

# La Carta de La Terraza

Cocina abierta todo el día

Jamón Ibérico cortado a cuchillo	29€/16€
Terrina de foie de casa, confitura de higos & olivas y reineta	19€
Croquetas de jamón ibérico de bellota	10€
Nuestro steak Tartare, hecho al momento	19€
Atún rojo marinado con salmorejo suave de jalapeños y mahonesa trufada	16€
Ostras Guillardreau nº3 (unidad)	3,60€
Anchoa Especial de Royo de Bermeo, en aceite	24€
Degustación de ahumados artesanos	15€
Ensaladilla con ventreska	12€
Txangurro al horno	21€
Pulpo a la brasa, tirabeque y patatitas con mahonesa de mojo rojo	19€
Fritura andaluza: txipis, ortiguillas, pescaitos	19€
El arroz A banda al horno (mínimo 2 pax.)	22€/pax

## A las brasas

Chuleta de ganado mayor a la brasa con sus patatas y ensalada	49€/kg
Lomo de lubina a la brasa, menieur de espárragos	29€

## Las Tartas elaboradas en casa

De Manzana, helado de mantecado	7€
De Queso y frutos rojos, grosellas heladas	7€
La Carrot cake, vainilla helada	7€
De Chocolate con helado de nutella	7€
El Milhojas de hojaldre caramelizado y vainilla	7€

# Cervezas

<b>Alhambra Verde, 6,4%</b>	4€
Compleja, con fragancia alcohólica con notas de lúpulo floral y fresco, plátano y manzana roja, aromas delicados a tostados y caramelo de las maltas.	
<b>Alhambra Roja, 7,2%</b>	4€
Color cobrizo, de aspecto brillante con un equilibrado sabor a malta ligera y tostada.	
<b>Manila de San Miguel, 5,8%</b>	4€
Especialmente lupulada que acentúan aromas y sabores. Inspirada en su ciudad natal.	
<b>Barrica 12 meses de Mahou, 7,0%</b>	4,5€
Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados.	
<b>Alhambra Baltic Porter, 7,8%</b>	5,75€
De color marrón muy oscuro, casi negro, con predominio a las notas tostadas a café y chocolate con un ligero toque ahumado.	
<b>Alhambra Pedro Ximénez, 8,0%</b>	8,5€
Cerveza de bodega estilo Lager criada en antiguas barricas de Jerez de Pedro Ximénez, color castaño y una suave fragancia alcohólica.	
<b>Casimiro Mahou trigo, 6,4%</b>	5,75€
Definida por un marcado carácter especiado y frutal, una abundante espuma cremosa, cerveza ligera con notas cítricas y muy refrescante.	
<b>König Ludwig Weissbier, 5,5%</b>	4,75€
Considerada la mejor cerveza de trigo del mundo. Naturalmente turbia. Limpia y fresca, tiene un toque picante y afrutado.	
<b>Founders Dirty Bastard, 8,5%</b>	5,75€
Cerveza de color rubí oscuro con notas de humo y turba, rico sabor a malta y un buen golpe de lúpulo. Aromas intensos a toffe. En boca es larga y cremosa.	
<b>Yakima Valley, IPA de SanMiguel, 6,1%</b>	4€
Cerveza dorada con aroma de carácter principalmente cítrico y en boca cerveza con cuerpo y un amargor marcado, agradable, ligeramente persistente	
<b>Founders All Day Ipa, 4,7%</b>	5,75€
Ligera, refrescante con sabores cítricos y tropicales, Suave y refrescante, de olor medio, ligeramente afrutado que terminan en matices de albaricoque y pino	
<b>San Miguel Gluten Free, 5,4%</b>	4€
De color dorado con delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana	
<b>Corona, 4,6%</b>	4€
Cerveza clara y brillante, de espuma blanca. Moderadamente dulce y recuerda al sabor del cereal, amargor ligero. Cerveza fresca y equilibrada.	
<b>Budweiser, 5%</b>	4€
Cerveza color dorado pálido, notas afrutadas a plátano y frutas maduras. En boca ligera con amargor bajo y final fresco	
<b>Magna Tostada 0,0%</b>	4€
Cerveza color castaño con reflejos rojizos. Sabor maltoso, a mosto, caramelo y cereales tostados. Ligera de cuerpo.	

