

Alérgenos



Carta temporada
Verano-Otoño



Desde 1947
Tradición, calidad e innovación

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

INDICACIONES SOBRE ALÉRGENOS

NOTA – ADVERTENCIA: Los platos marcados con asterisco * se fríen en freidora en su proceso de elaboración. Consultar a su camarero la posibilidad de freír en sartén exclusiva.

**¡Bienvenidos a la cocina del Levante Almeriense!
Les presentamos nuestra carta de VERANO – OTOÑO.**

Antes se pedía “algo para hacer boca”, cuando nos apetecían unos aperitivos o entrantes. Nosotros les sugerimos:

- JAMÓN DE JABUGO (5 J.) 100% bellota DE NUESTRA SELECCIÓN PRIVADA (100g) CON BOLITAS DE MELÓN 28,50€
(NO CONTIENE)
- PIRÁMIDES DE FOIE DE PATO CON CONFITURA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA 22,80€
(LÁCTEOS)
- DÚO DE PATÉS: TRADICIONAL DE LA CASA CON PIÑONES AL Aceite Oliva Virgen Extra Y DE HÍGADO DE RAPE Y BRÓTOLA 13,00€
(HUEVOS, APIO, PESCADO, SULFITOS)
- CARPACCIO DE BUEY CON ENSALADA DE CECINA DE CIERVO, QUESO Y VIRUTAS DE FOIE 16,80€
(LÁCTEOS, SULFITOS)
- BARQUITAS DE COCOCHAS DE BACALAO CON GAMBAS AL AJILLO 19,75€
(PESCADO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS)

Pueden pedir también “nuestros imprescindibles”, si lo desean....

- SERPENTINES DE BERENJENA RELLENA DE ANCHOAS Y QUISQUILLA (unidad) 4,25€
(HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS) *
- ROSCOS DE PULPO Y ESPINACAS SALTEADAS CON AJOS (unidad) 3,50€
(HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SULFITOS) *
- TORTICAS DE “AVIO” DE VERA CON SUS BOQUERONES Y VERDURAS (unidad) 4,00€
(PESCADO)
- TORTILLITAS DE CHANQUETE (Aphia Minuta) Y ALGAS FRITAS * (unidad) 3,50€
(GLUTEN, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS) *
- CACITOS DEGUSTACIÓN DE FRITADA DE EMPERADOR (unidad) 3,75€
(PESCADO)
- O UNA PIZARRA DE APERITIVOS – 4 DEGUSTACIONES * (individual) 15,80€
(CONSULTAR) *

Y unas ensaladas porque eso es fundamental:

- COGOLLITOS DE PULPI CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, MELVA CANUTERA Y ANCHOAS (2 unidades) 15,40€
(PESCADO, SULFITOS)
- “ENSALÁ ASÁ”(de pimientos tricolor y tomates de El Ejido) CON VENTRESCA DE ATÚN 16,50€
(PESCADO)
- ENSALADA DE LA HUERTA CON LOMITOS DE BONITO DEL NORTE Y TALLOS DE TÁPENA 13,00€
(HUEVOS, PESCADO, SULFITOS)
- REMOJÓN ALMERIENSE CON NARANJAS Y BACALAO 10,00€
(PESCADO, SULFITOS)

Ahora tenemos en temporada:

- GAZPACHO DE VERDURAS ALMERIENSES CON ALMENDRAS TOSTADAS 6,50€
(CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS)
- CACHITOS DE TOMATE ALMERIENSE (I.G.P. La Cañada) CON ANCHOAS del Cantábrico EN SALAZÓN (3 unidades) 18,60€
(PESCADO, SULFITOS)
- PARRILLADA DE VERDURAS DE NUESTRO ENTORNO 11,50€
(NO CONTIENE)

Punto y aparte merece nuestra Cocina Regional Almeriense, sabrosa, nutritiva, con raíces Argáricas, tronco Romano y flores y hojas que todavía rezuman a reconquista, a sol y a cal.

