

Para picar

Bravas mallorquinas con sobrasada, *New* 7,25
virutas de queso de cabra y miel de romero



Croquetas trufadas 8,50

Gambitas blancas 9,25
crujientes con un toque picante

Mini croquetas de chipirón 7,75
en su tinta con aroma de lima

Ensaladilla rusa 8,25
con langostinos, crema de aguacate y picos

Huevos estrellados *New* 8,25
con patatas y jamón ibérico



Guacamole 9,25
al momento con tortitas

Tacos mar y montaña 8,75



Pulпитos picantitos 9,25
con patata al mortero

Croquetas de gamba roja (4 u.) *New* 7,95

Calamares a la andaluza 8,95
con emulsion de curry raz al hanout

Gyozas de rabo de toro *New* 9,25
con crema trufada (4 u.)

Berenjenas crujientes *New* 7,75
con salsa sweet chili



Green & fit

Ensalada de virutas de queso de cabra 9,25
con mango, granola y vinagreta de miel

César de pollo 9,25
confitado, con huevo poché

Burrata y mango 8,95



Gyozas de verduras *New* 9,25
con kimchie de fresas y col kale crujiente (4 u.)

Nuestros clásicos

Raviolis de carne artesanos 11,50
con salsa de parmesano a la salvia

Canelón casero 11,75
de pollo asado con gambitas rojas



Risotto de ceps 11,95
con virutas de parmesano y notas trufados

Arroz negro* 14,25
meloso con sepia y alioli



Tagliatelle, *New* 11,25
portobello y burrata trufada

Fideua* 12,75
de gambas, calamar y alioli

La Paella mixta* 14,25
de carne y marisco

Paella de marisco* 14,95
con cigalas, gambas, mejillones y almejas



*(min. 2 pers) (precio por persona)

Mar

Tartar de salmón 13,95
con aguacate y huevas de trucha

Tataki de atún 14,25
con cremoso de aguacate,
ensaladita de hinojo fresco,
hojas de tomate y salsa teriyaki

Dados de salmón 14,50
a la plancha con espárragos trigueros

Bacalao gratinado 15,25
con sanfaina clásica

Tartaki de atún, *New* 14,75
con mango, maracuyá y aguacate



Tierra

Nuestra hamburguesa doble queso; 12,25
con raclette, cheddar y sus patatas



La Cabra & bacon burger *New* 12,75

Escalopa de ternera *New* 12,95
milanesa con huevo poché
y notas de trufa

Los huevos del pollo en su nido: *New* 12,75
pollo rustido con núcleo de queso brie
y base de patatas paja

Presa ibérica *New* 17,50
con babaganoush y chimichurri de piña

Carrillera de ternera 16,25
melosa al oporto con calabaza
a la canela y frutos secos salteados

SR. ENTRECOT 25,90

Dulce

Esponjoso de yogurt griego, 5,75
sorbete frambuesa y frutos rojos
confitados

"Copa Terraviva" 5,75

Cheesecake templado 5,75

Coulant de chocolate, *New* 5,75
helado de vainilla y salsa tibia



Ensalada de frutas de temporada 4,85
con sorbete de mandarina
y crumble de cacao

Tim baon; *New* 5,95
helado de turrón, crème brulèe
y salsa de chocolate



Big Oreo casera 5,95
con cremoso de mascarpone
y salsa salt caramel

Helado o sorbete.... 4,75

IVA incluido

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria,
por favor, avise a cualquier miembro del personal.



Blancos · White wines

Tous Baró Blanco Muscat	2,95 (copa) 12,95
Camino de la Fara - Rueda Verdejo	15,95
La Camioneta - Rueda Verdejo	3,45 (copa) 16,95
Audentia Murviedro - Valencia Sauvignon Blanc	3,95 (copa) 16,95
Miranda - Penedés Albariño	16,95
Paco & Lola nº 12 - Rias Baixas Albariño	23,95
La Mona - Ecológico Moscatel Verdejo	3,25 (copa) 14,95
Viña Gamo - Frizante Moscatel Verdejo	3,25 (copa) 15,95
Pampano - Rueda Verdejo	3,45 (copa) 16,95
Pazo de San Mauro - Rias Baixas Albariño	3,75 (copa) 23,95

Rosados · Rosé wines

Tous Baró Rosado Garnacha Merlot	2,95 (copa) 12,95
----------------------------------	---------------------

