



Bienvenido al Restaurante La Terraza Alcanada.
Deseamos que disfrute de nuestra cocina,
elaborada con pasión, mimo y respeto por el
producto fresco y local.

Todos los platos son elaborados diariamente
con lo mejor de nuestra tierra y nuestro mar.
Recetas de marcado carácter mediterráneo
que convertirán su visita en una verdadera
experiencia gastronómica.

Bon profit!



Welcome to La Terraza Restaurant Alcanada.
We invite you to enjoy our cuisine, for which
we prepare fresh, local products with passion,
care and respect.

All dishes are prepared daily with the best
from our land and sea. Mediterranean-inspired
recipes that will make your visit a real
gastronomic experience.

Bon profit!



Willkommen im La Terraza Restaurant Alcanada.
Wir laden Sie ein die Speisen unserer Küche zu
geniessen, die wir mit Leidenschaft, Sorgfalt,
Respekt und frischen, lokalen Produkten anrichten

Alle Gerichte werden täglich mit den besten
Zutaten aus unserer Region zubereitet.
Mediterran geprägte Rezepte, die Ihren Besuch
zu einem echten gastronomischen Erlebnis machen.

Bon profit!



Bienvenue au Restaurant La Terraza Alcanada.
Nous souhaitons vous faire profiter de notre cuisine,
préparée avec passion, soin et respect des produits
frais et locaux.

Norte carte fait maison avec le meilleur produit
de notre terre y mer. Des recettes au caractère
méditerranéen marqué qui transformeront votre
visite en une véritable expérience gastronomique.

Bon profit!



PARA EMPEZAR



- ④ **Ensalada de aguacate** con gambas salteadas, 18'30
guacamole y vinagreta de cítricos
- ① ① **Ensalada de queso de cabra** con frutos secos, 17'80
mezcla de hojas tiernas y vinagreta de frutos rojos
- ① ① **Burrata** con tomate en texturas, pesto de tomate seco y piñones ... 18'70
- ③ ⑩ **Tartar de atún bluefin salvaje** con crema de aguacate, 19'30
y salsa a base de kimchi
- ③ ① **Ceviche de corvina** con leche de tigre de ají amarillo, boniato y choclo . 19'70
- ① ② **Canelón de ternera** con crema de foiegras, 19'50
salsa trufada y teja de parmesano
- ① ⑫ **Paté de campaña de cerdo ibérico** con foie gras, 22'20
crema de cebolla y encurtidos

NUESTRAS TAPAS



- ② ③ **Anchoa de Santoña 00, pan de cristal con tomate** 3'00
- ③ **Gildas de olivas** guindilla verde y boquerones en vinagre 2'70
- ① ② ④ ① ⑫ **Croquetas de marisco** con salsa romesco 6u 17'80
Gamba y carne de changuro
- ① ② ⑫ **Croquetas caseras de jamón ibérico** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Croquetas caseras de berenjenas** 6u 15'80
- ④ **Gambas al ajillo** con pimienta Sichuan 18'30
- ① **Zamburiñas gratinadas** con mantequilla de alga codium 19'00
- ② **Jamón ibérico de bellota** con "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Aguacate en tempura** con salsa hoisin 16'00

FRESCO DEL VIVERO



- ⑥ **Ostra al natural** 4'50/u
- ⑥ **Ostra con salsa punzo ahumada y huevas de arenque** 5'00/u
- ⑥ **Navajas a la parrilla** 280 g 19'50
- ④ **Almejas con salsa pilpil** 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Langosta a la brasa** 150'00/kg
con mantequilla de hierbas y sus verduras a la brasa

DEL MAR



1 3	Lomo de lubina asado con salteado de verduras y salsa de cítricos . . .	28'00
3	Bacalao confitado con "cap i pota", espuma de garbanzo y emulsión de ajo negro	24'00
4 8	Vieiras salteadas con crema de ajo blanco y epárragos	28'00
3 6 8	Rape con gambas y mejillones	32'00
2 4	Pulpo al josper con trinxat de patata trufada	24'00
1 2 3 4	Bogavante en tempura , 2 pers huevos fritos ecológicos y sus patatas	85'00
3	Lubina a la masa de sal y finas hierbas con verduras salteadas	85'00

