



SUGGESTIONS OF THE WEEK

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

Boiled king crab	30€ /100gr
Avocado and tomato gazpacho	15€
Ceviche shrimp, octopus and sea bass	31€
Scallops	5,5€
Grilled clams	15€
Grilled cockles	18€
Crispy rice with garlic shrimp	12€
Crispy rice with ham, fried egg and almonds	12€
Crispy rice with salmon	12€
Asparagus from Villena with yuzu and rosemary	14€
Squid tagliatella in Ink	18€
Grilled salmon with cherries and Kalamata	21€
Grilled sole with vegetables	34€
Wild european sea bass cooked in salt	69€ /Kg
Wild "Gallo Pedro"	74€ /Kg
Passion fruit flan	7€



Allergens menu

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.



RR

Crispy rice with ham, fried egg and almonds

FROM THE MARKET

La Belle Huître Gold oyster with pickle n°2	6,5€
Tempura oyster	6,5€
Caviar Riofrío	58€
Boiled shrimps	23€ /100gr
Red prawns grilled over salt	33€ /100gr
Broiled hand-caught squid	8,5€ /100gr
Mediterranean Tellin clams	26€ /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€
Vegan salad	10€
Oxtail croquettes	14€ <small>4 croquettes</small>
Jamón ibérico croquettes	12€ <small>4 croquettes</small>
Pan-fried red prawns with garlic	23€
Foie terrine with candied orange	13€ <small>small</small> 20€ <small>large</small>

FROM THE PANTRY

Ibérico (acorn-fed) jamón	22€ <small>small</small> 38€ <small>large</small>
Cured Catalan sausage from Sendra	12€ <small>small</small> 18€ <small>large</small>
Seasonal artisan cheeses	12€ <small>small</small> 20€ <small>large</small>
Home-made semi-salted fish and dry salted fish grey mullet roe, (<i>red tuna belly and red tuna roe</i>)	17€ <small>small</small> 33€ <small>large</small>
Salt cured Cantabrian anchovies	6€ <small>piece</small>

FROM THE SEA

King crab tartare and green tomatoes gazpacho	38€
Marinated sardine, vegetables and Idiazábal cheese	16€ <small>4 pieces</small>
Grilled octopus tentacle	27€
Prawn carpaccio with anise-infused suquet	17€

FROM THE LAND

Seasonal tomatoes with balsamic onions & semi-salted bonito & salt cured anchovies	10€ <small>small</small> 16€ <small>large</small> 13€ <small>small</small> 23€ <small>large</small> 15€ <small>small</small> 28€ <small>large</small>
Free-range chicken and grilled avocado salad with mix nut and spice dressing	22€
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>small</small> 22€ <small>large</small>



Allergens menu

FISH

Grilled red tuna tarantelo steak with snow peas and ondashi sauce	29€
Red tuna tartare	24€
Grilled red tuna tataki	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	28€
Sirloin with foie and green pepper	35€
Dry aged bone-in rib eye steak (<i>35/40 days</i>)	85€ / ^{kg}

BURGERS

Aged beef burger, aged gouda and guanciale	20€ / ^{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 (vegan)	19€ min. 2 pax.
Fideuá with octopus, squid and crayfish	23€ min. 2 pax.

PASTA

Ravioli with mushrooms, truffle and dried tomatoes	18€
False truffed 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€
Caramelized home-made French toast and toasted egg yolk ice-cream	9€
Yuzu, peppermint & cava sorbet	7€
Seasonal fruit plate	8€
Pavlova	12€

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.

WATER

Solán 50cl	2,5€
Solán de Cabras 1l	3€
Vichy Catalán	3€
San Pellegrino	3,5€

SOFT DRINKS

Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Fanta orange	3,5€
Fanta lemon	3,5€
Aquarius orange	3,5€
Aquarius lemon	3,5€
Fuzetea	3,5€
Schweppes lemon	3€
Schweppes tonic	3€
Fever Tree Indian tonic	3€
1724 tonic	3€
Ginger Beer Fever Tree	3€
Ginger Ale Fever Tree	3€
Juice	3€
Red Bull	4,5€
Thomas Henry pomelo-limonade	3,5€

DRINKS WITH WINE

Summer wine	4€
-------------	----

BEERS

Draft beer	4€
Shandy with La Casera soda	4€
Shandy with Fanta lemon	4€
Pint	6€
Pint with La Casera soda	6€
Pint with Fanta lemon	6€
Alhambra Reserva 1925	4,5€
1/3 Heineken	4€
1/3 Mahou Cinco Estrellas	4€
1/3 Mahou Cinco Estrellas sin gluten	4€
1/3 Mahou 0,0 tostada	4€

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.*

Crabe royal bouilli	30€ /100gr
Gazpacho à l'avocat et à la tomate	15€
Ceviche de crevettes, de poulpe et de bar	31€
Pétoncle	5,5€
Palourdes à la braise	15€
Coque à la braise	18€
Riz croustillant aux crevettes à l'ail	12€
Riz croustillant au jambon, à l'œuf frit et aux amandes	12€
Riz croustillant au saumon	12€
Asperges de Villena au yuzu et au romarin	14€
Tagliatella de calamar à l'encre	18€
Saumon grillé aux cerises et Kalamata	21€
Sole grillée avec légumes	34€
Bar sauvage au sel	69€ /Kg
“Gallo Pedro” sauvage	74€ /Kg
Flan aux fruits de la passion	7€



Allergènes menu

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 garantit que le thon rouge (*Thunnus Thynnus*) qui se consomme dans cet établissement provient de pêche durable.