Tintos · Red wines

Tous Baró Tinto Tempranillo Syrah	2,95 (copa) 12,95
La Escusa - Madrid Garnacha	16,95
Sancho Garces Crianza - Rioja Tempranillo	3,75 (copa) 16,95
Bela Roble - Ribera del Duero Tinta Fina	4,00 (copa) 17,95
Arienzo M. de Riscal Crianza - Rioja Tempranillo	4,15 (copa) 17,95
Canta Mañanas - Ribera de Duero Tinta Fina	3,95 (copa) 19,95
Pago de Anguix Crianza - Ribera de Duero Tinta Fina	29,95
Marqués de Vargas - Rioja Tinta Fina	3,95 (copa) 28,95

Barbujas · Bubbles

Juve&Camps GR - Cava Xarel·lo Macabeu Parellada	28,95
---	-------








TERRAVIVA

restaurant

Alergenos






- GLUTEN 
- LECHE 
- HUEVOS 
- PESCADO 
- CACAHUETES 
- FRUTOS CON CÁSCARA 
- SULFITOS 
- SÉSAMO 
- APIO 
- CRUSTÁCEOS 
- MOLUSCOS 
- SOJA 
- MOSTAZA 
- ALTRAMUCES 











Para picar




Bravas mallorquinas con sobrasada,
virutas de queso de cabra y miel de romero     

Croquetas trufadas   

Gambitas blancas
crujientes con un toque picante        

Mini croquetas de chipirón
en su tinta con aroma de lima     




Ensaladilla rusa
con langostinos, crema de aguacate y picos          

Huevos estrellados
con patatas y jamón ibérico   






Tacos mar y montaña     






Pulпитos picantitos
con patata al mortero      

Guacamole
al momento con tortitas    

Calamares a la andaluza
con emulsion de curry raz al hanout   

Croquetas de gamba roja         


Gyozas de rabo de toro
con crema trufada      



Berenjenas crujientes
con salsa sweet chili     

Green & fit

Ensalada de virutas de queso de cabra
con mango, granola y vinagreta de miel     





César de pollo
confitado, con huevo poché      



Burrata y mango 










Gyozas de verduras
con kimchie de fresas y col kale crujiente      

Nuestros clásicos

Raviolis de carne artesanos
con salsa de parmesano a la salvia      

Canelón casero
de pollo asado con gambitas rojas    

Risotto de ceps
con virutas de parmesano y notas trufados  

Arroz negro
meloso con sepia y alioli         

Fideua
de gambas, calamar y alioli         

La Paella mixta
de carne y marisco         

Paella de marisco
con cigallas, gambas, mejillones y almejas         

Tagliatelle,
portobello y burrata trufada     

Mar

Tartar de salmón
con aguacate y
huevas de trucha



Tataki de atún
con cremoso de aguacate,
ensaladita de hinojo fresco,
hojas de tomate y salsa teriyaki



Dados de salmón
a la plancha con
espárragos trigueros



Bacalao gratinado
con sanfaina clásica



Tartaki de atún,
con mango,
maracuyá y aguacate



Tierra

**Nuestra hamburguesa
doble queso;** con raclette,
cheddar y sus patatas



**La Cabra &
bacon burger**



Escalopa de ternera
milanesa con huevo poché,
y notas de trufa



Presca ibérica
con guiso de colmenillas
y ñoquis salteados



Carrillera de ternera
melosa al oporto
con calabaza a la canela
y frutos secos salteados



SR. ENTRECOT



**Los huevos del pollo
en su nido:** pollo rustido
con núcleo de queso brie
y base de patatas paja



Dulce

Esponjoso de yogurt griego,
sorbete frambuesa y
rutos rojos confitados



"Copa Terraviva"



Coulant de chocolate,
helado de vainilla y salsa tibia



Cheesecake templado



Tim baon;
helado de turrón,
crème brûlée y
salsa de chocolate



Ensalada de frutas de temporada
con sorbete de mandarina
y crumble de cacao



Big Oreo casera
con cremoso de mascarpone
y salsa salt caramel



Helado o sorbete....



Con el fin de informar y proteger a nuestros consumidores, según lo establecido en el Reglamento 1069/2011 de la Comisión Europea, se facilita la información al consumidor sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancia o alergia alimentaria, presentes como ingredientes o parte de éstos en los platos elaborados y comercializados.

La elaboración y producción de nuestros platos se realiza en un mismo espacio físico, por lo que no garantizamos la ausencia de trazas de alérgenos y/o sustancias que causan intolerancia alimentaria en los mismos.