- DEGUSTACIÓN DE PLATOS TÍPICOS ALMERIENSES (individual) 12,75€
(CONSULTAR)
- SOPA DE COCIDO ANDALUZ con picadillo de jamón, huevo y fideos 7,00€
(HUEVOS, APIO)

**NOTA: DE LOS GUISOS TÍPICOS ABAJO INDICADOS,
SOLO SE ELABORAN 3 DIARIAMENTE,
SALVO ENCARGO, LOS CUALES FIGURAN EN LA HOJA ANEXA DE MENÚ DIARIO.**

- GURULLOS CON CONEJO DE “El Roceipón”
(GLUTEN)

OLLA DE TRIGO ALMERIENSE

(GLUTEN, FRUTOS CON CÁSCARA)

AJO COLORAO CON RAYA y bollitos de maíz fritos

(PESCADO)

CALDO PIMENTÓN CON ALBACORAS

(PESCADO)

OLLA DE COL (BERZA)

(FRUTOS CON CÁSCARA)

POTAJE DE VERANO CON HORTALIZAS Y BACALAO

(GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, PESCADO, SULFITOS)

- **Precio por ración** 11,75€
- EMPEDRAO CON LONGANIZA (Arroz con habichuelas) 14,50€
(LÁCTEOS)
- ARROZ CALDOSO CON BOQUERONES Y VERDURAS 16,50€
(PESCADO)

(Migas de matanza con tropezones y Guiso de pelotas a la veratense se elaboran en invierno)

SERVICIO DE PAN (ENCURTIDOS, AJO Y TORTA DE ACEITE)..... 2,75€

Siempre hay que tener algún plato en el que, por su gran contenido proteínico, aparezcan los huevos:

Revueltos de:

- GAMBAS CON SETAS, AJETES Y ESPÁRRAGOS 17,25€
(HUEVOS, LÁCTEOS, CRUSTÁCEOS, SULFITOS)
- HUEVAS DE GALLO PEDRO, "JULIANA" DE CALABAZA Y CALABACÍN CON TRIGUEROS 14,80€
(HUEVOS, LÁCTEOS, PESCADO)
- ALGAS DE MAR Y RODAJITAS DE CIGALAS SALTEADAS 18,50€
(HUEVOS, LÁCTEOS, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS)

Tortillas de:

- JAMÓN (I.G.P. Jamón de Serón) CON PATATAS A LO POBRE 9,50€
(HUEVOS)
- O DE GAMBAS de Almería CON SALICORNIA (espárrago de mar) 16,50€
(HUEVOS, CRUSTÁCEOS, SULFITOS)

Por nuestro enclave geográfico, de mariscos y pescados normalmente abundamos, nuestra costa tiene serenidad en su semblante y bravura en sus entrañas:

- GAMBÓN ROJO DE GARRUCHA (gambas de 35 a 55g. cada una) Precio kg. 196,50€
(CRUSTÁCEOS, SULFITOS)
- CIGALAS DE ALMERÍA (Precio kg.) 166,00€
(CRUSTÁCEOS, SULFITOS)
- CAMARÓN (Quisquilla) DE ALBORÁN (Precio kg.) 158,50€
(CRUSTÁCEOS, SULFITOS)
- GAMBÓN ROJO DE GARRUCHA, TAMAÑO SELECCIONADO (piezas de 60 a 70g.) Unidad 12,00€
(CRUSTÁCEOS, SULFITOS)
- BRÓTOLA O PESCADA DEL LEVANTE ALMERIENSE, presentada en rodajas 19,00€
(PESCADO)
- RAPE O PEZ ESPADA, para la plancha o frito 20,00€
(PESCADO)
- CALAMAR DE POTERA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 25,50€
(MOLUSCO, SULFITOS)
- GALLO PEDRO HORNEADO AL AROMA DE JEREZ 25,75€
(PESCADO, SULFITOS)
- PARRILLADA DE PESCADO VARIADO DEL LITORAL ALMERIENSE 26,25€
(PESCADO)
- LOMITOS DE SALMONETES AL AJO BLANCO CON ALMENDRAS 22,00€
(HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS CON CÁSCARA, PESCADO) *
- GALANES DE CARBONERAS FRITOS AL ESTILO TRADICIONAL 24,00€
(GLUTEN, PESCADO) *
- PARGO O BRECA CON ACEITE DE AJOS FRITOS 21,50€
(PESCADO)
- FRITURA ANDALUZA DE PESCADO DE NUESTRA LONJA 26,25€
(GLUTEN, PESCADO) *
- TARANTELO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA (Barbate) A LA PARRILLA 25,00€
(PESCADO)
- SALMONETES DE ROCA A LA PLANCHA O SALMONETILLOS FRITOS 21,00€
(PESCADO) -/- (GLUTEN, PESCADO)*

