

La Terraza

Mediterranean
Cuisine

La Terraza serves a menu inspired by Mediterranean flavours, focusing on fresh, seasonal ingredients and precise cooking techniques. The dishes highlight the region's culinary heritage with a straightforward, high-quality approach.

The selection includes classic starters like acorn-fed Iberian ham, Angus beef tartare, and pil pil prawns, alongside a variety of fresh salads made with crisp vegetables, cheeses, and citrus dressings.

Main courses feature slow-cooked meats and Mediterranean staples with a contemporary touch. Options include slow-cooked suckling leg of lamb, beef cheek risotto with wild mushrooms, and crispy pork belly with mojo sauce. At La Terraza, the focus is on great ingredients, expert preparation, and delivering bold yet balanced Mediterranean flavours.

La Terraza ofrece un menú inspirado en los sabores mediterráneos, centrado en ingredientes frescos de temporada y técnicas de cocina precisas. Los platos resaltan el patrimonio culinario de la región con un enfoque sencillo y de alta calidad.

La selección incluye entrantes clásicos como jamón ibérico de bellota, tartar de ternera Angus y gambas al pil pil, junto con una variedad de ensaladas frescas elaboradas con verduras crujientes, quesos y aliños cítricos.

Los platos principales incluyen carnes cocinadas a fuego lento y platos básicos mediterráneos con un toque contemporáneo. Las opciones incluyen pierna de cordero lechal cocinada a fuego lento, risotto de carrillera de ternera con setas silvestres y panceta de cerdo crujiente con salsa de mojo.

En La Terraza, el enfoque está en los excelentes ingredientes, la preparación experta y la entrega de sabores mediterráneos atrevidos pero equilibrados.

La Cala
RESORT
COSTA DEL SOL-SPAIN

STARTERS

- 
CHICKEN CROQUETTES €14
 With yoghurt aioli.
- 
ANGUS BEEF TARTARE AND CRISPY POTATOES €19
 Our secret sauce, hand-cut beef fillet.
- 
SMOKED SARDINES TOAST WITH TOMATO €14
 Sourdough bread topped with tomato reduction.
- 
SICILIAN BRUSCHETTA €15
 Grilled bread, kalamata olive tapenade, confit ubergine, and “mozzarella di bufala”.
- 
IBERIAN ACORN-FED CURED HAM (100 G.) €25
 Served with tomato and Crystal bread.
- 
RUSSIAN SALAD WITH CONFIT TUNA €15
 With toasted bread.
- 
OUR SIGNATURE PRAWNS PIL PIL €21
 With sliced garlic and chili oil.
- 
TRUFFLE AND POTATOES “HUEVOS ROTOS” €17
 Crispy potato fries, truffle creamy sauce, slow-cooked organic eggs.
- 
CHEF’S DELIGHT €12
 Fresh tomato and date tartar, almond cream, and local prawns.





ALLERGENS:

Please note that our dishes may contain ingredients or traces of ingredients that Spanish law requires us to identify as allergens. Our Maître d will be happy to provide you with more detailed information about the allergens present in the menu and/or assist you in ordering your meal GLUTEN-FREE. This establishment complies with the provisions of RD 1420/2006 regarding the Prevention of Anisakis Parasitic Infection.

SALADS

-  **BURRATA SALAD** €22
Confit aubergine, sundried cherry tomatoes, croutons, and lemon dressing.
-  **CRISPY GOAT CHEESE SALAD** €21
Poached pears, goat cheese pearls, pumpkin seeds, pickled onions, and rocket lettuce.
-  **SUPER GREEN SALAD** €18
Baby spinach, asparagus, cucumber, kiwi, green apple, kale leaves, and citrus dressing.
-  **FARM TABLE SALAD WITH TUNA** €18
Organic seasonal local-sourced vegetables, confit tuna gelly, soft-boiled egg, and lemon dressing.


MAIN COURSES

-  **GRILLED SALMON** €25
Summer fresh tabouleh, avocado cream, and fresh citrus.
-  **LEVANTINE FISH SKEWER** €27
Marinated Stone Bass, mojo dressing, onion, tomato, red pepper red chili, pita bread, and hummus.
-  **LINGUINE “GAMBERETTI”** €28
Prawns, cherry tomatoes, white wine, garlic, parsley.
-  **PAN-FRIED TURBOT** €29
Fennel and celery condiment, yoghurt, and cured lemon sauce.








MAIN COURSES

-  **SPICY ROASTED BABY CHICKEN** €22
Piri-piri sauce, roasted vegetables and potatoes.
-  **BEEF CHEEK AND WILD MUSHROOM RISOTTO** €24
Seasonal wild mushrooms, braised beef medallion, shaved truffle.
-  **SLOW-COOKED SUCKLING LEG OF LAMB** €32
With glazed shallots, crispy potatoes, and herb jus.
-  **CRISPY PORK BELLY** €23
With crispy potatoes, pickled onions, and green mojo sauce.

DESSERTS

-  **RED BERRIES PAVLOVA** €9
Meringue, chantilly, red berries *coulis*.
-  **CHOCOLATE BROWNIE** €9
Praline ganache, salted caramel sauce, vanilla ice cream.
-  **VANILLA MILLE-FEUILLE** €9
Puff pastry, vanilla, and aged rum custard cream.
-  **PISTACHIO TIRAMISÚ** €9
Mascarpone and pistachio mousse, coffee soaked biscuit.
-  **THIN APPLE TART** €9
Warm apple tart served with *dulce de leche* and vanilla ice cream.
-  **SORBET AND ICE CREAM** €7
Two scoops from the flavours of the day.

