

## 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.

