



**Carta  
SIN GLUTEN**



**Desde 1947**  
Tradición, calidad e innovación

# EL SABOR DE LA TRADICIÓN

\*\*\*\*\*

**TODOS LOS PLATOS QUE SE INDICAN EN ESTA CARTA SON  
APTOS PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN (CELIAQUÍA).**

**¡Bienvenidos a la cocina del Levante Almeriense!**

**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  
CON BOLITAS DE MELÓN ..... 28,50€
- PIRÁMIDES DE FOIE DE PATO CON CONFITURA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA ..... 22,80€
- DÚO DE PATÉS: TRADICIONAL DE LA CASA CON PIÑONES AL Aceite Oliva Virgen Extra Y  
DE HÍGADO DE RAPE Y BRÓTOLA ..... 12,60€
- CARPACCIO DE BUEY CON ENSALADA DE CECINA DE CIERVO, QUESO Y VIRUTAS DE FOIE ....16,30€
- BARQUITAS DE COCOCHAS DE BACALAO CON GAMBAS AL AJILLO ..... 19,00€

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

- TORTICAS DE “AVIO” DE VERA CON SU BOQUERÓN Y VERDURAS (unidad) ..... 3,75€
- “ESPETO” DE PULPO A LA PLANCHA (BROCHETA) ..... 15,00€
- CACITOS DEGUSTACIÓN DE FRITADA DE EMPERADOR (unidad) ..... 3,20€
- CROQUETAS DE:  
\*JAMÓN IBÉRICO CON ANACARDOS O \*MORCILLA Y BOLETUS (4 unds.) ..... 8,00€
- MOJAMA DE ATÚN EXTRA Y HUEVA DE MARUCA SECA CON FRUTOS SECOS (½ ración) . 10,00€

**Y unas ensaladas porque eso es fundamental:**

- COGOLLITOS DE PULPI CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, MELVA  
CANUTERA Y ANCHOAS (2 unidades) ..... 13,80€
- “ENSALÁ ASÁ”(de pimientos tricolor y tomates de El Ejido) CON VENTRESCA  
DE ATÚN ..... 14,30€
- ENSALADA DE LA HUERTA CON LOMITOS DE BONITO DEL NORTE Y TALLOS DE TÁPENA .. 11,50€
- REMOJÓN ALMERIENSE CON NARANJAS Y BACALAO ..... 10,00€

**Según las temporadas les podemos ofrecer:**

- GAZPACHO DE VERDURAS ALMERIENSES CON ALMENDRAS TOSTADAS (Verano - Otoño) . 6,50€
- CACHITOS DE TOMATE ALMERIENSE (I.G.P. La Cañada) CON ANCHOAS del Cantábrico  
EN SALAZÓN (3 unidades) (RAF - ADORA en Invierno - Primavera) ..... 19,60€
- PARRILLADA DE VERDURAS DEL ENTORNO ..... 11,50€
- HABAS FRITAS CON JIBIA Y GAMBAS (Invierno - Primavera) ..... 14,80€
- ALCACHOFAS SALTEADAS CON ZAMBURIÑAS Y JAMÓN IBÉRICO (Invierno - Primavera) . 16,75€

**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.**

- CUENQUECITOS “MINI” DE GUIOS TÍPICOS DEL DÍA ..... 3,20€
- SOPA DE COCIDO ANDALUZ con picadillo de jamón, huevo y fideos de quinoa ..... 7,00€

NUESTRO ARROZ DE “LA TERRAZA” (se servirá solamente en el almuerzo)

AJO COLORAO CON RAYA y bollitos de maíz fritos

CALDO PIMENTÓN ALMERIENSE CON ALBACORAS

OLLA DE COL (BERZA)

GUIZO DE PELOTAS A LA VERATENSE (Domingos en temporada invierno - primavera)

**Precio por ración ..... 10,75€**

**(Previo encargo y mínimo 2 personas):**

- EMPEDRAO CON LONGANIZA (Arroz con habichuelas) ..... 14,00€
- ARROZ CALDOSO CON BOQUERONES Y VERDURAS ..... 16,00€

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

**SERVICIO DE PAN (ENCURTIDOS, AJO Y PAN SIN GLUTEN ..... 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 ..... 16,50€
- HUEVAS DE GALLO PEDRO, "JULIANA" DE CALABAZA Y CALABACÍN CON TRIGUEROS . 14,40€
- ALGAS DE MAR Y RODAJITAS DE CIGALAS SALTEADAS ..... 18,00€

**Tortillas de:**

- JAMÓN (I.G.P. Jamón de Serón) CON PATATAS A LO POBRE ..... 9,10€
- O DE GAMBAS de Almería CON SALICORNIA (espárrago de mar) ..... 15,75€

