

# LA TERRAZA

• DE MAR DE CAMPO •

## • ENTRANTES / STARTERS •

<b>Láminas de jamón serrano ibérico reserva 5J</b> Iberian acorn Ham 5J	<b>26,00€</b>
<b>Crema de gazpacho con tacos de mojama (1, 4)</b> Gazpacho cream with Mojama (extra dried salted tuna)	<b>10,50€</b>
<b>Ensalada de pulpo y aguacate con vinagreta de mostaza antigua (4, 10, 12)</b> Octopus and avocado salad with old mustard vinaigrette	<b>14,00€</b>
<b>Ensalada de mojama, mozzarella, piñones, cherry y vinagreta de naranja (4, 7, 8, 12)</b> Mojama salad, mozzarella, pinions, cherry and orange vinaigrette	<b>16,00€</b>
<b>Aguacate relleno de tomate kumato con pesto (5, 8)</b> Filled avocado with kumato tomato and pistaccio pesto	<b>12,00€</b>
<b>Croquetas de Jamón (1, 7)</b> Ham Croquettes	<b>15,00€</b>
<b>Tataki de atún rojo de almadraba (4)</b> Tuna Tataki	<b>24,00€</b>
<b>Dados de atún picante (4)</b> Tuna dices	<b>24,00€</b>
<b>Albondigón de vaca pinta cántabra en salsa, con toque de teriyaki sobre puré de patatas y lascas de almendra tostada (1, 3, 8, 12)</b> Large northern beef meatball with sauce and teriyaki over mashed potatoes and toasted almond	<b>15,00€</b>
<b>Revuelto de gambas al ajillo, anguriñas y setas (1, 2, 3, 4)</b> Scrambled eggs with garlic prawns, baby elvers and mushrooms	<b>16,00€</b>

## • PESCADO / FISH •

<b>Lomo de corvina a la sal con patatas panaderas (4)</b> Croaker loin baked in sea salt and potatoes	<b>18,50€</b>
<b>Lomo de lubina con verduras asadas (4)</b> Sea bass loin with roasted vegetables	<b>18,00€</b>

## • CARNE / MEAT •















<b>Tataki de presa ibérica sobre rúcula y aceite de albahaca (6, 11)</b> Iberian Pork shoulder Tataki on arugula and basil oil	<b>18,00€</b>
<b>Solomillo de vaca retinta con parmentier de patatas</b> Retinto beef tenderloin with potatoes parmentier	<b>24,00€</b>
<b>Chuletón de vaca gallega con patatas fritas</b> Galician beef T-bone steak with fries	<b>60,00€/kg</b>

<b>GUARNICIONES PARA CARNE</b> <i>SIDE DISHES FOR MEAT</i>	<b>3,50€</b>
<b>Pimientos del piquillo caramelizado</b> Caramelized piquillo peppers	
<b>Pimientos del padrón</b> Padron peppers	
<b>Patatas baby a la mantequilla de finas hierbas</b> Fine herbs butter baby potatoes	
<b>Patatas fritas</b> Fries	

## • POSTRES / DESSERTS •

<b>Lemon pie (1, 3, 7, 8)</b>	<b>8,50€</b>
<b>Banoffee (1, 3, 7, 8)</b>	<b>8,50€</b>
<b>Plato de fruta de temporada (1, 3, 7, 8)</b> Seasonal fruit dish	<b>8,50€</b>
<b>Coulant de chocolate blanco con sorbete de limón y hierbabuena (1, 3, 7, 8)</b> White chocolat coulant with lemon and mint sorbet	<b>8,50€</b>

### Información sobre alérgenos / Information about allergies and intolerances

 1. Gluten	 4. Pescado/Fish	 7. Lácteos/Dairy	 10. Mostaza/Mustard	 13. Moluscos/Mollusks
 2. Crustáceos/ Crustaceans	 5. Cacahuete/Peanuts	 8. Frutos de cáscara/ Tree nuts	 11. Granos de sésamo/ Sesame	 14. Altramuces/Lupin
 3. Huevo/Eggs	 6. Soja/Soy	 9. Apio/Celery	 12. Dióxido de azufre y sulfitos/Sulfites	

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal. If you have any questions about allergens, please ask our staff.  
Precios incluyen IVA / Prices included of VAT tax.