

**TERRE**

**RE**

**RE**

**TERRE**

**TERRE**

**TERRE**

**TERRE**

**RE**

**RE**

**TERRE**

**TERRE** con erre de  
*recomendar*, porque cada  
día hay algo nuevo.

*\*Nuestras recomendaciones cambian diariamente.  
Estos platos son un ejemplo de las mismas*

**DE MERCADO.** Ostras Gillerdeau n°2 (3,2€/unidad) — Ostras de Valencia (3,5€/unidad) — Cigala (8€/unidad) — Gamba roja grande (9€/unidad) — Quisquilla (12€/150gr) — Berberechos (11€) — Calamar de potera (16€/350gr). **SUGERENCIAS.** Coca de escalibada con burrata, jamón y rúcula (12€) — Zamburiñas al curry verde (10€) — Burguer de Atún (7€) — Sepionet salteado (15€). **PLAT DU JOUR.** Ensalada de brevas, jamón, queso Stilton y miel (13€) — Arroz con kokotxas y wakame (9,5€) — Tagliatelle con gamba y ventresca de atún amarillo (12€) — Bacalao a la brasa, crema de patata y salsa de pimiento y albahaca (13€) — Salmón braseado con brócoli, coliflor y jugo de pescado (14€) — Tarta de queso (7€).

**APERITIVOS Y CLASICOS**

Pan artesano, manteca y a.o.v.e. ....	1,7€
Ensaladilla de atún rojo .....	6€
Burrata, tomate y albahaca .....	14€
Croquetas de rabo de toro .....	10€ <sup>4 unidades</sup>
Croquetas de jamón ibérico .....	8€ <sup>4 unidades</sup>
Gamba roja al ajillo .....	14€
Terrina de foie .....	10€ <sup>media</sup> / 16€ <sup>entera</sup>
Tortilla poquito hecha con huevos de corral y trufa .....	11€

**DE LA ALMADRABA***Servidos con pan con tomate*

Salazones caseros: ventresca de atún rojo y hueva de mújol en semisalazón .....	8€ <sup>media</sup> / 16€ <sup>entera</sup>
Salazones de atún rojo: hueva y mojama .....	12€ <sup>media</sup> / 24€ <sup>entera</sup>

**CHACINAS***Servidas con pan con tomate*

Jamón ibérico de bellota 5 J .....	14€ <sup>media</sup> / 23€ <sup>entera</sup>
Lomo ibérico de bellota .....	10€ <sup>media</sup> / 14€ <sup>entera</sup>
Salchichón de Vic Sendra .....	8€ <sup>media</sup> / 16€ <sup>entera</sup>

**AFINADOS**

Quesos artesanos de temporada .....	7€ <sup>media</sup> / 14€ <sup>entera</sup>
-------------------------------------	---

**DESPENSA**

Agritos caseros con patatas de bolsa .....	6€
Anchoas de bota Sanfilippo, pimiento rojo a la brasa y piparras .....	2,5€ <sup>unidad</sup>

**TIERRA**

Tomates de temporada, cebollitas balsámicas y bonito o anchoas .....	bonito 10€ <sup>media</sup> / 16€ <sup>entera</sup> anchoas 13€ <sup>media</sup> / 18€ <sup>entera</sup>
Verduras de temporada a la brasa aderezadas con sirope de arce y jengibre .....	12€
Puerros a la brasa con romescu .....	8€
Parmentier de patata, setas, trufa y huevo .....	14€
Ensalada de perdiz, setas y migas .....	14€

**MAR\***

Sardina marinada, escalibada e Idiazábal .....	12€ <sup>4 unidades</sup>
Ceviche de vieira y pescado blanco .....	15€
Sashimi de atún rojo y trompetas .....	12€
Buñuelos de huevas de merluza, mayonesa de soja y wasabi .....	12€ <sup>6 unidades</sup>
Pata de pulpo, patata, pimentón .....	15€

**PLATOS PRINCIPALES**

Ventresca de atún rojo a la brasa .....	26€
Tartare de atún rojo .....	19€
Tataki de atún rojo a la brasa .....	23€
Pescado de lonja .....	16€
Gazpacho marinero .....	13€

\*Todo nuestro atún rojo (Thunnus Thynnus) cuenta con certificado ICCAT de pesca sostenible

**CAMPO**

Steak tartare cortado a cuchillo .....	19€
Lomo madurado .....	27€ <sup>500gr</sup>
Secreto ibérico de bellota a la brasa .....	19€
Solomillo de cebón (ternera) .....	21€

**DENTRO DE UN PAN**

Pepito de presa ibérica .....	7€
Burguer de pollo de corral y queso trufado .....	7€

**POSTRES**

Tarta de queso, frutos rojos y galleta .....	7€
Torrija casera con helado de yema tostada .....	7€
Coulant de turrón con helado de limón .....	7€
Piña caramelizada, chocolate blanco y coco .....	7€
Texturas de chocolate y helado de mantecado .....	7€
Fruta de temporada .....	6€

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por ICCAT (Comisión Internacional para la conservación del Atún Atlántico) por lo que se garantiza que el Atún Rojo, (Thunnus Thynnus) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible realizada por Tuna Graso (número de certificación ATEU1ESP00001 controlada por ICCAT).

Reglamento (EU) 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

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)