DE LA TIERRA



1 5	Solomillo asado con parmentier de patata y salsa café de París 200 g . . .	32'00
1	Entrecote de ternera frisona madurado 300 g con mil hojas de verduras y salsa de pimienta	29'00
8 9 13	Pato confitado con peras especiadas y demi-glace de pato	26'00
8 11	Terrina de cordero con mole negro y salsa de Oporto	25'40
3 10	✓ Fideos yakisoba salteados con pollo y verduras Opción vegana con tofu	19'30

PAELLAS

Mínimo 2 pers / Precio por persona

3 4 6 8 11	De bogavante	34'00
3 4 6 8 11	Ciega. Sepia, rape, gambas y mejillones	26'00
3 4 6 8 11	Mar y montaña. Sepia, codorniz, gambas, costilla de cerdo y mejillones	24'80
3 4 6 8 11	Negro. Sepia, gambas y mejillones	24'20
3 4 6 8 11	Fideuà. Sepia, gambas y mejillones	22'20
3 4 6 8 11	Arroz caldoso de bogavante Precio para 2 personas	100'00
8	✓ Vegetariana. De verduras y setas	18'10
3 4 6	Caldereta de bogavante Precio para 2 personas	100'00

LOS PANES



2	Pan de cristal con tomate 6u 6'50	2	Pan 4u, aceitunas y alioli	5'20
	Pan sin gluten			2'50/u



STARTERS



- ④ **Avocado salad** with sautéed prawns, 18'30
guacamole and citrus vinaigrette
- ① ① **Goat cheese salad** with nuts, 17'80
mix of tender leaves, red fruit vinaigrette
- ① ① **Burrata** with textured tomato, dried tomato pesto and pine nuts... 18'70
- ③ ⑩ **Wild bluefin tuna tartare** with avocado cream and kimchi sauce . 19'30
- ③ ⑪ **Sea bass ceviche** with yellow chili leche de tigre, sweet potato & corn ... 19'70
- ① ② **Veal cannelloni** with foie gras cream, 19'50
truffle sauce and Parmesan cheese
- ① ⑫ **Iberian pork pâté** with foie gras, 22'20
onion cream and pickles

OUR TAPAS



- ② ③ **Anchovy from Santoña 00** with crystal bread 3'00
- ③ **Homemade gildas:** gordal olives, green chilli & anchovies in vinegar 2'70
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Seafood croquettes** with romesco sauce 6u 17'80
Shrimps and crab meat
- ① ② ⑫ **Homemade Iberian ham croquettes** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Homemade Aubergine croquettes** 6u 15'80
- ④ **Garlic prawns** with a touch of Sichuan pepper 18'30
- ① **Queen Scallops au gratin** with codium seaweed butter 19'00
- ② **Acorn-fed Iberian ham** con "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Avocado tempura** with hoisin sauce 16'00

FRESH FISH P.O.A.



- ⑥ **Natural Oysters** 4'50/u
- ⑥ **Oysters** with smoked punzo sauce and herring roe 5'00/u
- ⑥ **Grilled razor clams** 280 g 19'50
- ④ **Clams** with pilpil sauce 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Grilled lobster** 150'00/kg
with herb butter and grilled vegetables

FROM THE SEA



1 3	Roasted sea bass fillet with sautéed vegetables and citrus sauce ...	28'00
3	Cod confit with "cap i pota", chickpea foam and black garlic emulsion	24'00
4 8	Sautéed scallops with white garlic cream and asparagus	28'00
3 6 8	Monkfish with prawns and mussel	32'00
2 4	Octopus baked in josper with truffled potato trinxat	24'00
1 2 3 4	Bogavante lobster in tempura , 2 pers organic fried eggs and potatoes	85'00
3	Sea bass in salt dough with fine herbs and sautéed vegetables	85'00

MEAT DISHES



1 5	Roasted sirloin with potato parmentier & café de Paris sauce 200 g ...	32'00
1	Matured friseian entrecote beef 300 g with a vegetables millefeuille and pepper sauce	29'00
8 9 13	Duck confit with spiced pears and duck demi-glace	26'00
8 11	Lamb terrine with black mole, Porto sauce	25'40
3 10	✓ Stir-fried yakisoba noodles with chicken and vegetables Vegan option with tofu	19'30

