

LA NOVA TERRETA

RESTAURANTE

ENTRANTES

RAVIOLIS DE CORDERO

8.90 €

RAVIOLIS CRUJIENTES RELLENOS DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA TERMINADOS CON UNA REDUCCIÓN DE CARAMELO DE VINO TINTO

TATAKI DE ATÚN

11.90 €

LOMO DE ATÚN ROJO A LA LLAMA ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE ARTESANO, ALGA WAKAME Y REDUCCIÓN DE MARACUYÁ

CALAMARETS REBOZADOS

9.90 €

CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO Y REBOZADO

PUNTILLA REBOZADA

8.90 €

PUNTILLA FRESCA REBOZADA EN HARINA

TELLINAS

14.30 €

TELLINAS SALTEADAS CON SALSA MERY

BRAVAS TERRETA

6.10€

PATATAS ACOMPAÑADAS DE NUESTRA SALSA BRAVA SECRETA Y ALL I OLI CASERO

SURTIDO DE CROQUETAS

7.10€

MIX DE CROQUETAS (4U) ARTESANAS DE JAMÓN IBÉRICO, GAMBA ROJA, BOLETUS Y QUESO ROQUEFORT CON MIEL

ALCACHOFAS CONFITADAS

10.20 €

FLOR DE ALCACHOFA (2U) A LA PLANCHA CON ACEITE DE TRUFA Y JAMÓN IBÉRICO CRUJIENTE

BERENJENAS EN TEMPURA

9.10 €

BERENJENAS EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA Y MIEL

BUÑUELOS DE BACALAO

6.90 €

BUÑUELOS DE BACALAO ACOMPAÑADOS CON ALL I OLI (4U)

LA CAUSA

10.80 €

POLLO DESMECHADO CON CEBOLLA MORADA Y OLIVAS NEGRAS ACOMPAÑADO CON AGUACATE, TODO ESTO SOBRE UNA BASE DE PATATA COCIDA CON AJÍ AMARILLO

CALAMAR PLAYA

13.90 €

CALAMAR A LA PLANCHA CON SALSA MERY Y CACAHUETES

ENSALADILLA RUSA Y SUS PICOS

5.90 €

NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADILLA RUSA CON UNA MAHONESA SUAVE DE PEPINILLOS

ENSALADILLA LNT

6.00 €

LA ENSALADILLA DE LA CASA, CON POLLO DE CORRAL Y MAHONESA DE MOSTAZA ESPECIAL

TARTAR DE ATÚN ROJO

10.50 €

DADOS DE ATÚN ROJO MACERADOS, ALGA WAKAME, GUACAMOLE CASERO, CONCASSE DE TOMATE Y REDUCCIÓN DE MARACUYÁ

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

12.30 €

NUESTRA VERSIÓN DE LA CESAR TRADICIONAL CON PECHUGA DE POLLO REBOZADA Y ADEREZO CASERO

TOMATES TERRETA

12.30 €

TOMATE MACERADO, TOMATE RAFF Y TOMATE SEMISECO CON UN CARAMELO DE VINAGRE BALSÁMICO Y TERMINADO CON UNA BURRATINA CREMOSA

TOMATE RAFF Y BONITO DEL NORTE

13.40 €

FLOR DE TOMATE RAFF CON BONITO DEL NORTE

by : Silvia Colom Lozano

PRINCIPALES

CARNES

ENTRECOT MADURADO A LA PLANCHA 19.90

300GRS DE CARNE DE VACUNO MADURADA DE 35 DIAS, ACOMPAÑADA CON PATATAS, PIMIENTOS DE PADRÓN

CHULETON 1 KG A LA PIEDRA 48.00€

CHULETÓN DE BUEY CON MADURACIÓN DE 45 DIAS A LA PIEDRA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

CANELÓN CRUJIENTE DE PATO 17.90€

CANELÓN CRUJIENTE DE PATO Y FOIE CON MANZANA CAMELIZADA AL VINO TINTO, GUARNICIÓN DE PATATA PRIMOR, CHERRYS Y CHALOTA CAMELIZADA

CACHOPO LNT 19.80€

CARNE DE VACA, JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MOZZARELLA EMPANADO CON PANKO JAPONÉS, ACOMPAÑADO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

SOLOMILLO AL FOIE 20.00 €

200 GRS DE SOLOMILLO DE VACA CON FOIE Y GUARNICIÓN

SOLOMILLO A LA PIMIENTA 19.00€

200 GRS DE SOLOMILLO DE VACA CON SALSA A LA PIMIENTA Y GUARNICIÓN

HAMBURGUESA CLÁSICA 14.90€

200 GRS DE CARNE DE VACA MADURADA, LECHUGA, TOMATE, BACON, HUEVO Y QUESO CHEDDAR EN NUESTRO PAN BRIOCHE

HAMBURGUESA MEXICANA 16.40€

200 GRS DE CARNE DE VACA MADURADA, GUACAMOLE, JALAPEÑOS, BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y QUESO CHEDDAR EN NUESTRO PAN BRIOCHE

