

# terrat

*by Gaston Acurio*

“Hubo un tiempo en el cual mujeres y hombres de todo el planeta llegaron a Perú en busca de un sueño. Al hacerlo, trajeron consigo sus nostalgias, su cultura, su memoria, la cual abrazaron con todo aquello que encontraron.

Es así como poco a poco fue naciendo la cocina de Perú, una cocina de todas las sangres que abraza lo mejor de cada comunidad para convertirlo en algo único. Esa es la cocina que podrá probar en Terrat. La cocina peruana que desde el mar le hace guiños a Japón, que desde la huerta rinde homenaje a China, que desde sus playas celebra su plato bandera, “el Ceviche”.

Una cocina que desde los sabores del Perú encuentra en los mejores productos de España, un abrazo fraterno entre el Mediterráneo y el Pacífico”.

# COMIDA



## CEVICHES & TIRADITOS

Dos de los platos más reconocidos de la cocina peruana, se distinguen por la frescura de sus productos y la intensidad de la leche de tigre.

<b>Ceviche Clásico</b>	22
Pescado de lonja, leche de tigre clásica, choclo, boniato, cancha	
<b>Ceviche Chalaco</b>	24
Pescado de lonja, mariscos mixtos, leche de tigre de rocoto, calamar frito, choclo	
<b>Ceviche Nikkei</b>	24
Atún rojo, leche de tigre ponzu-rocoto, aguacate quemado, pachikay	
<b>Ceviche Ponja</b>	22
Salmón, leche de tigre de ají amarillo ahumado, boniato asado, aguacate	
<b>Ceviche Lima - Barcelona</b> (vegano)	18
Espárragos, crudités de temporada, leche de tigre de coliflor-azafrán, quinoa crocante	
<b>Tiradito Clásico</b>	23
Pesca de lonja, pulpo, leche de tigre de ají amarillo, chalaquita, cancha, choclo	
<b>Tiradito Nikkei</b>	24
Atún rojo, leche de tigre de ají amarillo ahumado, mango, quinoa-wasabi, nori	
<b>Bachiche</b>	23
Pesca de lonja, pulpo en chimichurri, leche de tigre cremosa de albahaca, aguacate, ajo frito	
<b>Fogoso de vieiras y navajas</b>	24
Vieiras soasadas, navajas, leche de tigre cremosa de rocoto, cancha, choclo, chalaquita	
<b>Tomates de temporada</b>	18
Tomates de verano, leche de tigre de parmesano, jerez, crutones, albahaca	

## NUESTROS MAKIS APERUANADOS

En estas preparaciones se reconoce la influencia de las migraciones japonesas y chinas al Perú durante el siglo XX.

<b>Mar y Montaña</b> - 8 p.	24
Arroz sushi, vieira soasada, lomito saltado, cevichera de rocoto y camarón panko	
<b>Anticuchero</b> - 8 p.	23
Arroz sushi, salmón soasado, cangrejo real, anticuchera, pachikay, quinoa crocante	
<b>Chalaco</b> - 8 p.	21
Langostino en panko, aguacate, rocoto cevichero, calamar crujiente	
<b>Cevichero</b> - 8 p.	21
Cóctel de cangrejo real, aguacate, atún, cevichera de ají amarillo	

# BEBIDA



## GIN

Tanqueray 10	18
Star of Bombay	18
Gin Mare	20
Beefeater 24	18
Sipsmith	18
Hendrick's	20
Beefeater Pink	18
Plymouth	18
Citadelle Reserva	22



## RON Y CACHAÇA

Zacapa 23	24
Havana Selección de Maestros	26
Bacardi Carta Blanco	18
Sailor Jerry	18
Diplomatico Reserva Exclusiva	18
Capucana	16
Zacapa XO	40



## TEQUILA/MEZCAL

Don Julio Blanco	18
Patron Silver	24
Altos Reposado	24
Altos Silver	18
Del Maguey Vida	16



## LICORES

Ancho Reyes Verde	8
Cointreau	8
Bailey's	8
Kahlua	8
Magdala	8
Pacharan Baines Oro	8
Amaretto Disaronno	8
Limoncello Villa Massa	8



## VODKA

Grey Goose	18
Absolut Elyx	20
Ketel One	18
Belvedere	20
Beluga	22



## WHISKY Y BOURBON

<b>SINGLE MALT</b>	
Lagavulin 16	18
Dewar's 12	18
Macallan 12 Double Cask	24

<b>BLEND</b>	
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Gold Label	26
Chivas 18	24

<b>BOURBON</b>	
Jack Daniel's	14
Woodford Reserve	18
Bulleit Bourbon	18
Maker's Mark	14

<b>JAPANESE</b>	
Nikka from the barrel	28



## BRANDY/COGNAC

Cardenal Mendoza	16
Torres 15	15
Hennessy VS	22
Courvoiser VSOP	18



## VINOS GENEROSOS

Perdo Ximenez Noe 30 años	18
---------------------------	----



## PISCO



4 Gallos	16
----------	----

Precios con IVA incluido- Consumición mínima de 18 EUR por persona  
Uso de la piscina y tumbonas exclusivamente para huéspedes del hotel

# BEBIDA



## VINO BLANCO

		
Finca Fillaboa, Do Ferreiro D.O. Rías Baixas	10	50
Abadía de Poblet Blanc, Macabeu, Parellada, D.O.C. Conca de Barberà	10	50
Peces de Ciudad, Verdejo Ecológico, D.O. Rueda	9	45
Desig, Xarel·lo, D.O. Penedès	9	45
Domaine Colette Gros, Chardonnay, A.O.C. Chablis	10	50
Château Lutèce, Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle, A.O.C. Graves	10	50