**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.) ..... 196,20€
- CIGALAS DE ALMERÍA (Precio kg.) ..... 165,70€
- CAMARÓN (Quisquilla) Y GAMBA BLANCA DE ALBORÁN ..... 158,00€
- GAMBÓN ROJO DE GARRUCHA, TAMAÑO SELECCIONADO (piezas de 60-70g) Unidad.. 12,00€
- BACALAO CONFITADO CON SALSA DE BOGAVANTE ..... 22,00€
- BRÓTOLA O PESCADA DEL LEVANTE ALMERIENSE, presentada en rodajas ..... 18,80€
- RAPE O PEZ ESPADA, para la plancha o frito en sartén ..... 19,50€
- CALAMAR DE POTERA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ..... 25,00€
- GALLO PEDRO HORNEADO AL AROMA DE JEREZ ..... 25,50€
- PARRILLADA DE PESCADO VARIADO DEL LITORAL ALMERIENSE ..... 26,00€
- GALANES DE CARBONERAS FRITOS EN SARTÉN AL ESTILO TRADICIONAL (en verano - otoño) ... 24,00€
- PARGO O BRECA CON ACEITE DE AJOS FRITOS ..... 20,60€
- TARANTELO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA (Barbate) A LA PARRILLA ..... 24,80€

**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 (250g) A LA PARRILLA ..... 25,00€
- ENTRECOT DE BLACK ANGUS (USA) A LA PARRILLA (320 g) ..... 29,90€
- ENTRECOT DE BUEY "PREMIUM" (EXTRAMADURADO 45 días) A LA PARRILLA (320 g) ..... 29,50€
- CENTRO DE CHULETÓN DE AÑOJO HEMBRA (de los Montes de Toledo) CON FOIE (340g) ..... 31,50€
- **(Opcional, salsa de mostaza de Dijón para las carnes rojas a la parrilla)..... 2,00€**
- PRESA DE CERDO IBÉRICO (100% BELLOTA) A LA PARRILLA CON PATATAS Y HUEVO AL AOVE ... 22,50€
- SOLOMILLO DE JABALÍ SALTEADO CON AJETES TIERNOS Y PIÑONES ..... 21,50€
- QUIJADAS (Carrilladas) DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO AL HORNO ..... 16,75€
- CHULETILLAS DE CABRITO (a la plancha o fritas con ajetes) ..... 19,80€
- PALETILLA DE CABRITO DE LOS FILABRES AL HORNO (Cuajadera) ..... 25,50€
- ASADO DE CORDERO LECHAL AL TOMILLO ..... 18,75€
- SUPREMA DE POLLO CAMPERO AL AJILLO RELLENA DE PATO CONFITADO Y PISTACHOS ..... 14,00€
- JAMONCITOS DE CONEJO (deshuesado) RELLENOS DE JAMÓN Y ANACARDOS ..... 15,90€

**(El peso de las raciones de pescado y carne que no se indican, oscilan entre 200 y 250 g.)**

**Nuestros POSTRES Y FRUTAS son variadas, como nuestro clima y nuestro suelo: huerto, secano, trópico, nieve, oasis y jardín. En la carta de postres le podremos indicar entre otros:**

- COPA COCTEL DE CHOCOLATES EN TEXTURAS Y FRUTAS DE TEMPORADA ..... 7,00€
- FLAN - BIZCOCHO DE DÁTILES ..... 5,80€
- SOPA FRÍA DE SANDÍA (en temporada) CON TOQUE DE BRUT NATURE CEPA CONINÍ, FRUTA FRESCA Y CÚPULA DE HELADO DE HIERBA BUENA ..... 7,25€
- ARROZ CON LECHE (TRADICIONAL Y SU PROPIO HELADO) AL AROMA DE LEMÓN GRASS ..... 5,90€
- SURTIDO DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA ..... 5,90€
- HIGOS FRESCOS (en temporada) CON HELADO DE JARABE DE ARCE ..... 5,50€
- CREMA DE QUESO FRESCO DE SERÓN CON SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE ..... 6,50€

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

- LIMÓN AL CAVA / MANDARINA CON CAVIAR CÍTRICO / MOJITO CON HIERBA BUENA .. 5,50€
- FRUTAS EXÓTICAS ..... 6,00€
- ADEMÁS, TODOS LOS HELADOS PARA SERVIR EN COPA SON SIN GLUTEN (consultar) ..... 5,50€

**Todos los precios incluyen el 10% 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](http://www.terrazacarmona.com)

Síguenos  

 1 SOL  
Guía Repsol 2024

Reconocido con 1 Sol  
Repsol desde 2004.



MICHELIN BIB GOURMAND  
2024



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*

