

Welcome to “La Terraza”,

Gastronomy is our passion, Andalusia our homeland. Our region with all of its culinary specialties influences the products we use and the way we cook. We do everything to offer you an authentic, regional, culinary experience.

Your team of “La Terraza”

Benvenuti a „La Terraza”,

La gastronomia è la nostra passione, l'Andalusia la nostra patria. La nostra regione, con tutte le sue particolari tradizioni culinarie, ha un'influenza diretta sui prodotti che utilizziamo per i nostri alimenti. La cosa più importante per potervi offrire un'esperienza fresca, autentica e regionale è la qualità che utilizziamo.

Il tuo team “La Terraza”

LA
TERRAZA 

The Andalusian corner | L'angolo dell'Andalusia

Jamón ibérico ^{1|12}

Iberian Ham

Prosciutto iberico

½ Portion | ½ Porzione

8.50 €

1 Portion | 1 Porzione

15.00 €

Queso de oveja semicurado ^{1|7}

Semi-cured Sheep's milk cheese

Formaggio di pecora semistagionato

½ Portion | ½ Porzione

8.50 €

1 Portion | 1 Porzione

15.00 €

Tabla Ibérica ^{1|7|12}

Iberian plate with ham, loin of pork, salami, chorizo and semi-cured cheese

Piatto iberico con prosciutto iberico, lonza di maiale, salame, chorizo e formaggio semistagionato

15.00 €

Gambones a la plancha ^{2|12}

Grilled king prawns with garlic and parsley

Gamberoni alla griglia con aglio e prezzemolo

14.00 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pp.

Gambones en tempura ^{1|2|6|12}

King prawns in tempura with sweet and sour

Gamberoni in tempura con salsa agrodolce

15.00 €

Langostinos pil-pil ^{2|12}

King prawns pil-pil with garlic, parsley, chilli and white wine

Gamberoni pil-pil con aglio, prezzemolo, peperoncino e vino bianco

12.50 €

Calamares fritos con alioli ^{1|2|3|7|12}

Fried Squid Rings with alioli

Anelli di calamaro fritti con alioli

12.95 €

Sopa de pescado y marisco ^{1|2|3|4|7|9|12|14}

Fish and seafood soup with prawn skewer, croutons and grated emmental

Zuppa di pesce e frutti di mare con spiedino di gamberi, crostini e emmental grattugiato

12.00 €

Sopa del día

Soup of the day

Zuppa del giorno

7.00 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Of the orchard | Dall'orto

Ensalada mixta

Mixed lettuce with tomato, cucumber, carrot, maize and onion
Insalata mista con pomodoro, cetriolo, carota, mais e cipolla

Small | Piccolo 5.00 €
Big | Grande 8.00 €

Ensalada César

Caesar salad with parmesan cheese, bacon, cherry tomatoes and croutons
Caesar salad con parmigiano, pancetta, pomodorini e crostini

Chicken | Pollo 13.00 €
King Prawns | Gamberoni 14.50 €

Ensalada Grazalema ^{7|8|10|12}

Salad with plum, pecan nut, cherry tomato, goat cheese and honey mustard vinaigrette
Insalata con prugne, noci pecan, pomodorini, formaggio di capra e vinaigrette di senape al miele

12.50 €

Espárragos blancos ^{3|7|12}

White asparagus with Serrano ham, poached egg, piquillo peppers confit and semi-cured sheep's cheese foam
Asparagi bianchi con prosciutto Serrano, uovo in camicia, peperoni piquillo confit e schiuma di formaggio di pecora semistagionato

13.95 €

Crema y tempura de Alcachofa ^{(V) 1|7|8|9|12}

Artichoke cream and tempura with toast and almond hummus
Crema e tempura di carciofi con toast e hummus di mandorle

14.50 €

Lasaña vegetal ^{(V) 1|3|7|12}

Vegetarian lasagne stuffed with aubergine and courgette with béchamel sauce
Lasagne vegetariane ripiene di melanzane e zucchine con besciamella

13.50 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Rices | Riso

Minimum 2 persons, for paellas waiting time approx. 25 minutes.

Minimo 2 persone, per le paele tempo di attesa circa 25 minuti.

Paella de pescado y marisco ^{2|4|9|12|14}

Rice with rosada, clams, prawns, king prawns, mussels and squid

Riso con rosada, vongole, gamberi, gamberoni, cozze e calamari

Paella mixta ^{2|4|9|12|14}

Rice with rosada, clams, prawns, king prawns, mussels, squid and chicken

Riso con rosada, vongole, gamberi, gamberoni, cozze, calamari e pollo

Arroz caldoso de bogavante ^{2|9|12|14}

Rice with lobster, clams and prawns

Riso con aragosta, vongole e gamberi

Price per person

Prezzo per persona

17.50 €

17.00 €

24.50 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Pasta and pizza | Pasta e pizza

Espagueti Carbonara ^{1|3|7|12}

Spaghetti with cream sauce, bacon and parmesan cheese
Spaghetti alla carbonara con panna, pancetta e parmigiano

11.50 €

Espagueti al pil-pil ^{1|2|3|12|14}

Spaghetti with prawns, squid, cherry tomatoes, white wine, garlic, parsley and chilli
Spaghetti con gamberi, calamari, pomodorini, vino bianco, aglio, prezzemolo e peperoncino

14.50 €

Tagliatelle alle Vongole ^{1|3|12|14}

Tagliatelle with clams, white wine, garlic and parsley
Tagliatelle con vongole, vino bianco, aglio e prezzemolo

14.00 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pp.

