



Carta de postres



Desde 1947

Tradición, calidad e innovación

¡Excelente idea! Dejar un hueco para finalizar el menú con “algo dulce”. Nuestros postres elaborados en casa van desde los insustituibles clásicos más demandados por ustedes hasta las nuevas creaciones.

BIZCOCHO DE DÁTILES AL CARAMELO HUEVOS, SOJA, SULFITOS	5,80
BUÑUELOS RELLENOS DE TRUFA CALIENTE , salsa de vainilla y arándanos HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA	6,70
SURTIDO DE POSTRES TRADICIONALES HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, SÉSAMO, CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS	7,25
LA AUTENTICA TARTA BORRACHA de Terraza Carmona Elaborada según nos indicaron Los Padres Mínimos del Convento de La Victoria de Vera LÁCTEOS, HUEVOS, SOJA, GLUTEN, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS	6,80
NATILLAS CASERAS CON CANELA Y GALLETA EN HORNO DE LEÑA GLUTEN, SOJA, LÁCTEOS, HUEVOS, SÉSAMO, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS	5,50
SOPA FRÍA DE SANDÍA (en temporada) CON TOQUE DE BRUT NATURE CEPA CONINÍ, FRUTA FRESCA Y CÚPULA DE HELADO DE HIERBA BUENA LÁCTEOS, SOJA, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS, HUEVO	7,25
ARROZ CON LECHE (TRADICIONAL Y SU PROPIO HELADO) AL AROMA DE LEMON GRASS LÁCTEOS	5,90
COULANT DE CHOCOLATE CON AVELLANA Y HELADO DE VAINILLA BOURBON SOJA, HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN, FRUTOS CON CÁSCARA	6,60
TRONCO DE CREMA DE HIGOS SECOS DE ALMERÍA HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA Y SULFITOS	5,60
TALVINAS VERATENSES (gachas dulces con matalahúva) convertidas en HELADO GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS DE CASCARA, LÁCTEOS	5,90
SURTIDO DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA (NO CONTIENE)	6,00
CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON CARAMELO Y FRUTOS SECOS HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, SÉSAMO, CACAHUETES, FRUTOS CON CASCARA)	5,95
HOJALDRES RELLENOS DE CHOCOLATE Y HELADO DE TURRÓN LÁCTEOS, HUEVOS, SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS CON CÁSCARA	5,95
TARTA TEMPLADA DE MANZANA CARAMELIZADA CON HELADO DE HIGOS GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA SÉSAMO, CACAHUETES, FRUTOS CON CASCARA, SULFITOS	6,20
HIGOS FRESCOS (en temporada) CON HELADO DE JARABA DE ARCE HUEVOS, LACTEOS, SOJA, FRUTOS CON CÁSCARA	5,50
CREMA DE QUESO FRESCO DE SERÓN CON SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE LÁCTEOS	6,50
COPA COCTEL DE CHOCOLATES EN TEXTURAS Y FRUTAS DE TEMPORADA LÁCTEOS, HUEVOS, FRUTOS CON CÁSCARA, CACAHUETES	7,00
SURTIDO DE QUESOS NACIONALES (5 variedades) para 2 personas Consultar información a su camarero LÁCTEOS, HUEVOS (LISOCIMA DE HUEVO EN CORTEZA)	18,00

O algo más ligero como estos **SORBETES** de:

LIMÓN AL CAVA / MANDARINA Y CAVIAR CÍTRICO / MANGO LÁCTEOS, SULFITOS LÁCTEOS, SULFITOS SULFITOS	5,50
FRUTAS EXÓTICAS (NO CONTIENE)	6,00

Precios en €.

10 % IVA incluido.

H/AL/00423

¡DISFRUTEN DE SU ELECCIÓN!

DESSERTS

¡Good idea! Leave some space to finish the menu with “something sweet”. Ours desserts are homemade, these range from the classic elaborations most demanded by you to the new creations

DATE SPONGE-CREME CARAMEL EGGS, MILK, SOYA, SULPHITES.SO2	5,80
CHOCOLATE FILLED MINI-DOUGHNUTS with custard and red berry sauce EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, PEANUTS, SHELLED NUTS	6,70
ASSORTED HOMEMADE DESSERTS EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, SESAME, PEANUTS, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2	7,25
TRADITIONAL “TARTA BORRACHA DE LOS PADRES MÍNIMOS” (VERA-STYLE RUM BABA) EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2	6,80
HOMEMADE CUSTARD WITH BISCUIT EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, SESAME, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2	5,50
WATERMELON COLD SOUP WITH BRUT NATURE CEPA CONINÍ, WITH NATURAL FRUITS AND MINT ICE CREAM IN CHOCOLATE CUPOLA MILK, SOYA, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2, EGGS	7,25
RICE PUDDING (SERVED COLD) AND OWN ICE CREAM MILK	5,90
CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA BOURBON ICE CREAM EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, SHELLED NUTS	6,60
FIG SWISS ROLL SOYA, EGGS, MILK, GLUTEN, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2	5,60
TALVINAS VERATENSES (traditional green anine pudding) made into ICE CREAM GLUTEN, PEANUTS, SHELLED NUTS, MILK	5,90
ASSORTED SEASONAL FRUITS (NO ALLERGENS)	6,00
MILK TOFFEE ICE CREAM WITH CARAMEL AND NUTS MILK, EGGS, SOYA, GLUTEN, SESAME, PEANUTS, SHELLED NUTS	5,95
PUFF PASTRY FILLED WITH CHOCOLATE (2 units) AND NOUGAT ICE CREAM (2 units) EGGS, MILK, SOYA, GLUTEN, PEANUTS, SHELLED NUTS	5,95
WARM CARAMELIZED APPLE TART WITH FIG ICE CREAM GLUTEN, SOYA, MILK, EGGS, SESAME, PEANUTS, SHELLED NUTS, SULPHITES.SO2	6,20
FRESH FIGS (AVAILABLE IN SEASON) WITH MAPLE SYRUP ICE CREAM EGGS, MILK, SOYA, SHELLED NUTS	5,50
SERÓN CREAM CHESSE SAUCE WITH SORBET FRUITS OF THE FOREST MILK	6,50
TEXTURE CHOCOLATES GLASS WITH SEASONAL FRUITS SHELLED NUTS, MILK, EGGS, PEANUTS	7,00
ASSORTED NATIONAL CHEESE SELECTION (5 VARIETIES) Please request information from staff MILK, EGGS (EGG LYSOCIME ON CRUST)	18,00

Or mild flavour desserts like these **SORBETS:**

LEMON WITH CAVA MILK, SULPHITES.SO2	/	TANGERINE MILK, SULPHITES.SO2	/	MANGO SULPHITES.SO2	5,50
EXOTIC FRUITS (NO ALLERGENS)					6,00

Prices in €.

All Prices include VAT

H/AL/00423

Bon Appetit!

75

ANIVERSARIO

1947-2022

Hotel Restaurante Terraza Carmona
C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).

Reservas: 950 390 188 - 950 390 760

www.terrazacarmona.com

Síguenos  



 **1 SOL**
Guía Repsol 2023

Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



**MICHELIN BIB GOURMAND
2023**



Distintivo de
calidad Categoría
Oro en hostelería
y restauración

#alimentosdespaña

Premio Nacional Alimentos
de España a la Restauración
XXIII Edición



Premio Asempal
Excelencia
Gastronómica 2019