



N O M A D

CARTA

Terra

Terra ofrece una experiencia gastronómica mediterránea,
con especial énfasis en la cocina de la Marina Alta
y sutiles influencias del sur de Francia: ¡Empieza el viaje de paladares!

Terra offers a Mediterranean gastronomic experience,
with authentic recipes from the Marina Alta, and a light touch of
the South of France and Italy: Join us in this gastronomic voyage!

La comida será un viaje, nuestra carta el mapa.

The food will be a journey, and our menu the map

Comencemos nuestra travesía
Lets start our journey

Entrantes

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Coca de aceite con mozzarella di búfala, tomates Cherry al horno y rúcula
- Crunchy fresh bread with mozzarella di bufala, baked cherry tomatoes and arugula. | 15.00€ |
| • Caldereta de mejillones gratinados con salsa holandesa
- Baked muscle tray with hollandaise sauce. | 12.50€ |
| • Ensalada Nicoise; coloridas verduras de temporada, atún en escabeche y huevo
- Nicoise salad; colourful seasonal vegetables, marinated tuna and eggs. | 16.50€ |
| • Bacalao confitado sobre escalivada de verduras y puntos de ali Oli
- Cod confit over roasted vegetables and aioli dots. | 18.00€ |
| • Tartar de tomate embotado “recolectado en verano” con esferificación de aceituna
- Summer harvested tomatoe tartar with olive spherification. | 12.50€ |
| • Steak tartar clásico con yema curada y tostadas a la provenzal
- Classic steak tartar with cured yolk and provençal toast. | 22.50€ |
| • Menestra de verduras de temporada
- Seasonal vegetable stew. | 11.00€ |
| • Crema castellana con huevo poché y virutas de jamón ibérico
- Castellana cream with poached eggs and shavings of Iberian ham. | 14.00€ |
| • Carpaccio de presa ibérica con nísperos de Callosa y lascas de queso Mahón
- Carpaccio of iberian pork with loquats from Callosa and slices of Mahon cheese. | 19.00€ |
| • Paccheri rellenos de acelgas, nueces y queso gorgonzola
- Paccheri stuffed with chard, walnuts, and gorgonzola cheese. | 15.00€ |

Lo que manda la mar
Depending on what the sea offers us

- Pulpitos encebollados con habas tiernas 17.00€
- Baby octopus with onions and broad beans.
- Sepia de playa con salsa de sus tintas y romesco 20.00€
- Beach cuttlefish with a sauce of its inks and romesco.
- Lubina sobre pasta "nero di sepia" y salsa yódica 28.00€
- Sea bass on "nero di sepia" pasta with iodine sauce.
- Suquet de leche de coco "Moqueca", con nuestro pescado del día y arroz jazmín S/M
- "Moqueca" coconut milk suquet with our fish of the day and jasmine rice.

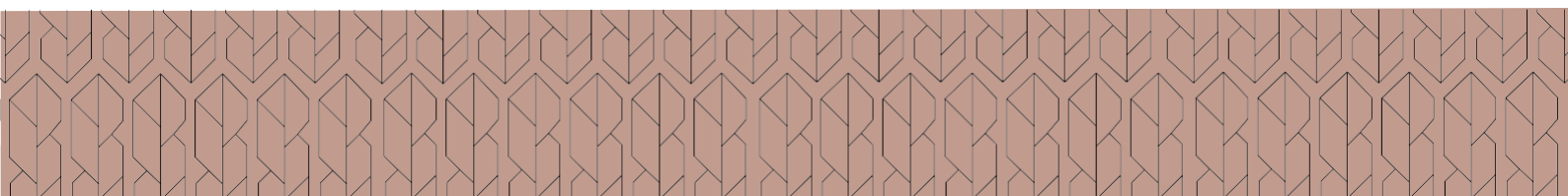
Sigamos el transcurso • Lets follow the course

- Arroz meloso con setas de temporada y secreto ibérico 17.00€
- Sticky rice with seasonal mushrooms and Iberian secret.
- Tagliatelle de calabacín y verduras al pesto rojo con o sin huevo 16.00€
- Courgette and vegetable tagliatelle with red pesto, served with or without eggs.
- Pierna cordero lechal a baja temperatura 35.00€
- Suckling lamb leg cooked at low temperature.
- Carrilleras de cerdo al vino tinto 20.00€
- Pork cheeks in red wine sauce.
- Entrecot de ternera al grill con salsa española 28.00€
- Grilled beef entrecôte with a Spanish sauce.
- Contramuslo de pollo de corral deshuesado a la Provenza 24.00€
- Boneless free-range chicken thighs with provencal spices.

Elige tu guarnición con tú carne / Choose your garnish with your meat.

- Puré de patata clásico / Classic mashed potato
- Verduras salteadas a la mantequilla / Stir fried vegetables in butter.
- Patatas crujientes / Crunchy potatoes.

Principal



Postres

*Al igual que la sonrisa siempre hay cabida para un buen postre
Like a smile there is always room for a good dessert*

- Torrija Nomad; brioche caramelizado con helado flor de sal 11.00€
- Nomad Torrija; caramelised brioche with salted caramel ice cream.
- Peras al vino relleno de crema de queso 10.00€
- Pears soaked in wine and stuffed with cream cheese.
- Flamusse bourguignonne rellena de creeme brulee y manzana 9.50€
- Flamusse bourguignonne stuffed with creeme brulee and apple.
- Piña asada al tequilla con pulpa de guayaba 9.00€
- Roasted pineapple in tequilla with guava pulp.



N O M A D