PESCADOS

BACALAO AL HORNO CON MUSELINA 16.90€

BACALAO AL HORNO CON MUSELINA DE AJO SUAVE

DORADA A LA TEJA 15.90€

DORADA COCINADA EN UNA TEJA AL HORNO, SOBRE UNA CAMA DE PATATAS Y VERDURAS DE LA HUERTA

ARROCES

ARROZ DEL SEÑORET 15.00€

PAELLA VALENCIANA 15.00€

PAELLA DE VERDURAS 15.00€

ARROZ AL HORNO LNT 15.00€

PAELLA O FIDEUA DE MARISCO 16.40€

ARROZ NEGRO CON GAMBA ROJA 17.10€

PAELLA O MELOSO DE PATO Y FOIE 18.90€

PAELLA O MELOSO DE BOGAVANTE 23.20€

FIDEUÁ NEGRA CON GAMBA ROJA 17.10€

TODOS NUESTROS ARROCES SON MÍNIMO PARA DOS PERSONAS Y EL PRECIO REFLEJADO ES POR PERSONA

MENU INFANTIL

BANDIDOS DE POLLO CON PATATAS 8.00€

SPAGUETTIS CON TOMATE Y ATÚN 8.00€

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS 8.00€

(NUESTROS MENÚS SON PARA MENORES DE 12 AÑOS)

by : Silvia Colom Lozano

BEBIDAS

CERVEZAS

TERCIO ESTRELLA GALICIA	2.00€
TERCIO 1906	2.30€
TERCIO 0% ESTRELLA GALICIA	2.20€
TERCIO 0% TOSTADA	2.30€
TESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	2.90€
CAÑA ESTRELLA GALICIA	1.90€
CAÑA 1906	2.20€
DOBLE ESTRELLA GALICIA	2.60€
DOBLE 1906	2.90€
DOBLE RADLER	2.60€
TANQUE ESTRELLA GALICIA	3.80€
TANQUE 1906	4.10€
TANQUE RADLER	3.80€
JARRA ESTRELLA GALICIA	12.50€
JARRA 1906	14.30€
JARRA RADLER	12.50€
JARRA SANGRIA	12.50€

VINO POR COPAS

COPA JUAN DE JUANES TINTO (VALENCIANO)	2.80€
COPA JUAN DE JUANES BLANCO (VALENCIANO)	2.80€
COPA DE MARQUÉS DE IRÚN (VERDEJO)	3.10€

OTROS

DOMINIO DE REQUENA (CAVA)	30.40
CHAMPANGNE PIPER HEIDSIECK	63,00

REFRESCOS

REFRESCOS	2.60€
AGUA MINERAL 1L	2.80€
ZUMOS	2.10€
AGUA CON GAS	2.10€
MARE ROSSO	2.40€

VINOS

VINOS BLANCOS

(VALENCIANOS)

MESTIZAJE BLANCO	22.80€
JUAN DE JUANES BLANCO	17.60€
LA COVA NEGRA	20.30€

(RUEDA)

MARQUÉS DE IRÚN	18.60€
-----------------	--------

(RIAS BAIXAS)

ESSENTIUM	23.60€
-----------	--------

VINOS TINTOS

(VALENCIANOS)

VENTA DEL PUERTO N12	21.40€
JUAN DE JUANES TINTO	17.60€
LA COVA NEGRA	20.30€

(RIBERA DEL DUERO)

EMILIO MORO	32.60€
ALIDIS	21.60€

(RIOJA)

VIÑA HERMINIA	19.60€
LUIS CAÑAS	22.90€

De la Terra

LA NOVA TERRETA

RESTAURANTE

a la Taula

POSTRES

TARTA DE QUESO CREMOSA CON COBERTURA DE CHOCOLATE CALIENTE	6.40€
PIE DE LIMÓN CON BASE DE GALLETAS	6.20€
BROWNIE CON NUECES Y COBERTURA DE CHOCOLATE CALIENTE	6.00€
COULANT DE CHOCOLATE	6.90€

(NUESTROS POSTRES VAN ACOMPAÑADOS CON UNA BOLA DE HELADO)

HELADOS

HELADO DE CHOCOLATE	5.20€
HELADO DE VAINILLA	5.20€
HELADO DE LECHE MERENGADA	5.20€
HELADO DE TURRÓN	5.20€
HELADO DE COCO	5.20€

CAFÉS

CAFÉ SOLO	1.30€
CAFÉ CORTADO	1.40€
CAFÉ CON LECHE	1.60€
CREMAET	2.70€
CARAJILLO	2.00€
BOMBÓN	1.90€
INFUSIONES	2.00€
AMERICANO	2.00€
COLA-CAO	2.20€

by : Silvia Colom Lozano