

La Terraza



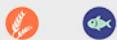
ENTRANTES / ENTREEÉ

Media Entera

Tosta de anchoa del Cantábrico "00", ajo negro y mermelada de AOVE (unidad)

4,2€

Sliced toasted bread with Cantabrian anchovy "00", black garlic and EVOO jam



Cremoso de queso trufado, mermelada de tomate y AOVE (130 grs.)

12€ 19,2€

Sierra de Jaén partridge paté



Paté de perdiz de la Sierra de Jaén (125 grs.)

12€ 19,2€

Creamy truffled cheese, tomato jam and AOVE



Media Entera

Dúo de patés, perdiz y cremoso de queso trufado (130 grs.)

Paté dúo: Partridge paté and creamy truffled cheese



12€ 19,2€

Lomo de orza especiado a la mostaza antigua con su huevo frito (120 grs.)

Preserved pork loin spiced with aged mustard and egg



14,4€ 20,4€

Jamón ibérico de bellota al corte (100 grs.)

Finely sliced iberico pork acorn fedded

20,4€ 31,2€

Queso viejo de oveja (160 grs.)

Dry aged sheep cheese



10,8€ 18€

Taco de salchichón de Sendra (100 grs.)

Piece of dry-cured sausage "Sendra"



14,4€ 19,2€

Lomo ibérico de bellota (110 grs.)

Iberian acorn-fed dry-cured pork loin



22,8€ 28,8€

Tabla de ibéricos (200 grs.)

Assorted iberico charcuterie platter



22,8€ 26,4€

La Terraza



REBOZADOS / DEEP-FRIED SPECIALS

Flamenquín de presa ibérica y queso (240 grs.)

Deep fried iberico pork and cheese roll



Media Entera

18€

Tempura de berenjenas y jugo de caña (230 grs.)

Eggplant tempura with a drizzle of cane sugar syrup



13,2€ 16,8€

Croquetas de jamón (8 uds.)

Spanish ham croquettes



13,2€ 16,8€

Media Entera

Croquetas de carabinero (8 uds.)

13,2€ 18€

Red prawn croquettes



Croquetas de gulas (8 uds.)

13,2€ 16,8€

Gula (fish surimi shreds) croquettes



Surtido de croquetas (9 uds.)

14,4€ 19,2€

Assorted croquettes



ENSALADAS / SALADS

Media Entera

Ensaladilla rusa con gambas (300 grs.)

16,8€

Russian-style potato salad with prawns



Pollo braseado, mézclum de lechugas, pimientos asados, cebolla frita y parmesano

18€

Salad with braised chicken, lettuce, roasted peppers, fried onion and parmesan cheese



Templada de gambas y emulsión de setas

18€

Salad with sautéed prawns and mushroom emulsion



Ensalada Condestable

13,2€ 16,8€

"Condestable" house special salad



La Terraza



PASTAS Y ARROCES / PASTA AND RICE

Media Entera

Risotto de hongos, trufa negra y micuit de pato

15,6€ 20,4€

Funghi risotto, black truffle and duck micuit



Wok de fideos al estilo asiático con gambones y verduritas

18€

Asian-style wok-fried noodles with king prawns and vegetables



Fagotti queso y pera al pesto rojo (140 grs.)

20,4€

Cheese and pear fagotti with red pesto



REVUELTOS Y VERDURAS / SCRAMBLED AND VEGETABLES

Media Entera

Revuelto de bacalao, aguacate, gambas y patatas paja (Versión actualizada del bacalao a brás)

13,2€ 18€

Scrambled egg with cod, avocado, prawns and matchstick fries



Parrillada de verduras de temporada variadas y soja

13,2€ 16,4€

Assorted seasonal vegetables grilled with soy sauce



Revuelto de morcilla, queso de cabra y cebolla

16,8€

Scrambled egg with Spanish black pudding, goat cheese and onion



Alcachofas confitadas, lascas de queso parmesano y huevo frito (350 grs.)

24€

Artichokes confit with parmesan cheese flakes and fried egg



Habitas con wakame. Huevo y jamón (150 grs.)

