

**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 guancial 🍷	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 guancial 🍷	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 guancial 🍷	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















**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.




















**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€ / <sup>500gr</sup>
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€ / <sup>200gr</sup>
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.



Explanada de España 11  
03002 Alicante

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

*facebook.com/restauranteterre*  
*instagram.com/restauranteterre*