

# La Terraza

## RESTAURANT

### ENTRANTES

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

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

### SOMOS MARINEROS (Los pescados incluyen guarnición de su elección)

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

### Y CARNIVOROS (Las carnes incluyen guarnición de su elección)

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

### GUARNICIÓN

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

	Glass   Bottle Copa   Botella
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

	Glass   Bottle Copa   Botella
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

	Glass   Bottle Copa   Botella
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

	Glass   Bottle Copa   Botella
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

	Glass   Bottle Copa   Botella
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 €