

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

1 Portion | 1 Porzione

8.50 €

15.00 €

Queso de oveja semicurado ^{1|7}

Semi-cured Sheep's milk cheese

Formaggio di pecora semistagionato

½ Portion | ½ Porzione

1 Portion | 1 Porzione

8.50 €

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 rebozados ^{1|2|3|6|12}

Battered king prawns with sweet and sour sauce

Gamberoni in pastella 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|3|12|14}

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

<p>Ensalada mixta    </p> <p>Mixed lettuce with tomato, cucumber, carrot, maize and onion Insalata mista con pomodoro, cetriolo, carota, mais e cipolla</p>	<p>Small Piccolo Big Grande</p>	<p>5.00 € 8.00 €</p>
<p>Ensalada César </p> <p>Caesar salad with parmesan cheese, bacon, cherry tomatoes and croutons Caesar salad con parmigiano, pancetta, pomodorini e crostini</p>	<p>Chicken Pollo^{1 3 4 7 12} King Prawns Gamberoni^{1 2 3 4 7 12}</p>	<p>13.00 € 14.50 €</p>
<p>Ensalada Grazalema ^{7 8 10 12}   </p> <p>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</p>		<p>12.50 €</p>
<p>Ensalada de verdura ^{(V) 7 11 12}   </p> <p>Salad with marinated and gratinated vegetable with sesame vinaigrette Insalata di verdure marinate gratinate con vinaigrette al sesamo</p>		<p>14.50 €</p>
<p>Lasaña vegetal ^{(V) 1 3 7 12} </p> <p>Vegetarian lasagne stuffed with aubergine and courgette with béchamel sauce Lasagne vegetariiane ripiene di melanzane e zucchine con besciamella</p>		<p>13.50 €</p>

(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 €

25.00 €

(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.

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 €

(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|12}

Salmon fillet with aubergine compote, sautéed potatoes, cherry tomato confit and balsamic vinaigrette with basil
Lombo di salmone con composta di melanzane, patate saltate, pomodorini confit e vinaigrette al balsamico di basilico

18.50 €

Dorada al horno ^{4|12}

Baked sea bream stuffed with sautéed tomato and serrano ham with baby potato and red bell peppers
Orata al forno ripiena di pomodoro saltato e prosciutto serrano con patate novelle e peperone rosso.

21.95 €

Filete de Lubina a la plancha ^{3|4|7|12}

Grilled fillet of sea bass with artichoke cream with sherry wine and basmati rice
Filetto di branzino alla griglia con crema di carciofi al vino sherry e riso basmati

22.50 €

Lomo de Rosada ^{1|2|4|7|12}

Rosada fillet with prawn sauce, mashed potatoes and cherry tomato confit
Filetto Rosada con salsa di gamberi, purè di patate e pomodorini confit

21.95 €

Bacalao al horno ^{4|12}

Baked cod fillet with ratatouille, sautéed potato and sweet and sour lemon sauce
Filetto di baccalà al forno con ratatouille, patate saltate e salsa agrodolce al limone

19.95 €

(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.

Filete de pollo ^{1|3|7|8|12}

Chicken fillet stuffed with almonds, coulis of sun-dried red bell peppers and rice
Filetto di pollo ripieno di mandorle, coulis di peperoni rossi secchi e riso

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

19.50 €

Entrecot de ternera ^{1|12}

300 gr of veal entrecote with chorizo butter, homemade fries and seasonal vegetables
300 gr di entrecôte di manzo con burro di chorizo, patatine fritte e verdure di stagione

22.95 €

(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.

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

Beef sirloin steak with green pepper and vermouth sauce, homemade fries and seasonal vegetables

Bistecca di controfiletto di manzo con salsa al pepe verde e vermouth, patatine fritte fatte in casa e verdure di stagione

26.50 €

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

Homemade Burger 100% beef sirloin, caramelised onion, grilled tomato, bacon, cheddar cheese and homemade fries

Burger fatto in casa 100% manzo, cipolla caramellata, pomodoro grigliato, pancetta, formaggio cheddar e patatine fritte fatte in casa

17.20 €

(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

6.50 €

Crème brûlée de Azahar ^{1|3|7|8}

Azahar's Crème Brûlée

Crème brûlée di Azahar

5.50 €

Crumble ^{1|7|12}

Banana and coconut crumble

Crumble di banane e cocco

5.95 €

Krokantissimo ^{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 ^{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 