

**TE**

**RE**

**RE**

**TE**

**TE**

**TE**

**RE**

**RE**

**RE**

**TE**

**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 Daniel Sorlut (3,5€) — Quisquilla (14€/100gr) — Gamba roja de Denia (7€/unidad) — Mejillones a la brasa (9€) — Berberechos a la brasa (11€). **SUGERENCIAS.** Salmorejo con mollitas y jamón ibérico (9€) — Ensalada de higos, jamón, miel y stilton (13€) — Provolone a la brasa relleno (11€) — Níscalos a la brasa (16,5€) — Ceviche de vieiras (18€) — Kokotxas de bacalao (16,5€). **PLAT DU JOUR.** Arroz de atún y verduras (11€) — Bacalao al pil pil de azafrán y trigueros (16€) — Ravioli de setas con salsa trufada (10,5€) — Tarantelo de atún rojo (19€) — Tataki de black Angus (19€). **POSTRE.** Banoffee (7€) — Brownie con mandarina y azafrán (7€) — Tocinillo de cielo con nata y mango (7€)

**APERITIVOS Y CLASICOS**

Pan artesano, manteca y a.o.v.e. ....	1,7€
Coca de aceite con tomate .....	3€
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€

**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 .....	12€ <sup>media</sup> / 17€ <sup>entera</sup>
Salchichón de Vic Sendra .....	8€ <sup>media</sup> / 16€ <sup>entera</sup>
Coppa Joselito .....	13€ <sup>media</sup> / 18€ <sup>entera</sup>

**AFINADOS**

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

**DESPENSA**

Anchoas de bota Sanfilippo, pimiento rojo a la brasa y piparras .....	3€ <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€
Parmentier de patata, setas, trufa y huevo .....	14€
Ensalada de perdiz, setas y migas .....	11€

**MAR\***

Sardina marinada, escalibada e Idiazábal .....	12€ <sup>4 unidades</sup>
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 .....	16€
Tartare de salmón .....	14€

**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 .....	S/M (16-25€ aprox)
Salmón braseado .....	14€

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

**CAMPO**

Steak tartare cortado a cuchillo .....	19€
Lomo madurado .....	35€ <sup>500gr</sup>
Secreto ibérico de bellota a la brasa .....	19€
Solomillo de cebón (ternera) .....	23€

**DENTRO DE UN PAN**

Pepito de presa ibérica .....	9€
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 (10 min) .....	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)