19,2€

Small broad beans with wakame-seaweed, egg and Spanish ham



Huevos rotos con patatas y jamón al corte

13,2€ 18€

Broken eggs with potatoes and hand cut Spanish ham



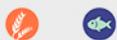
La Terraza



PESCADOS / FISH

Boquerones al limón

Fried anchovies with lemon



16,8€

Tacos de bacalao a la baezana y cassé de tomate (250 grs.)

Piece of Baeza-style cod and textured tomato sauce



19,2€

Escabeche del premio, salmón, verduritas y un toque de anís Castillo de Jaén (250 grs.)

Premium Escabeche of salmon and vegetables with a touch of "Castillo de Jaén" anise liquor



22,8€

Calamar nacional texturizado a la parrilla (340 grs.)

28,8€

Grilled squid and fried squid (or Two textures of squid: grilled and fried)



¡Esto sí que es pulpo! (180 grs.)

26,4€

This is octopus!



Ventresca de atún a la parrilla con ali-oli de ajo negro y verduritas salteadas (250 grs.)

24€

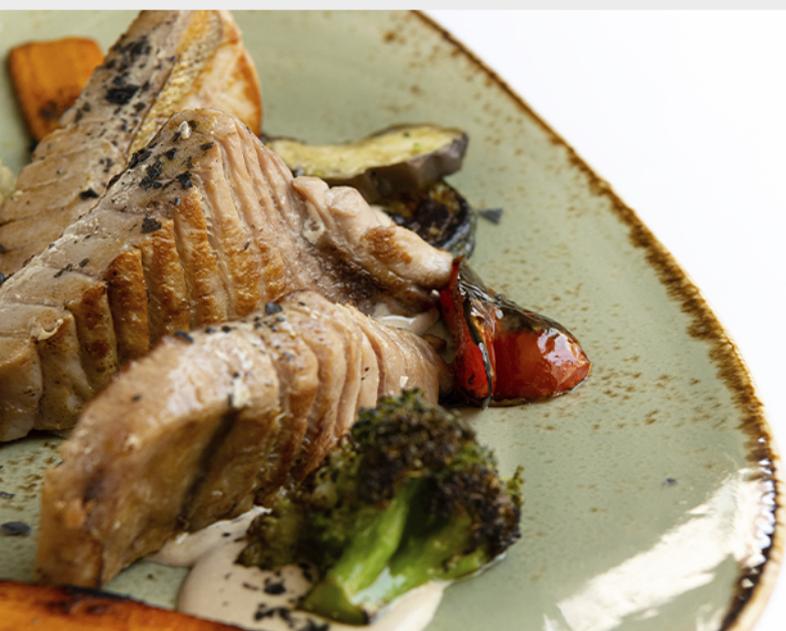
Grilled tuna belly with black garlic aioli and sautéed vegetables



Merluza al carbón (240 grs.)

25,2€

Charcoal-grilled hake



La Terraza



CARNES / MEAT

Lagarto ibérico con salsa de miel y mostaza (230 grs.)

21,6€

Iberico pork rib-loin strip with honey mustard sauce



Panceta a baja temperatura, crema de patata y AOVE (250 grs.)

18€

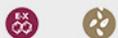
Slow-cooked pork belly with potato cream and AOVE



Pluma ibérica de bellota con chimichurri (250 grs.)

26,4€

Iberico acorn-fed pork loin with chimichurri sauce



Rabo de toro al estilo cordobés (400 grs.) **21,6€**

Cordoba-style oxtail



Solomillo de ternera con crema de setas y foie (250 grs.) **30€**

Beef tenderloin with mushroom sauce and foie



Codillo de cerdo glaseado con crema de patata (360 grs.) **21,6€**

Glazed pork knuckle with potato cream



Cochinillo al tostón confitado con patata panadera (400 grs.) **32,4€**

Suckling pig confit with baked potatoes

*** Servicio de pan**

Bread service

1,2€

*** Ración de patatas fritas**

French skinny fries

6,6€