PAELLAS

Min 2 pers / Price per person

3 4 6 8 11	Bogavante "lobster" paella	34'00
3 4 6 8 11	Shell free Paella . Cuttlefish, rape, prawn & mussels	26'00
3 4 6 8 11	Sea and Mountain Paella . Cuttlefish, Quail, Pork Rib, Prawns & Mussels	24'80
3 4 6 8 11	Black rice . Cuttlefish, shrimp & mussels	24'20
3 4 6 8 11	'Fideuà', noodle paella . Cuttlefish, shrimp & mussels	22'20
3 4 6 8 11	Rice with bogavante "lobster" . Price for 2 pax	100'00
8	✓ Vegetarian paella . Vegetable and Mushroom	18'10
3 4 6	Bogavante "lobster" Cauldron/stew . Price for 2 pax	100'00

BREAD



2	Crystal bread with tomato 6u 6'50	2	Bread 4u, olives & alioli ...	5'20
	Gluten free bread			2'50/u



VORSPEISEN



- ④ **Avocadosalat** mit sautierten Garnelen, 18'30
Guacamole und Zitrusvinaigrette
- ① ① **Gemischter Blattsalat** mit Ziegenkäse, 17'80
Nüssen und Rote-Früchte-Vinaigrette
- ① ① **Burrata** mit texturierten Tomaten, 18'70
Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen
- ③ ⑩ **Tartar von wildem Blauflossenthunfisch** mit Avocado-creme 19'30
und Kimchi-Sauce
- ③ ① **Ceviche** mit Corvina (Adlerfisch), "Tigermilch" 19'30
von gelber Chilischote, Süßkartoffel und Zuckermais
- ① ② **Kalbfleisch-Cannelloni** mit Foiegras-Creme, 19'50
Trüffel-Sauce und Parmesan-Tuile
- ① ⑫ **Pastete aus iberischem Schweinefleisch** und Foie Gras, 22'20
mit Zwiebelcreme, marinierten Gemüsestücken

UNSERE TAPAS



- ② ③ **Sardelle von Santoña 00, Kristallbrot und Tomate** 3'00
- ③ **Hausgemachter Gordal-Oliven-Spiess** 2'70
mit grünem Chili und Anchovis in Essig
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Krokette(n) mit Meeresfrüchten** und Romesco-Sauce 6 Stck 17'80
Krabben und Krebsfleisch
- ① ② ⑫ **Hausgemachte Krokette(n) aus iberischem Schinken** 6 Stck 16'80
- ① ② ⑫ **Hausgemachte Auberginenkrokette(n)** 6 Stck 15'80
- ④ **Knoblauchgarnelen** mit Sichuanpfeffer 18'30
- ① **Gratinierte Jakobsmuscheln** mit Seetangbutter 19'00
- ② **Iberischer Serrano-Schinken** mit "Pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Avocado-Tempura** mit Hoisin-Sauce 16'00

AUS UNSEREM FISCHAQUARIUM



- ⑥ **Auster natur** 4'50/u
- ⑥ **Auster** mit geräucherter Punzo-Sauce und Heringsrogen 5'00/u
- ⑥ **Gegrillte Schwertmuscheln** 280 g 19'50
- ④ **Venusmuscheln** mit Pil-Pil Sauce 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Gegrillter Hummer** 150'00/kg
Kräuterbutter und Zitrusauce

FISCH



- 1 3 **Gegrilltes Wolfsbarschfilet** mit sautiertem Gemüse und Zitrussoße 28'00
- 3 **Kabeljau-Confit** mit "Cap i Pota", Kichererbsenschaum 24'00
und Creme aus schwarzem Knoblauch
- 4 8 **Sautierte Jakobsmuscheln** mit weißer Knoblauchcreme und Spargel 28'00
- 3 6 8 **Seeteufel** mit Krabben und Muscheln 32'00
- 2 4 **Josper Oktopus** mit getrüffeltem Parmentier 24'00
- 1 2 3 4 **Hummer in Tempura, 2 pers** 85'00
gebratene Bio-Eier und Kartoffeln
- 3 **Wolfsbarsch mit Salzteig und Kräutern** 85'00
mit sautiertem Gemüse

