cocktail reminds a classical PB&J.

### ◆— **GINGERBERRY GROG** [10€] —◆ *Ron, fresa y jengibre*

Quien dijo que el GingerBerry no existe, claramente no ha probado esta bebida. Nuestro cóctel presenta una mezcla tentadora de jengibre fresco, frambuesa y ron Brugal Extra Viejo, macerado con té negro, 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, raspberry, and premium Brugal Extra Viejo rum, macerated with black tea, perfectly balanced to create a delectable Grog like no other.

### ◆— **TERRE'S OLD FASHIONED** [12€] —◆ *Whiskey, ron y bitters de cereza y cacao*

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 de 1880. Imprescindible para cualquier amante del whiskey que busque una experiencia de bebida refinada y atemporal.

Old Fashioned style cocktail without modern inovations and fruit juice. Mixed with Macallan 12Y.O and molasses-heavy profile rum, angostura, cacao and cherry bitter. 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.

### ◆— **WALKING DEAD** [12€] —◆ *Ron, piña, almendras y fruta de la pasión*

Estilo Tiki basado en el cóctel Zombie con notas de frutas caribeñas. Lo elaboramos con maracuyá, mezcla de Brugal Extra Viejo, Ron Jamaicano y Ron de Barbados, macerados con té negro, 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, all macerated with black tea, Caribbean Falernum syrup, pineapple, orange, angostura, and a touch of absinthe liquor.

## CÓCTELES AUTOR

Terre

**CÓCTELES AUTOR**

—◇ **MILKSHAKE [10€]** —◇  
*Vodka, coco y plátano*

Experiencia de cóctel alternativo diseñado para recordar el batido de leche con plátano. Basado en licores de yogur y plátano con vodka Stumbras. Cóctel dulce y cremoso, sin lactosa.

Different cocktail experience made to remind old-school banana milkshake. Based on yoghurt and banana liquors and vodka Stumbras. This is a sweet and creamy cocktail without lactose.

**CÓCTELES AUTOR**

# CÓCTELES CLÁSICOS



## CÓCTELES CLÁSICOS

### —◇— **HUGO SPRITZ** [9€] —◇— *Cava rosado y flor de Sauco*

Segundo cóctel Spritz más popular en Europa, creado por primera vez a principios de los años 2000. Bebida de temporada de verano elaborada con cava rosado y licor de flor de saúco.

Second most popular Spritz style cocktail in Europe, first time made in early 2000's. summer season drink made with rose cava and elderflower liquor.

### —◇— **BLOODY MARY VODKA** [10€]/**MEZCAL** [12€] —◇— *Vodka o mezcal, tomate y salsa Terre*

Se dice que el nombre fue atribuido por la reina de Inglaterra María Tudor por su represión a los anglicanos no Católicos. Lo elaboramos con jugo de tomate, vodka o mezcal Perro de San Juan, salsa fermentada de kimchi y limon.

It is said that the name was attributed by the queen of England, Mary Tudor, for her repression of non-Catholic Anglicans. Made with tomato juice, vodka or mezcal, fermented kimchi sauce and lemon.

### —◇— **PENICILLIN** [11€] —◇— *Whisky de Islay, jengibre y limón*

La primera receta de este clásico moderno apareció en el "Milk and Honey" de New York en 2005. Cóctel cítrico elaborado con whiskys Glenmorangie y Talisker 8, miel, sirope de jengibre y limón.

The first recipe of this modern classic appeared at "Milk and Honey" in New York in 2005. Citrus cocktail made with Talisker 8 and Glenmorangie, honey, ginger syrup, lemon.

### —◇— **CLOVER CLUB** [10€] —◇— *Ginebra, limon y frambuesa*

Cóctel estilo Sour, botánico y afrutado. Creado antes de la Prohibición en los Estados Unidos y que lleva el nombre del club masculino de Filadelfia. Nosotros lo elaboramos con Portobello Road 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 Portobello Road Gin, lemon juice, raspberries and egg white.

## CÓCTELES CLÁSICOS

## CÓCTELES CLÁSICOS

### ◇— **GOD FATHER** [12€] —◇ *Whiskey y almendras*

El nombre del cóctel se inspira en la clásica película de 1972 “El Padrino” protagonizada por Marlon Brando, ya que la bebida era una de las favoritas de uno de los personajes de la película. Es una bebida sofisticada hecha con Macallan 12 años y Amaretto, mezclados con hielo y servidos “on the rocks”.

The name of the cocktail is said to have been inspired by the classic 1972 film “The Godfather” starring Marlon Brando, as the drink was a favorite of one of the characters in the movie. It is a sophisticated drink made with Macallan 12Y.O. and Amaretto stirred over ice, and served on the rocks.

### ◇— **OLD CUBAN** [10€] —◇ *Ron, menta y vermut*

Clásico moderno creado en 2001, evolución de una bebida muy tradicional “Mojito”. Hecho con Angostura 7 y Vermut Luis XIV, lima y menta.