DE TAPEO

- 
CROQUETAS DE POLLO 14 €
 Con alioli de yogur.
- 
TARTÁR DE TERNERA ANGUS Y PATATAS CRUJIENTES 19 €
 Con nuestra salsa secreta, filete de ternera cortado a mano.
- 
TOSTADA DE SARDINAS AHUMADAS CON TOMATE 14 €
 Pan de masa madre con reducción de tomate.
- 
BRUSCHETTA SICILIANA 15 €
 Pan a la parrilla, tapenade de aceitunas *kalamata*, berenjena confitada y mozzarella de búfala.
- 
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 G.) 25 €
 Servido con pulpa de tomate y pan cristal.
- 
ENSALADILLA RUSA CON BONITO CONFITADO 15 €
 Con tostadas de pan.
- 
NUESTRAS GAMBAS AL PIL PIL 21 €
 Ajo laminado y aceite de chile.
- 
HUEVOS ROTOS CON TRUFA Y PATATAS 17 €
 Patatas fritas crujientes, salsa cremosa de trufa, huevo orgánico cocido lento.
- 
"AJO BLANCO" 12 €
 Sopa fría de almendras, tartár de tomate y dátiles, y gamba de pesca local.

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 Maitre 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.

ENSALADAS

-  **ENSALADA DE BURRATA** **22 €**
Berenjena confitada, tomates cherry secos, crutones y aliño de limón.
-  **ENSALADA DE QUESO DE CABRA CRUJIENTE** **21 €**
Peras escalfadas, perlas de queso de cabra rebozado, semillas de calabaza, cebolla encurtida y lechuga rúcula.
-  **ENSALADA SUPERVERDE** **18 €**
Espinacas baby, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, hojas de kale y aliño cítrico.
-  **ENSALADA DE HUERTA CON ATÚN** **19 €**
Verduras locales de temporada, huevo cocido suave, ventresca de atún confitado, aliño de limón.

PLATOS PRINCIPALES

-  **SALMÓN ASADO** **25 €**
Tabule fresco de verano, crema de aguacate y cítricos frescos.
-  **BROCHETA DE PESCADO LEVANTINO** **27 €**
Corvina marinada, aliño mojo, cebolla, tomate, pimiento rojo, chile rojo, pan pita y hummus.
-  **LINGUINI GAMBERETTI** **28 €**
Gambas, tomates cherry, vino blanco, ajo, perejil.
-  **RODABALLO A LA SARTÉN** **29 €**
Condimento de hinojo y apio, salsa de yogur y limón curado.

PLATOS PRINCIPALES

-  **POLLO PICANTÓN ASADO** 22 €
Salsa piri-piri, patatas y verduras asadas.
-  **RISOTTO DE CARRILLERA Y SETAS SILVESTRES** 24 €
Setas silvestres de temporada, medallón de carrillera estofada, trufa rallada.
-  **PIERNA DE CORDERO LECHAL** 32 €
Chalotas glaseadas, patatas crujientes y jugo de hierbas.
-  **PANCETA DE CERDO CRUJIENTE** 23 €
Cocida a fuego lento con chalotas glaseadas, patatas crujientes y salsa mojo verde.

POSTRES

-  **PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS** 9 €
Merengue, chantillí, coulis de frutos rojos.
-  **BROWNIE DE CHOCOLATE** 9 €
Ganache de praliné, salsa de caramelo salado, helado de vainilla.
-  **MILHOJAS DE VAINILLA** 9 €
Hojaldre, crema de vainilla y ron envejecido.
-  **TIRAMISÚ DE PISTACHO** 9 €
Mousse de mascarpone y pistacho, bizcocho empapado en café.
-  **TARTA FINA DE MANZANA** 9 €
Tarta tibia de manzana con dulce de leche y helado de vainilla.
-  **SORBETE Y HELADO** 7 €
Dos bolas a elegir, sabores del día.

La Terraza

DRINKS | BEBIDAS

Soft Drinks

		Pint Pinta
Soft Drinks Refrescos	€3.50	€5.10
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Lemon / Orange, Sprite,</i>		
Florida Carolina	€3.80	€5.10
Red Bull	€5.00	
Aquarius	€3.60	
Nestea Lemon	€3.70	
Ginger Ale	€3.60	
Schweppes Schweppes Zero	€3.60	
Water Agua Solán ½l	€3.10	
Water Agua Solán 1l	€4.10	
Water Agua Lanjarón 1,5 l	€3.80	
Water Agua Lanjarón ½l gas	€3.10	

Sangrias

Spritzer	€5
Tinto de Verano	€5.80
Sangría	€7.30
Sangría ½l	€12.60
Sangría 1l	€20
Sangría Cava ½l	€13
Sangría Cava 1l	€21

Beer | Cider / Cerveza | Sidra

	Glass Caña	Bottle Botella	Pint Pinta
Cruzcampo	€3.20	€3.70	€5.30
Heineken	€3.80	€4.90	€5.90
Guinness	€4.00		€6
Cruzcampo 0.0		€3.50	
Heineken 0.0		€3.70	
Amstel 0.0		€4.90	
Cruzcampo Gluten Free		€4.80	
Budweiser		€4.90	
Corona		€5.00	
Magners		€6.50	
Strongbow	€3.50		€6.50

Coffee | Café

Coffee Café <i>Solo, Cortado, Espresso</i>	€3
Coffe Latte, American, Double	€3
Capuccino	€3.20
Tea Té	€3