Las carnes, al horno, guisadas o simplemente a la parrilla, son el abrazo que nos manda nuestra sierra, donde el tomillo y romero huelen a gloria:

- SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA PARRILLA (250g.) 25,50€
(NO CONTIENE)
- CENTRO DE CHULETÓN DE AÑOJO HEMBRA (de los Montes de Toledo) CON FOIE (340g) .. 32,00€
(NO CONTIENE)
- ENTRECOT DE BUEY "PREMIUM" (EXTRAMADURADO 45 días) A LA PARRILLA (320 g.) 29,80€
(NO CONTIENE)
- ENTRECOT DE BLACK ANGUS (USA) A LA PARRILLA (320 g.) 30,50€
(NO CONTIENE)
- (Opcional, salsa de mostaza de Dijón para las carnes rojas a la parrilla) (LÁCTEOS, SULFITOS)..... 2,00€
- PRESA DE CERDO IBÉRICO (100% BELLOTA) A LA PARRILLA CON PATATAS Y HUEVO AL AOVE ... 23,00€
(HUEVOS)
- SOLOMILLO DE JABALÍ SALTEADO CON AJETES TIERNOS Y PIÑONES 22,00€
(NO CONTIENE)
- QUIJADAS (Carrilladas) DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO AL HORNO 16,75€
(SULFITOS)
- SOLOMILLO DE IBÉRICO AL ESTILO MUDÉJAR (relleno de nueces y dátiles) 17,75€
(HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, SULFITOS)
- CHULETILLAS DE CABRITO (a la plancha o fritas con ajetes) 20,00€
(NO CONTIENE)
- PALETILLA DE CABRITO DE LOS FILABRES AL HORNO (Cuajadera) 26,75€
(SULFITOS)
- ASADO DE CORDERO LECHAL AL TOMILLO 19,00€
(SULFITOS)
- SUPREMA DE POLLO CAMPERO AL AJILLO RELLENA DE PATO CONFITADO Y PISTACHOS 14,50€
(CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS)
- JAMONCITOS DE CONEJO (deshuesado) RELLENOS DE JAMÓN Y ANACARDOS 16,00€
(CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS)

(Las raciones de pescado y carne oscilan entre 200 y 250 g.)

Nuestros postres y frutas son variadas, como nuestro clima y nuestro suelo: huerto, seco, trópico, nieve, oasis y jardín. En la carta de postres le podremos indicar entre otros:

- TARTA BORRACHA elaborada en casa, según receta de "LOS PADRES MÍNIMOS" de Vera ... 7,00€
(HUEVOS, LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, FRUTOS CON CÁSCARA, SULFITOS)
- BIZCOCHO DE DÁTILES 6,00€
(HUEVOS, LECHE SIN LACTOSA, SOJA, SULFITOS)
- TALVINAS VERATENSES (gachas dulces) convertidas en HELADO 5,90€
(LÁCTEOS, GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS CON CÁSCARA)
- SURTIDO DE POSTRES CASEROS 7,75€
(CONSULTAR)

Todos los precios incluyen el IVA.

H/AL/00423

**¡DISFRUTEN DE SU ELECCIÓN!
Antonio.**

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  



Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



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

...Y aunque escapa a la memoria
en qué edad su rango empieza,
con el tesón y firmeza
de sus tiempos de esplendor
sabe guardar el honor
que le impone su nobleza...
La muy noble y muy leal
y excelentísima Vera
la ciudad que por bandera
tiene estandarte imperial.

"Canto a Vera" J.M. Alvarez de Sotomayor