Modern classic created in 2001, this is an evolution of a very classical drink “Mojito”. Made with Angostura 7 and Vermouth Luis XIV, lime and mint.

### ◇— **TOM COLLINS** [11€] —◇ *Ginebra, limón y soda*

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 Portobello Road 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 Portobello Road Gin, lemon juice, sugar and soda.

### ◇— **DARK & STORMY** [11€] —◇ *Ron, jengibre y lima*

Hermano mayor de Moscow Mule. Elaborado con ron Tamboo “Dark”, Ginger Beer “Stormy”, zumo de limón y sirope.

Moscow Mule’s older brother. Made with Tamboo rum “Dark” and Ginger Beer “Stormy”, lemon juice.

### ◇— **PORNSTAR MARTINI** [11€] —◇ *Vodka y fruta de la pasión*

La bebida más popular en el Reino Unido. Con vodka de manzana verde, maracuyá y limón, acompañado de un poco de cava rosado.

The most popular drink in the UK. With vodka distilled with green apple, passion fruit and lemon, accompanied by a little bit of rose cava.

## CÓCTELES CLÁSICOS

## CÓCTELES CLÁSICOS

◇— **AMARETTO SOUR** [9€] —◇  
*Licor de Amaretto y limon*

Almendras amargas, limón, sirope, clara de huevo y dulzura sedosa mezclada por primera vez en la década de 1970.

Bitter almonds, lemon, syrup, egg white and silky sweetness first blended in the 1970s.

◇— **AMERICANO** [9€] —◇  
*Bitter y vermut rojo*

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 impecable 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 vermouth Luis XIV, Martini Bitter and soda.

◇— **BASIL GIN SMASH** [11€] —◇  
*Ginebra, limon y albahaca*

Una bebida relativamente nueva que se creó a principios de los años 2000 inventado por Jörg Meyer, un bartender de Hamburgo. El Basil Gin Smash es un cóctel refrescante perfecto para el tiempo caluroso. Elaborado con Portobello Gin, albahaca fresca y jugo de lima.

Relatively new drink that was created sometime in the early 2000s. The cocktail is invented by Jörg Meyer, a bartender from Hamburg. The Basil Gin Smash is a refreshing cocktail that is perfect for warm weather. It is made with Portobello Gin, fresh basil and lime juice.

◇— **EXPRESSO MARTINI** [10€] —◇  
*Vodka de vainilla y cafe*

El Espresso Martini es un cóctel con sabor a café que fue inventado a finales de los años 80. Se cree que fue creado por un bartender de Londres llamado Dick Bradsell. La popularidad de la bebida se extendió rápidamente a otros bares de Londres y eventualmente a todo el mundo. Se combina con espresso fresco, vodka de vainilla y un licor dulce de café llamado Kahlúa.

The Espresso Martini is a coffee-flavored cocktail that was invented in the late 1980s. It is believed to have been created by a London bartender named Dick Bradsell. The drink's popularity quickly spread to other bars in London and eventually around the world. Combined with fresh espresso, vanilla vodka, and a sweet coffee liqueur Kahlúa.

## CÓCTELES CLÁSICOS

## CÓCTELES CLÁSICOS

### ◆— **MAITAI** [10€] —◆ *Ron, almendras y naranja*

Es un cóctel tropical que fue inventado en la década de 1940 por Víctor J. Bergeron. Nuestra versión de la receta está hecha con angostura 3Y.O. y Tamboo, jugo de lima, Cointreau y jarabe Falernum, que está hecho de almendras, azúcar y agua de flores de naranja.

It is a popular tropical cocktail that was invented in the 1940s by Victor J. Bergeron. Our version of the recipe is made with angostura 3Y.O. and Tamboo, lime juice, Cointreau, and Falernum syrup, which is made from almonds, sugar, and orange flower water.

### ◆— **MANGO MARGARITA** [10€]/**MEZCAL** [12€] —◆ *Tequila o mezcal, mango y pimientos*

Una versión moderna de un clásico: Mango Margarita. Creada por primera vez en la década de 1980, este refrescante cóctel combina Tequila Jalisco Reposado con el vibrante sabor del mango y licor San Rojo. Para aquellos que buscan un toque extra, ofrecemos una versión ahumada con mezcal Perro de San Juan.

A modern twist on a classic - Mango Margarita. First created in the 1980s, this refreshing cocktail combines Tequila Jalisco Reposado with the vibrant flavor of mango and liquor San Rojo. For those seeking an extra kick, we offer a smoky version with mezcal Perro de San Juan.

### ◆— **BOULEVARDIER** [10€] —◆ *Bitter, bourbon y vermut*

Fue inventado en París durante la década de 1920 y recibió su nombre de la revista Boulevardier. El cóctel se elabora con Bulleit Rye, vermut Luis XIV y Martini Bitter, y se adorna con una cáscara de naranja. Tiene un perfil de sabor fuerte y complejo que es a la vez amargo y dulce, lo que lo convierte en una opción popular entre los amantes del whisky.