Règlement (EU) 1169/2011: Cet établissement fournit les informations disponibles en matière d'alergies 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'anisakides.



Riz croustillant au jambon, à l'œuf frit et aux amandes

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	23€ /100gr
Grosse crevette rouge au sel	33€ /100gr
Calamar de baie à la braise	8,5€ /100gr
Tellines	26€ /150gr

APÉRITIFS ET CLASSIQUES

Pain d'artisan et huile d'olive vierge espagnole	4€
Pain (sans gluten)	5,5€
“Coca” d'huile avec de la tomate râpée	4,5€
Macédoine de thon rouge	12€
Salade végétarienne	10€
Croquettes de queue de taureau	14€ <small>4 unitées</small>
Croquettes de jambon ibérique	12€ <small>4 unitées</small>
Crevettes rouge à l'ail	23€
Terrine de foie avec de l'orange confit	13€ <small>demi</small> 20€ <small>entièr</small>

GARDE MANGER

Jambon ibérique de bellota	22€ <small>demi</small>	38€ <small>entièr</small>
Saucisson de Vic	12€ <small>demi</small>	18€ <small>entièr</small>
Fromages artisanaux de saison	12€ <small>demi</small>	20€ <small>entièr</small>
Demi-salaisons maison et salaisons de thon rouge oeufs de mijol (<i>ventresca et oeufs thon rouge</i>)	17€ <small>demi</small>	33€ <small>entièr</small>
Anchois “de bota” du Cantabrique		6€ <small>l'unité</small>

MER

Tartare de crabe royal et gazpacho de tomates vertes	38€
Sardines marinées avec “escalibada” et fromage Idiazábal	16€ <small>4 unitées</small>
Patte de poulpe à la braise	27€
Carpaccio de crevettes à la sauce suquet anisée	17€

TERRE

Tomates de saison et petits oignons balsamiques avec thon	10€ <small>demi</small>	16€ <small>entièr</small>
avec anchois	13€ <small>demi</small>	23€ <small>entièr</small>
15€ <small>demi</small>	28€ <small>entièr</small>	
Salade de poulet fermier, avocat à la braise, fruits secs et assaisonnement épicée	22€	
Salade de chou frisé et quinoa	19€	
Salade de saumon, guacamole et endives	19€	
Burrata, pesto rouge, épinards et poudre d'olive	22€	
Artichaut à la braise avec amandes et jambon	15€ <small>demi</small>	22€ <small>entièr</small>



Allergènes menu

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	30€
Turbot à la braise et légumes	24€
“Black cod”(morue macérée au mirin, saké et miso)	32€
Poisson du marché à la braise (<i>consulter</i>)	35€

VIANDE

Steak tartare au couteau	25€
Filet de boeuf à maturité (<i>30 jours</i>)	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	28€
Faux filet avec foie et sauce au paprika vert	35€
Côte de boeuf maturée (<i>35/40 jours</i>)	85€ / ^{kg}

HAMBURGER

Burger de bœuf maturée avec gouda affiné et guanciale	20€ / ^{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 (option végétarienne)	19€ min. 2 pax.
Fideuá de poulpe, calamar et langostine	23€ min. 2 pax.

PÂTE

Ravioli aux champignons, truffe 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 avec ganache au chocolat et praliné aux noisettes	11€
Pain perdu caramélisé avec glace au jaune d’oeuf toasté	9€
Sorbet au yuzu avec menthe et cava	7€
Fruits de saison	8€
Pavlova	12€

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 garantit que le thon rouge (*Thunnus Thynnus*) qui se consomme dans cet établissement provient de pêche durable.

Règlement (EU) 1169/2011: Cet établissement fournit les informations disponibles en matière d’alergies 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’anisakides.

L'EAU

Solán 50cl	2,5€
Solán de Cabras 1l	3€
Vichy Catalán	3€
San Pellegrino	3,5€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Fanta à l'orange	3,5€
Fanta au citron	3,5€
Aquarius à l'orange	3,5€
Aquarius au citron	3,5€
Fuzetea	3,5€
Schweppes au citron	3€
Schweppes tonique	3€
Fever Tree Indian tonique	3€
1724 tonique	3€
Ginger Beer Fever Tree	3€
Ginger Ale Fever Tree	3€
Jus	3€
Red Bull	4,5€
Thomas Henry limonade au pamplemousse	3,5€

BOISSONS AVEC DU VIN

Vin d'été	4€
-----------	----

BIÈRES

Bière pression	4€
Panaché with La Casera soda	4€
Panaché with Fanta au citron	4€
Pinte de bière	6€
Pinte avec La Casera soda	6€
Pinte avec Fanta au citron	6€
Alhambra Reserva 1925	4,5€
1/3 Heineken	4€
1/3 Mahou Cinco Estrellas	4€
1/3 Mahou Cinco Estrellas sans gluten	4€
1/3 Mahou 0,0 toast	4€

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.