Pizza Margarita ^{1|7|12}

Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

Salsa di pomodoro, mozzarella e origano

8.70 €

Pizza Vesubio ^{1|7|12}

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and oregano

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto e origano

9.70 €

Pizza Andaluza ^{1|7|12}

Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, serrano ham, rocket and oregano

Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto serrano, rucola e origano

11.70 €

Pizza Nordica ^{1|2|4|7|12}

Mozzarella cheese, smoked salmon, shrimps and cream cheese

Mozzarella, salmone affumicato, gamberetti e crema di formaggio

13.70 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

The chef's corner | L'angolo dello chef

Lomo de Salmón ^{4|7|8}

Salmon loin with spinach cream and toasted pine nuts, mashed potatoes

Lombo di salmone con crema di spinaci e pinoli tostati, purè di patate

18.50 €

Filete de Lubina a la plancha ^{4|7|9|12|14}

Grilled fillet of sea bass with green ratatouille, fennel cream with clam and rice

Filetto di branzino alla griglia con ratatouille verde, crema di finocchio con vongole e riso

22.50 €

Lomo de Rosada ^{1|4|11|12}

Rosada loin with black olive compote, tomato confit, fried jalapeño, potato primor sautéed with garlic and parsley, sesame vinaigrette

Lombo rosada con composta di olive nere, pomodoro confit, jalapeño fritto, patata primor saltata con aglio e prezzemolo, vinaigrette al sesamo

19.50 €

Bacalao al horno ^{4|7|9}

Baked cod with bacon, pea puree and smoked sage butter

Merluzzo al forno con pancetta, purea di piselli e burro alla salvia affumicata

18.95 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Codorniz crujiente ^{1|7|12}

Crispy quail with honey and sultana jam and mashed potato
Quaglia croccante con miele e marmellata di uva sultanina e purè di patate

18.50 €

Carrillada de cerdo ibérico ^{1|9|12}

Iberian pork cheek stewed in Malaga wine with steamed potato primor
Guancia di maiale iberica stufata nel vino di Malaga con primor di patate al vapore

18.95 €

Entrecot de ternera ^{1|12}

300 gr of veal entrecote with chorizo butter, homemade fries
300 gr di entrecôte di manzo con burro di chorizo, patatine fritte

22.95 €

Solomillo de ternera ^{1|7|9|12}

Beef sirloin steak with green pepper and vermouth sauce, homemade fries
Bistecca di controfiletto di manzo con salsa al pepe verde e vermouth, patatine fritte fatte in casa

25.50 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Hamburguesa 100% lomo de ternera ^{1|7|12}

Burger 100% beef sirloin, caramelised onion, grilled tomato, bacon, cheddar cheese and homemade fries
Burger 100% manzo, cipolla caramellata, pomodoro grigliato, pancetta, formaggio cheddar e patatine fritte fatte in casa

17.20 €

Filete de ternera blanca empanado ^{1|3|7|9|12}

Breaded white veal escalopes with spaghetti in tomato sauce
Scaloppine di vitello bianche impanate con spaghetti al pomodoro

18.95 €

All dishes are accompanied by seasonal vegetables
Tutti i piatti sono accompagnati da verdure di stagione

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Desserts | Dolci

Coulant de chocolate ^{1|3|7}

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

Torta al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia

5.95 €

Crème brûlée de Azahar ^{1|3|7|8}

Azahar's Crème Brûlée

Crème brûlée di Azahar

5.50 €

Mousse ^{1|7|12}

Fresh cheese mousse with fresh strawberry soup

Mousse di formaggio fresco con zuppa di fragole fresche

5.95 €

Krokantissimo ^{(V) 1|3|6|7|8}

Vanilla, chocolate and walnut ice cream with almond crunch, cream and chocolate sauce

Gelato alla vaniglia, cioccolato e noci con croccante di mandorle, panna e salsa di cioccolato

6.00 €

Málaga Dulce ^{(V) 6|7|8|12}

Hazelnut, vanilla and stracciatella ice cream, sultanas, walnuts, sweet Malaga wine and cream

Gelato alla nocciola, vaniglia e stracciatella, uva sultanina, noci, vino dolce di Malaga e panna

6.50 €

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

Grazie per la sua visita!

Thank you for your visit!

(V) = Vegetarian | Vegetariano

1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Eggs | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphur | 13 Lupine | 14 Molluscs

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uovo | 4 Pesce | 5 Arachide | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutti di cascara | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupino | 14 Molluschi

All prices include taxes. Bread and service 1,50€/pp. /Tutti i prezzi includono le tasse. Pane e servizio 1,50€/pP.

LA
TERRAZZA 