It was invented in Paris during the 1920s and was named after the Boulevardier magazine. The cocktail is made with Bulleit Rye, vermouth Luis XIV, and Martini Bitter, and is garnished with an orange peel. It has a strong and complex flavor profile that is both bitter and sweet, making it a popular choice among whiskey lovers.

### ◆— **PALOMA** [10€]/**MEZCAL** [12€] —◆ *Pomelo, tequila o mezcal y lima*

Originaria de México a mediados del siglo XX, se convirtió en uno de los cócteles de tequila más populares. Mezclada con limonada de pomelo, resulta en una bebida veraniega agridulce y refrescante que es a la vez sabrosa y vigorizante. Elaborado con tequila Jalisco Reposado o mezcal Perro de San Juan.

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. Created with tequila Jalisco Reposado or mezcal Perro de San Juan.

## CÓCTELES CLÁSICOS

**CÓCTELES CLÁSICOS**

—◇ **SANGRÍA** [7€] —◇  
*Vino, brandy, manzana*

La historia de la sangría tiene su origen en España, donde se cree que fue creada durante la Edad Media. Es un cóctel de estilo ponche que se elabora con vino tinto, brandy, vermut y frutas de temporada.

Sangria's history can be traced back to Spain, where it is believed to have been invented during the Middle Ages. It is a punch style cocktail with red wine, brandy, vermouth and seasonal fruit.

**CÓCTELES CLÁSICOS**

# MÓCTELES



## MÓCTELES

◇ — **BOSQUE** [8€] — ◇  
*Fresa, arandanos y naranja*

Disfruta de un cóctel refrescante y frutal que te transportará a un paseo de verano por el bosque. Con una deliciosa mezcla de arándanos y fresas, cada sorbo es una explosión de dulzura natural que estimulará tus sentidos.

Indulge in a refreshing and fruity cocktail that will transport you to a summer stroll in the forest. Featuring a delightful blend of cranberries and strawberries, every sip is a burst of natural sweetness that will invigorate your senses.

◇ — **THE PACIFIC** [8€] — ◇  
*Piña, almendras, naranja y jengibre*

Experimenta la máxima escapada tropical con nuestro cóctel de ponche de frutas. Elaborado con una mezcla de maracuyá, piña, lima, naranja sabrosa y un toque de jengibre especiado, todos perfectamente equilibrados con un sirope Falernum complejo y rico.

Experience the ultimate tropical getaway with our signature fruit punch cocktail. Crafted with a blend of passion fruit, pineapple, lime, orange, and a touch of spicy ginger, all perfectly balanced with a complex and rich Falernum syrup.

◇ — **CHRISANTEMA** [8€] — ◇  
*Fruta de la pasión y fresa*

Experiencia frutal con una bebida sin alcohol basada en fresas y pomelo rojo, armoniosamente equilibrada con maracuyá y lima, un estilo de bebida más ácido.

Fruity experience with a non-alcohol drink based on strawberries and red grapefruit, harmoniously balanced with passion fruit and lime, more zesty and acidic style of drink.

◇ — **VIBRANTE** [8€] — ◇  
*Ginebra sin alcohol, arandanos y pomelo*

Cóctel para aquellos que extrañan los sabores amargos y complejos, aquí tienen una bebida elaborada como si fuera un cóctel tradicional pero con alternativas sin alcohol: Ginebra y vermut Martini, acompañados de limón, jugo de arándanos y limonada de pomelo.

Cocktail for those that miss bitter and complex flavors, here is a drink made as if it was a traditional cocktail but with non-alcoholic alternatives: Gin and Martini vermouth accompanied by lemon, cranberry juice and grapefruit lemonade.

## MÓCTELES

Terre

## MÓCTELES

◇— **NOJITO** [8€] —◇  
*Menta y lima*

Una versión sin alcohol del clásico cóctel cubano. Mojito. Es una limonada hecha con lima fresca, hojas de hierbabuena y soda.

A non-alcoholic version of the classic cuban cocktail. Mojito. It is a lemonade made with fresh lime, aromatic mint leaves and soda.

◇— **VIRGIN MULE** [8€] —◇  
*Jengibre y lima*

Cóctel cítrico, intenso pero refrescante con un toque picante. Elaborado con lima, cordial de jengibre y ginger beer.

Intense and citrus but refreshing cocktail with spicy ginger. Made with ginger cordial, lime and ginger beer.

## MÓCTELES

Explanada de España 11  
03002 Alicante

965 29 78 08  
[info@restauranteterre.com](mailto:info@restauranteterre.com)  
[www.restauranteterre.com](http://www.restauranteterre.com)

[facebook.com/restauranteterre](https://facebook.com/restauranteterre)  
[instagram.com/restauranteterre](https://instagram.com/restauranteterre)