# Cocktails

<b>Mojito</b> , Havana 3, azúcar de caña, limón, hierba buena (también en sabores: fresa, coco y maracuya)	9€
<b>Daiquiri</b> , Havana 3, zumo de limón (fresa, coco y maracuya)	9€
<b>Caipirinha</b> , cachaça, zumo de limón	9€
<b>Piña colada</b> , Havana 3, Malibu, zumo de piña, coco	9€
<b>Margarita</b> , Olmeca, Triple seco, zumo de limón	9€
<b>Sex on the beach</b> , Absolut, melocotón, naranja, granadina, fruta de la pasión.	9€
<b>Nespresso Martini</b> , Absolut, licor café Kahlua, vainilla y espresso,	9€
<b>Goodfather</b> , Jack Daniels macerado en barrica de P.X., Amaretto	9€
<b>Gin fizz de fresa</b> , Seagrams, zumo de limón, fresa, tónica	9€
<b>Apple Absolut fizz</b> , Absolut apple, appletiser, manzana y jengibre	9€
<b>Passione</b> , Passoa, Havana 3, zumo de piña y limón, fruta de la pasión	9€
<b>Bloody Mary</b> , Jugo de tomate, Absolut, sal, un toque de picante	9€
<b>Red Bull Mistura</b> , Red Bull Açai Sugarfree, Petroni, zumo de limón	9€
<b>Moscow Mule</b> , Absolut, ginger beer, lima	9€
<b>Whisky Sour</b> , Jack Daniels Honey, limón, canela	9€
<b>Dark 'n' stormy</b> , Havana 7, ginger beer, lima y jengibre	9€
<b>Valenciano</b> , zumo de naranja, licor de naranja, vainilla helada	9€
<b>Negroni</b> , Seagrams, campari y Petroni rojo	9€
<b>Aperol Spritz</b> , Aperol, espumoso y soda	9€

## Picoteo cocina abierta todo el día

Tabla de queso De Pastor, nueces y picos	9€
Hummus con pan de pita frito	9€
Guacamole con nachos	8€
Patatitas fritas con mahonesa de mojo rojo	7€
Tiras de pollo crujientes con salsa barbacoa	12€

## Cocktail sin alcohol

<b>San Francisco</b> , melocotón, piña, naranja, limón, grandina	7€
<b>Piña colada</b> , zumo de piña, coco	7€
<b>Mojito</b> , azúcar de caña, limón, hierba buena	7€
<b>Gin fizz de fresa</b> , Tanqueray 0,0%, zumo de limón, fresa, tónica	9€

## Batidos sin alcohol

Café espresso y vainilla de Madagascar	7€
Chocolate y naranja sanguina	7€
Coco, mango y piña	7€
Fruta de la pasión y naranja	7€
Frutos rojos y Mascarpone	7€

## Cafés

<b>Escocés</b> , espresso, Ballantines, vainilla helada	9€
<b>Irlandes</b> , espresso, Ballantines, crema de leche	9€
<b>Choco Cream</b> , espresso, chocolate, Jack Daniels, espuma de leche	9€
<b>Ice Machiato Frangelico</b> , espresso, Frangelico, espuma de leche,	7€
<b>Late machiato Baileys</b> espresso, Baileys, espuma de leche	7€
<b>Café bombón</b> , espresso, leche condensada	5€
<b>Choco Surprise</b> espresso, chocolate, espuma de leche	5€
<b>Capuccino</b> , espresso, espuma de leche	3,5€

## Cavas & Champagnes

<b>Vinyes de Can Sala</b> Parellada y Xarel-lo al 50% con 60 meses de crianza	39€
<b>Mestres Coquet Gran Reseva Brut Nature</b> 45% Xarello, 30% Macabeo, 25% Parellada	32€
<b>Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature</b> 60% Xarel-lo, 20% Macabeo, 20% Parellada	36€
<b>Oriol Rossell Reserva de la Propietat</b> Parellada, Macabeu y Xarello con un envejecimiento entre 38 y 50 meses	42€
<b>Vignes de Montgueux</b> Blanc de Blancs 100%	55€
<b>Marteaux Brut Reserv</b> Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	42€
<b>Les Sembables Boréal</b> 100 % Pinot Noir	65€
<b>Billecart Brut Reserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	66€
<b>Le Rosé de Billecart</b> Pinot Noir 55%, 45% Chardonnay	88€
<b>Mumm Cordon Rouge</b> Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir	62€
<b>Rosé de Mumm</b> Chardonnay, Pinot Noir	72€
<b>Mumm IceXtra</b> Demi Sec	99€
<b>Perrier Jouet Grande Brut</b> 40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay, ensamblando vinos de más de 30 Crus	72€
<b>Perrier Jouet Blanc de Blancs</b> Chardonnay 100%	77€
<b>Delamotte Blanc de Blancs</b> 100% Chardonnay	66€
<b>Delamotte Brut Rosé</b> 80% Pinot noir, 20% Chardonnay	79€
<b>Delamotte Salon Blanc de Blancs 2012</b> 100%Chardonnay	850€
<b>Möet &amp; Chandon Brut Imperial</b> 40% Pinot noir, 30% Pinot menuier, 20% Chardonnay	65€
<b>Veuve Clicquot Brut</b> 50 % Pinot noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot menuier	70€
<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier	78€
<b>Dom Pérignon</b> Pinot Noir	210€

*Yanetrola*  
LA TERRAZA

## CARTA



**GANADOR**  
XV Concurso Nacional de Tapas 2019  
**MADRID FUSIÓN**

