

La Terraza

RESTAURANT

ENTRANTES

Sopa o crema de temporada	10,50€
Croquetas de langostinos y vieiras con mayonesa de gamba roja	12,00€
Ensalada La Terraza Con pechuga empanada o salmón, finalizada en mesa con sifón de salsa César suave	14,50€
Ensalada Burrata Con tomate cateto, rúcula, pesto de cacahuetes, melva canutera, vinagreta de gazpacho y polvo de aceitunas	16,00€
Cubitos de costillar de vaca y crema concentrada de su cocción	15,00€
Foie mi-cuit casero con costrones de pan de payés y confitura de cerezas amaranas	18,50€
Langostinos inflados, tempura de verduras, servidos con salsas de coco, curry verde y cítrica	19,50€
Tartar de ajo con aderezo de yuzu y kimchi	19,50€
Jamón Ibérico, servido con tomate cateto rallado, tomate rama y pan de cristal	21,00€

IVA Incluido | Servicio 1,60€

ALÉRGENOS: Por favor, tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener ingredientes o trazos de ingredientes que la ley española nos obliga a identificar como alérgenos. Nuestro Maître estará encantado de proporcionarle información más detallada sobre los alérgenos que la carta pueda contener y/o pedirle su comida **SIN GLUTEN**. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la **Prevención de la Parasitosis por Anisakis**.

PRINCIPALES

PASTA O ARROZ

Pappardelle cremosos con foie, ajo madurado y parmesano	18,00€
Risotto de boletus y trufa, acompañado de achicoria y puerro frito	18,50€

SOMOS MARINEROS (Los pescados incluyen guarnición de su elección)

Tira de Salmón, servida con su ensalada fresca de albahaca, espinacas, rúcula, wakame, ralladura de lima y chips de ajo	19,50€
Corvina, majado de piñones y caldo verde de yuca	21,50€

Y CARNIVOROS (Las carnes incluyen guarnición de su elección)

Pechuga de pollo de corral, rellena de queso fresco de cabra y uvas de Manilva, con salsa de tomate muy rústica	18,60€
Pluma ibérica, en su punto por dentro y dorada por fuera, con picada cítrica y anarcados	21,50€
Asado de cordero meloso, chutney de mango, limón encurtido y papadums especiados para mojar	23,50€
Solomillo de vaca simenthal, 200 gr con crema de foie	25,00€
Entrecot de vaca simenthal, 300 gr con mantequilla de trufa	24,00€
Entrecot de vaca simenthal, 500 gr con mantequilla de trufa, (para 2 personas)	45,00€

GUARNICIÓN

Ensalada de hojas verdes	4,50€
Patata fritas caseras	5,00€
Patatas trufadas, asadas al horno y gratinadas	6,50€
Judías verdes con pesto de cacahuetes	6,00€

La Terraza

RESTAURANT

POSTRES

Deje un huequito para esto o se arrepentirá

Surtido de helados artesanos

6,50€

Brownie muy cremoso, helado de plátano y crema de chocolate blanco

7,50€

Piña FRESH, postre ligero de piña dulce, sorbete de mojito, pulpa de coco y espuma de piña

7,00€

Milhojas de nata fresca y frutos rojos hecha al momento

7,50€

Tarta de queso casera cocida en barro, con espuma de frutos del bosque

7,50€

Coulant de avellanas con relleno de chocolate, crema de brandy, sorbete de mango y macadamia caramelizada

7,50€

Tabla de quesos andaluces

14,00€

IVA Incluido | Servicio 1,60€

Wine List | Carta de Vinos

White Wines | Vinos Blancos

	<i>Glass Bottle</i>
	<i>Copa Botella</i>
Castillo de la Mota <i>D.O. Rueda – Verdejo</i>	4.80 / 22.00
Morosanto Blanco <i>D.O. Ronda – Chardonnay Viognier</i> ☼	27.00
Bestué Barrica <i>D.O. Somontano – Chardonnay</i>	39.00
Marqués de Riscal <i>D.O. Rueda – Sauvignon Blanc</i>	32.00
Marqués de Riscal <i>D.O. Rueda – Verdejo</i>	28.00
Marqués de Vizhoja <i>D.O. Galicia – Albariño</i>	26.00

Rosé Wines | Vinos Rosados

	<i>Glass Bottle</i>
	<i>Copa Botella</i>
Aragonia <i>D.O. Campo de Borja – Garnacha</i>	4.60 / 22.00
Marqués de Riscal <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>	27.00

Red Wines | Vinos Tintos

	<i>Glass Bottle</i>
	<i>Copa Botella</i>
Vendimia de Tabernillas Crianza <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>	4.90 / 24.00
47 PSQR Crianza Magnum <i>D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina</i>	75.00
47 PSQR Crianza <i>D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina</i>	38.00
Acinipo Schatz <i>D.O. Ronda – Lemberger</i> ☼	47.00
Aragonia <i>D.O. Campo de Borja – Garnacha</i>	39.00
Morosanto Lucio <i>D.O. Ronda – Tempranillo, Syrah</i> ☼	28.00
Marques de Riscal Reserva <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>	49.00
Tamaral Roble (6 meses) <i>D.O. Ribera – Tinta Fina</i>	5.40 / 26.00
Trajanus Augustus <i>D.O. Penedès – Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	65.00

Cavas & Champagne

	<i>Glass Bottle</i>
	<i>Copa Botella</i>
Freixenet Alcohol Free 0.0 <i>Rosado Cava – Moscatel</i>	25.00
Freixenet Cordón Negro (20cl.) <i>Cava Brut – Parellada, Macabeo, Xarel</i>	9.00
Castell d'Ordal Rosé <i>Cava Semiseco – Tempranillo, Bobal, Garnacha</i>	24.00
Rigol Artesano <i>Cava Brut – Parellada, Macabeo, Xarel</i>	5.40 / 25.00
Baron Fuente <i>Champagne – Blanc de Blancs Chardonnay</i>	75.00
Moët & Chandon <i>Champagne – Pinot, Chardonnay</i>	85.00

Dessert Wines | Vinos de Postre

	<i>Glass Bottle</i>
	<i>Copa Botella</i>
Viña Axarkía Maestro <i>D.O. Málaga – Moscatel de Alejandría</i> ☼	6.00 / 27.00

☼ Selected wines from our Málaga region | Selección de vinos de nuestra región de Málaga €