Cangrejo real hervido	30€ /100gr
Gazpacho de aguacate y tomate	15€
Ceviche quisquilla, pulpo y corvina	31€
Zamburiñas	5,5€
Almejas a la brasa	15€
Berberechos a la brasa	18€
Crispy rice de gamba al ajillo	12€
Crispy rice de jamón, huevo frito y almendra	12€
Crispy rice de salmón	12€
Espárrago de Villena con yuzu y romero	14€
Tagliatella de calamar en su tinta	18€
Salmón a la brasa con cherrys y Kalamata	21€
Lenguado a la brasa con verduras	34€
Lubina salvaje a la sal	69€ /Kg
Gallo Pedro salvaje	74€ /Kg
Flan de fruta de la pasión	7€



Carta alérgenos

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.



Crispy rice de jamón, huevo frito y almendra

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	23€ /100gr
Gamba roja a la sal	33€ /100gr
Calamar de bahía a la brasa	8,5€ /100gr
Tellinas	26€ /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€
Ensaladilla vegana	10€
Croquetas de rabo de toro	14€ <small>4 unidades</small>
Croquetas de jamón ibérico	12€ <small>4 unidades</small>
Gamba roja al ajillo	23€
Terrina de foie con naranja escarchada	13€ <small>media</small> 20€ <small>entera</small>

DESPENSA

Jamón ibérico de bellota	22€ <small>media</small>	38€ <small>entera</small>
Salchichón de Vic	12€ <small>media</small>	18€ <small>entera</small>
Quesos artesanos de temporada	12€ <small>media</small>	20€ <small>entera</small>
Semi-salazón casero y salazón tradicional <i>(hueva de mujol, ventresca y hueva de atún rojo)</i>	17€ <small>media</small>	33€ <small>entera</small>
Anchoas de bota del Cantábrico		6€ <small>unidad</small>

MAR

Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes	38€
Sardina marinada, escalibada e Idiazábal	16€ <small>4 unidades</small>
Pata de pulpo a la brasa	27€
Carpaccio de gamba con suquet al anís	17€

TIERRA

Tomates de temporada y cebollitas balsámicas	10€ <small>media</small>	16€ <small>entera</small>
con bonito	13€ <small>media</small>	23€ <small>entera</small>
con anchoas	15€ <small>media</small>	28€ <small>entera</small>
Ensalada de pollo campero, aguacate a la brasa, frutos secos y aliño especiado		22€
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€ <small>media</small>	22€ <small>entera</small>



Carta alérgenos

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	30€
Rodaballo a la brasa con verduras	24€
“Black cod” (<i>bacalao macerado en mirin, sake y miso</i>)	32€
Pescado de lonja a la brasa (<i>consultar</i>)	35€

CARNES

Steak tartar cortado a cuchillo	25€
Lomo bajo de vaca madurado (<i>30 días</i>)	52€ / ^{500gr}
Pluma a la brasa con crema de celerí y remolacha	30€
Magret de pato con berenjena confitada y cereza	28€
Solomillo con foie y salsa a la pimienta verde	35€
Chuleta de vaca madurada (<i>35/40 días</i>)	85€ / ^{kg}

ENTREPANES

Burguer de vaca madurada, gouda curado y guanciale	20€ / ^{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 con trufa 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 con ganache de chocolate y praliné de avellanas	11€
Torrija caramelizada con helado de yema tostada	9€
Sorbete de yuzu, hierbabuena y cava	7€
Fruta de temporada	8€
Pavlova	12€

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.

AGUAS

Solán 50cl	2,5€
Solán de Cabras 1l	3€
Vichy Catalán	3€
San Pellegrino	3,5€

REFRESCOS

Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Fanta de naranja	3,5€
Fanta de limón	3,5€
Aquarius de naranja	3,5€
Aquarius de limón	3,5€
Fuzetea	3,5€
Schweppes de limón	3€
Tónica Schweppes	3€
Tónica Fever Tree Indian	3€
Tónica 1724	3€
Ginger Beer Fever Tree	3€
Ginger Ale Fever Tree	3€
Zumos	3€
Red Bull	4,5€
Thomas Henry limonada de pomelo	3,5€

BEBIDAS CON VINO

Tinto de verano	4€
-----------------	----

CERVEZAS

Caña	4€
Clara con gaseosa La Casera	4€
Clara con Fanta de limón	4€
Pinta	6€
Pinta con gaseosa La Casera	6€
Pinta con Fanta de limón	6€
Alhambra Reserva 1925	4,5€
Tercio Heineken	4€
Tercio Mahou Cinco Estrellas	4€
Tercio Mahou Cinco Estrellas sin gluten	4€
Tercio Mahou 0,0 tostada	4€

Explanada de España 11
03002 Alicante

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

facebook.com/restauranteterre
instagram.com/restauranteterre