FLEISCH



- 1 5 **Gebratenes Lendensteak** mit Kartoffelparmenti 32'00
und Café-Paris-Sauce 200 g
- 1 **Entrecote vom gereiften friesischen Kalbfleisch** 300 g 29'00
mit gefülltem Blätterteig mit Gemüse mit Pfeffersauce
- 8 9 13 **Enten-Confit** mit Gewürzbirnen und Enten-Demi-Glace 26'00
- 8 11 **Terrina de cordero** mit schwarzer Mole und Portweinsauce 25'40
- 3 10 ✓ **Gebratene Yakisoba-Nudeln** mit Huhn und Gemüse 19'30
Vegane Variante mit Tofu

PAELLAS

Min 2 pers / Preis pro Person

- 3 4 6 8 11 **Hummer-Paella** 34'00
- 3 4 6 8 11 **Ciega.** Mit Sepia, Seeteufel, Garnelen und Muscheln 26'00
(ohne Gräten oder Muschelschalen)
- 3 4 6 8 11 **'Mar y montaña' Reispfanne.** Mit Sepia, Wachtel, 24'80
Schweinerippchen, Garnelen und Muscheln
- 3 4 6 8 11 **Schwarzer Reis.** Mit Sepia, Garnelen und Muscheln 24'20
- 3 4 6 8 11 **'Fideuà' Nudelpaella.** Mit Sepia, Garnelen und Muscheln 22'20
- 3 4 6 8 11 **ReistopfmitHummer.** Preis für 2 Personen 100'00
- 8 ✓ **Vegetarische Paella.** Mit Gemüse und Pilzen 18'10
- 3 4 6 **Hummer-Caldereta.** Preis für 2 Personen 100'00

BROT



- 2 **Pan de cristal con tomate** 6u 6'50 **Glutenfreies Brot** 2'50/u
Sehr knuspriges Baguette mit **Brötchen (4 Stck.), Oliven** . 5'20
Tomate **und Alioli**



POUR COMMENCER



- ④ **Salade d'avocat** aux crevettes sautées, 18'30
guacamole et vinaigrette aux agrumes
- ① ① **Salade de fromage de chèvre**, aux noix, 17'80
mélange de feuilles tendres, vinaigrette de fruits rouges
- ① ① **Burrata** à la tomate en textures, 18'70
pesto de tomates séchées au soleil et pignons de pin
- ③ ⑩ **Tartare de thon rouge sauvage** 19'30
à la crème d'avocat et sauce kimchi
- ③ ① **Ceviche de courbine** au lait de tigre de poivron jaunes, 19'70
patate douce et maïs
- ① ② **Cannelloni de boeuf** à la crème de foie gras, 19'50
sauce à la truffe et tuile au parmesan
- ① ⑫ **Paté de compagne de porc ibérique** et foie gras, 22'20
crème d'oignons et cornichons

NOS TAPAS



- ② ③ **Anchois de Santoña 00, pain cristal et tomate** 3'00
- ③ **Gildas d'olives piment vert, anchois au vinaigre** 2'70
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Croquettes aux fruits de mer** et sauce Romesco 6 pc 17'80
Crevettes et chair de crabe
- ① ② ⑫ **Croquettes maison au jambon ibérique** 6 pc 16'80
- ① ② ⑫ **Croquettes d'aubergines maison** 6 pc 15'80
- ④ **Crevettes à l'ail** au poivre de Sichuan 18'30
- ① **Gratin de coquilles Saint-Jacques** au beurre d'algues 19'00
- ② **Jambon ibérique de bellota** avec "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Tempura d'avocat** à la sauce hoisin 16'00

DE NOTRE PISCICULTURE



- ⑥ **Huître au naturel** 4'50/u
- ⑥ **Huître** à la sauce Punzo fumée et aux œufs de hareng 5'00/u
- ⑥ **Couteaux grillés** 280 g 19'50
- ④ **Palourdes** à la sauce pili-pili 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Langouste grillée** 150'00/kg
au beurre d'herbes et sauce aux agrumes

