

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€ |
| Tagliatella de calamar en su tinta 🐙🐟🍷🐚 | 18€ |
| Vieiras con demiglace de jamon y guanciale 🐚 | 14€ |
| Lubina salvaje a la sal 🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟 | 69€/Kg |
| Gallo Pedro salvaje 🐟🐟🐟🐟🐟 | 74€/Kg |
| Pitahaya floral 🌺 | 10€ |
| Flan de calabaza 🍷🍷🍷 | 7€ |

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€ |
| Squid Tagliatella in Ink 🐙🐟🍷🐚 | 18€ |
| Scallops with jamón demi-glace and guanciale 🐚 | 14€ |
| Wild european sea bass cooked in salt 🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟 | 69€/Kg |
| Wild "Gallo Pedro" 🐟🐟🐟🐟🐟 | 74€/Kg |
| Floral pitahaya 🌺 | 10€ |
| Pumpkin flan 🍷🍷🍷 | 7€ |

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€ |
| Tagliatelles de calamar à l'encre 🐙🐟🍷🐚 | 18€ |
| Coquille saint Jacques avec demiglace de jambon et guanciale 🐚 | 14€ |
| Bar sauvage au sel 🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟 | 69€/Kg |
| Wild "Gallo Pedro" 🐟🐟🐟🐟🐟 | 74€/Kg |
| Pitahaya florale 🌺 | 10€ |
| Flan à la citrouille 🍷🍷🍷 | 7€ |

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.