## VINO ROSADO

Miraval Rosé, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, A.O.C. Côtes de Provence	12	60
M Minuty, Grenache, Cinsault, Tibouren, A.O.C. Côtes de Provence	10	50



## VINO TINTO

La Vicalanda Reserva, Tempranillo, D.O.C. Rioja	12	60
Vizcarra, Tinta del País, D.O.C. Ribera del Duero	10	50
Planella, Syrah, Mazuela, Garnacha tinta, Cariñera, D.O.C. Montsant	10	50
La Carenyeta de Cal Pla, Cariñera, D.O.C. Priorat	12	60



## CAVA

Aire de L'Origan, Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay	10	50
--	----	----



## CHAMPAGNE

R de Ruinart, Pinot Noir, Pinot Menuier, Chardonnay	22	110
Ruinart Rosé, Pinot Noir, Chardonnay	26	130
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay		140

# BEBIDA



## CÓCTELS

<b>Plymouth's Garden</b> : Plymouth, arándanos, mora, zumo de lima, gengibre, hibiscus y clara de huevo	18
<b>Mediterranean Negroni</b> : Gin Mare, Martini Bitter, Martini Rubino, miel de romero, cordial de yuzu	18
<b>El secreto del Maestro</b> : Havana Selección de Maestros, fruta de la pasión, vainilla, Pedro Ximénez, pomelo y zumo de yuzu	20
<b>Espresso Cranbrook</b> : Sipsmith Dry, espresso, kahlua, vanilla, amaretto disaronno	18
<b>El secreto de la Piña</b> : Absolut elyx, vanilla, manzana, piña, frambuesas, zumo de lichi, puré de mango y fruta de la pasión	20
<b>Margarita Reposada</b> : Avión reposado, magdala, zumo de yuzu, sirope de néctar africano	20
<b>Bloody Dancer</b> : Mezcal Vida, tomate, limón, bloody mix, salsa barbacoa Jim Bean	20
<b>Tropical Mojito</b> : Zacapa 23, mango, sirope de arce, zumo de lichi, lima, menta, soda	20
<b>Aberlour mule</b> : Macallan 12 Double cask, sirope de gengibre, limón, frambuesa, soda	20
<b>Pisco Apple Smash</b> : Pisco, manzana, sirope de vainilla, albahaca, clara de huevo	20
<b>Puerto Plata Colada</b> : Brugal 1888, Torres Spiced, piña, coco, vainilla, sirope de Orgeat	18
<b>Sweet &amp; Spicy</b> : Pisco, Ancho Reyes, mango, fruta de la pasión, sirope de azucar	20
<b>Es Jack</b> : Jack Daniel's, manzana, sirope de miel y romero, ginger Ale	18
<b>Spy Sour</b> : Chivas 18, miel de romero, sirope de arce, pomelo, zumo de yuzu, clara de huevo	20



## CÓCTELS 0% CON MUCHO SABOR

<b>Exotic Paradise</b> : Mango, piña, canela, fruta de la pasión	15
<b>El vuelo del Fénix</b> : Piña, lima, sirope de canela, Orgeat, menta, top Soda	15
<b>Summer Splash</b> : Guayaba, zumo de arándanos, sirope de vainilla, zumo de manzana, frambuesas, moras	15

# BEBIDA



## VERMOUTH

Martini Rubino	12
Martini Ambrato	12
Martini Bitter	12
Noilly Prat	12
Campari	12
Aperol	16



## DIGESTIVOS

Jägermeister	12
Lua Orujo	12
Amaro Montenegro	12
Grappa Nardini Bianca	12



## AGUA Y REFRESCOS

Perrier 0.33 cl	7
Evian 0.33 cl	7
Evian 0.75 cl	10
San Pellegrino 0.75 cl	10
Coca-Cola / Sprite / Schweppes Limón / Schweppes Naranja / Tónica Schweppes / Nestea / Ginger Ale / Soda / Bitter Rosso	7
Red Bull	7



## CERVEZAS

Peroni / Corona / Heineken	10
Estrella Damm / Free Damm	9
Damm Lemon	9
Daura (sin gluten)	9



## BEBIDAS CALIENTES

Cafés	5
Selección de Tés Jing	7

# COMIDA



## PIQUEOS

La mejor forma de descubrir los sabores de la comida peruana es compartir diferentes platillos.

**Conchitas a la parmesanas con trufa** - 1 u. 9  
Vieiras, espuma de parmesano & trufa, piel de lima, ajo crocante

**Jaleita Clásica** 22  
Chicharrón peruano de pulpo y calamar, criolla con aguacate, aji amarillo cevichero

**Dumpling chifero** - 5 u. 18  
De langostinos y vegetales, vinagreta chifera, sésamo, cebolla china

**Yuqitas bravazas** 15  
Yuqitas con queso fritas, huancaína de chistorra, pimiento ahumado

**Degustación de ostras** - 3 u. 21  
Servidas con distintas leches de tigre (de aji amarillo y dashi, de rocoto y ponzu, natural)

## LOS SANGUCHITOS

Un sandwich al estilo peruano de Gastón Acurio.

**Bao anticuchero** - 2 u. 18  
hamburguesa de vaca, anticuchera, mayonesa de rocoto, patatas paja

**Bao mar y montaña** - 2 u. 18  
hamburguesa mar & montaña (cerdo y langostino), hoisin de rocoto, mayonesa de siracha, chalaquita nikkei de takuan

## POSTRES

**Lemon Pie** 10  
Que quiere ser pisco sour. Crema de limón, merengue, sorbete de limón y pisco

**70% Cacao** 10  
Para los amantes del chocolate. Ganache de chocolate, mousse de chocolate, helado de café, quinoa garrapiñada