DE LA MER



1 3	Filet de loup de mer grillé 28'00 <i>avec légumes sautés et sauce aux agrumes</i>
3	Morue confite au "cap i pota", crème de pois chiches 24'00 <i>et émulsion à l'ail noir</i>
4 8	Coquilles Saint-Jacques sautées crème d'ail blanc et asperges 28'00
3 6 8	Lotte aux crevettes et aux moules 32'00
2 4	Poulpe al Jospier avec "trinxat" de pomme de terre truffé 24'00
1 2 3 4	Homard en tempura œufs au plat bio, frites 2 pers 85'00
3	Loup de mer en pâte à sel et fines herbes 85'00 <i>avec légumes sautés</i>

DE LA TERRE



1 5	Filet de boeuf rôti avec parmentier, et sauce Café Paris 200 g 32'00
1	Entrecôte de boeuf frison mûré 300 g 29'00 <i>vec pâte feuilletée farcie aux légumes, sauce au poivre</i>
8 9 13	Confit de canard aux poires épicées et demi-glace de canard 26'00
8 11	Terrine d'agneau "mole negro" et sauce au Oporto 25'40
3 10	✓ Nouilles yakisoba sautées au poulet et légumes 19'30 <i>Variante végétane avec tofu</i>

PAËLLAS

Min 2 pers / Prix par personne

3 4 6 8 11	Paëlla au homard 34'00
3 4 6 8 11	Paëlla de fruits de mer, sans coques. 26'00 <i>Seiche, lotte, crevettes et moule</i>
3 4 6 8 11	Paëlla mer et montagne. Seiche, caille, côte de porc, 24'80 <i>crevettes et moules</i>
3 4 6 8 11	Riz noir. Seiches, crevettes et moules 24'20
3 4 6 8 11	Fideuà Paëlla de vermicelle. Seiches, crevettes et moules 22'20
3 4 6 8 11	Ragoût de homard avec de riz. Prix pour 2 personnes 100'00
8	✓ Paëlla végétarienne aux légumes et champignons 18'10
3 4 6	Ragoût de homard Prix pour 2 personnes 100'00

LES PAINS



2	Pain de cristal 6pc 6'50	2	Petits pains 4 pièces, 5'20 <i>olives et ailoli</i>
	Pain sans gluten 2'50/u		





LA TERRAZA

RESTAURANTE - ALCANADA

laterrazaalcanada.com



Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.

- | | | | | | | |
|-----------|--------------|------------|------------------|--------------|----------|-------------|
| 1 LACTOSA | 3 PESCADO | 5 MOSTAZA | 7 CACAHUETES | 9 ALTRAMUCES | 11 APIO | 13 SÉSAMO |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTÁCEOS | 6 MOLUSCOS | 8 FRUTOS CÁSCARA | 10 SOJA | 12 HUEVO | 14 SULFITOS |

In case of any special requirement for your allergy or intolerance, please let your waiter advise you before ordering

- | | | | | | | |
|-----------|---------------|------------|-----------|----------|-----------|-------------|
| 1 LACTOSE | 3 FISH | 5 MUSTARD | 7 PEANUTS | 9 LUPINS | 11 CELERY | 13 SESAME |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTACEANS | 6 MOLLUSKS | 8 NUTS | 10 SOY | 12 EGG | 14 SULFITES |

Im Falle von speziellen Anforderungen in Bezug auf Ihre Allergie oder Intoleranz, lassen Sie sich vor der Bestellung von Ihren Kellner beraten.

- | | | | | | | |
|-----------|--------------|--------------|------------|-----------|-------------|------------|
| 1 LAKTOSE | 3 FISCH | 5 SENF | 7 ERDNÜSSE | 9 LUPINEN | 11 SELLERIE | 13 SESAM |
| 2 GLUTEN | 4 KREBSTIERE | 6 WEICHTIERE | 8 NÜSSE | 10 SOJA | 12 EI | 14 SULFITE |

En cas de conditions spéciales pour votre allergie ou d'intolérance, s'il vous plaît laissez votre serveur vous conseiller avant de commander

- | | | | | | | |
|-----------|-------------|--------------|-----------------|----------|-----------|-------------|
| 1 LACTOSE | 3 POISSON | 5 MOUTARDE | 7 CACAHUËTES | 9 LUPINS | 11 CÉLERI | 13 SÉSAME |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTACÉS | 6 MOLLUSQUES | 8 DES NOISETTES | 10 SOJA | 12 ŒUF | 14 SULFITES |

