



## Vinos Blancos

Blanco de la Casa (Rueda)	15,00€
Tarima Mediterráneo (Alicante)	16,50€
Martin Codax (Alvariño)	20,00€
Flor de Vetus (Verdejo)	19,50€
O Luar do Sil (Godello)	21,00€
Vall do Sosego (Godello)	19,50€
Menade (Castilla León)	19,00€

## Vinos Rosados

Muga	17,00€
Ilagares	10,00€

## Vinos Tintos

De la Casa: Rioja y Rivera del Duero	15,00€
Muga (Rioja Crianza)	27,00€
Rioja Vega 1/2	10,00€
La Marquesa (Rioja Roble)	16,00€
Protos (Ribera del Duero Crianza)	25,50€
Pruno (Ribera del Duero Crianza)	19,50€
Tarima Hill (Monastrell)	24,00€
Veneno	43,00€



## Cavas - Champagne

Juve & Camps RF	27,50€
El Miracle	15,00€
Moet Chandon	75,00€
Benjamín	6,50€

## Cerveza

Jarra de litro y 1/2	15,00€
----------------------	--------

## Tinto de Verano

Jarra de litro y 1/2	16,50€
----------------------	--------

## Sangria

Sangria de vino tinto	16,50€
Sangria de vino blanco	16,50€
Sangria de Cava	24,00€

# Terracita Mayoral











Bienvenidos a Terracita Mayoral

Situado en 1ª línea de Playa San Juan



## Recomendaciones por Encargo

Recommended Dishes With Reservation

Pescado de bahía a la Andaluza (al peso) <i>Oven-baked, salted or Andalusian style bay fish</i>	 	75€ kg
Lechazo al horno / <i>Roasted suckling lamb</i>		19,50€
Cochinillo al horno / <i>Roasted suckling Pig</i>		19,50€
Steak Tartar / <i>Steak / Tartare</i>	  	26,00€
Chateaubriand (dos personas) / <i>Chateaubriand (Two people)</i>	   	48,00€

Abierto: de 9:00 h. a 23:00 h.  
Martes Cerrado por descanso

C/ Peñón de Ifach, 4  
Paseo Marítimo de San Juan 03540  
Telf.: 966 884 292 - info@terracitamayoral.com



## Entrantes Frios - Cold Entrees

Jamón Ibérico de Bellota / Iberian acorn fed ham	22,00€
Tabla de Ibéricos / Iberian ham Table	15,00€
Queso Zamorano Curado / Cured Cheese from Zamora	10,00€
Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate Goat Cheese Toas with Jam	4,50€
Tosta de sardina ahumada con vinagreta semidulce y caviar de salmón Smoked Sardine toas and Salmón Caviar	5,50€
Tomate de temporada con anchoas o ventresca de atún tomato with Anchovies or Tuna belly	14,50€
Ensalada mediterránea / Mediterranean Salad	12,00€
Carpaccio de Ternera y Parmesano / Beef carpaccio and parmesano	19,50€
Ensalada de salazones Alicantinos (mojama, hueva y bonito) Salad with salted fish from Alicante	17,00€
Taco de bonito escabechado a la miel / Nice pickled with honey	8,50€



## Entrantes Calientes

Calamar Andaluza ó plancha / Grilled or Andalusian-style bay Squid	18,50€
Chopitos fritos / Fried Chopitos	15,00€
Alcachofas fritas con ajos / Artichokes Fried with Garlic	12,00€
Alcachofas con foie y parmesano / Artichokes with foie and Parmesan cheese	19,00€
Croqueta de pollo / Chicken Croquette	1,50€
Croqueta de jamón ibérico / Iberian Ham Croquette	2,20€
Pulpo a la gallega con patatas / Galician wing Octopus with Potato	18,00€
Mejillones al vapor / Steamed Mussels	9,00€
Mejillones a la marinera / Marinera Mussels	10,50€
Fritura de pescado / Fried Fish	19,00€
Croquetón de Boletus y Jamón / Mushroom and ham croquette	2,80€
Pescaditos fritos / Fried fish	15,00€
Boquerones fritos / Anchovies fish	10,00€
Almejas al Ajillo / Garlic Clams	17,50€



## Aperitivos Barra - Bar-Snacks

Caracoles (ración) / Snails in sauce	11,00€
Marinera Ensaladilla/anchoa / Russian salad toast with anchovy	4,80€
Pincho de tortilla / Spanish omelette Skewer	3,50€
Sangueta encebollada (ración) / Fried blood with onion	7,00€
Almejas a la marinera (ración) / Clams in Marinera sauce	15,00€
Ensaladilla rusa (ración) / Russian salad	6,00€
Patatas bravas (ración) / Potatoes in spicy tomato sauce	8,00€
Patatas alioli (ración) / Potatoes with Garlic sauce	7,00€



## Mariscos - Seafood

Sopa de pescado y marisco / Soup of fish and seafood	14,00€
Quisquilla hervida (100gr) / Boiled shrimp	13,00€
Gamba roja de Santa Pola (100gr) / Grilled Shrimp	18,00€
Cigala de Santa Pola (100gr) / Langoustine Shrimp	16,00€
Navajas (unidad) / (Navaja) a shellfish from the area (Grilled)	2,50€
Nécoras (unidad) / (Necora) a kind of crab (boiled)	9,00€
Canailas (100gr) / Boiled sea conch	7,00€
Tellinas (200gr) / Small steamed clams	14,00€
Zamburiñas (unidad)	3,00€

## Carnes - Meats

Solomillo de ternera / Beef tenderloin	23,00€
Entrecote de ternera / Beef entrecote	20,00€
Secreto Ibérico / Grilled pork fillet	19,00€
Chuletillas de Lechal / Grilled young lamb chops	19,00€
Rabo de toro al vino tinto / Oxtail in red wine	19,00€
Salsas: Pimienta, queso, mostaza (Pepper, cheese, mustard)	2,50€



## Pescados - Fish

Lomo de bacalao con muselina de ajo / Cod loin with arriero garlic	20,00€
Lenguado a la naranja / Sole with Orange sauce	21,00€
Lubina a la Espalda / Grilled sea Bass	14,00€
Pescado de mercado (según peso) / Grilled or baked fish of the day	55€ kg



## Arroces - Rice

Marinero / Fish and seafood rice	17,00€
A banda / Rice with peeled shrimp	14,00€
Negro con chipirón / Black rice (with ink and squid)	15,50€
Magro y verduras / Meat rice with natural vegetables	14,00€
Rape, almejas y gambas (meloso) Rice with Monkfish, clams and prawns (mellow)	17,00€
Pulpo, ajetes y pimiento / Rice with Octopus, Garlic and Pepper	18,00€
Bogavante (meloso) / Rice with Lobster (Mellow)	26,00€
Fidegüa (Marinera) / (Fidegüa) typical seafood paella with noodles	17,00€

Precio per Racion  
Mínimo 2 Personas



Consultar Arroz de Temporada

## Postres - Desserts

Couland o Brownie de chocolate con helado / Hot Fudge cake with ice cream	6,00€
Tarta de la casa: Alicantina, Queso / cake of the house: Alicante, Cheese	6,00€
Flan o Pudding / Egg Custard or Pudding	4,50€
Profiteroles con chocolate caliente / Cream puff with hot chocolate	6,00€
Fruta de temporada / Seasonal Fruit (strawberries, pineapple, watermelon, melon)	4,50€
Torrija de la casa con Helado/ House toast with ice cream	8,00€



Terracita  
Mayor

## Servicio de mesa y pan - Table service and bread

1,50€

