

Welcome to
TERRA
STEAKHOUSE

*You haven't experienced indecision until you see this menu.
Here, fine dining meets the finest cuts of meat from around the world.
Enjoy our carefully crafted dishes, from a wide selection of tapas to perfect combos.
Every item is designed to highlight the best in culinary excellence.
The journey begins now. Savor the moment.*

BON APPÉTIT!

COCKTAILS

The Classics

Negroni 12€

Beefeater Gin, Red Lillet, Campari

Old Fashioned 12€

Four Roses bourbon, Angostura bitters, simple syrup

Margarita 12€

Tequila Jose Cuervo, Cointreau, lime juice, simple syrup

Cosmopolitan 12€

Absolut vodka lemon, Cointreau, cranberry juice, lime juice

Moscow Mule 12.5€

Absolut vodka, lime juice, Fever-Tree Ginger Beer

Mojito 12€

Rum Havana 3Y, lime juice, mint, simple syrup, soda water

Pornstar Martini 13.5€

Absolut vodka vanilla, passion fruit, simple syrup, prosecco shot

Hugo 12€

Elderflower liquor, lime, mint, simple syrup, prosecco

Lillet Rosé 12€

Lillet Rosé, strawberry, lime, mint, prosecco

Cuba Libre 12.5€

Rum Havana especial, lime juice, Pepsi

Piña Colada 12€

Rum Havana 3Y, Batida de Coco, coconut milk, pineapple juice



Caipirinha 12€

Cachaça, lime, simple syrup

Aperol Spritz 12€

Aperol, prosecco, soda water

Long Island 14€

Absolut vodka, gin Beefeater, tequila Jose Cuervo, rum Havana 3Y, Cointreau, lemon juice, Pepsi

The Virgin

Virgin Colada 8.5€

Pineapple juice, coconut & cream

Fruit Punch 8.5€

Passion fruit or Strawberry

Virgin Mojito 8.5€

Mint leaves, lime & 7Up

The Gins

Beefeater 12.5€

Lemon, juniper berry, Fever-Tree Indian tonic

Copperhead 14€

Orange, cardamom, Fever-Tree Mediterranean tonic

Nordes 14€

White grape, laurel, Fever-Tree Mediterranean tonic

Malfy Rosa 13€

Strawberry, mint, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic

KI NO BI 15€

Lemon, ginger, Fever-Tree Indian tonic

Ceder's non-alcoholic gin 10€

Apple, cinnamon, Fever-Tree Indian Tonic

Monkey 47 13.5€

Orange, hibiscus, Fever-Tree Mediterranean tonic

Gin Mare 13.5€

Lime, rosemary, Fever-Tree Mediterranean

Bulldog 13.5€

Orange, cinnamon, Fever-Tree Indian

TAPAS

A curated selection made for sharing

Baos & Tacos

BAO BUN WAGYU BRISKET (2x) 13€

Smoked brisket Wagyu, XO sauce, red onion pickles, coriander

Poitrine de Wagyu fumée, sauce XO, pickles d'oignon rouge, coriandre

1a, 3, 5, 7, 10, 12

BAO BUN TEMPURA OCTOPUS (2x) 14.5€

Mayonaise garlic herbs, cucumber pickles

Mayonnaise aux herbes à l'ail, pickles de concombre

1a, 3, 5, 10

BAO BUN DUO (4x) 26.5€

2x Bao Bun Wagyu brisket, 2x Bao Bun Tempura octopus

1a, 3, 5, 7, 10, 12

WAGYU BEEF TACOS (2x) 19.5€

Chipotle, red onion, coriander, corn

Chipotle, oignon rouge, coriandre, maïs

1a, 3, 10

ANGUS BEEF TACOS (2x) 12.5€

Truffle mayo, jalapeño, corn, coriander, red onion

Mayonnaise à la truffe, jalapeño, maïs, coriandre, oignon rouge

1a, 3, 9, 10, 12

RED TUNA TACOS (2x) 13.8€

Red onion, corn, jalapeño, oyster mayo

Oignon rouge, maïs, jalapeño, mayonnaise aux huîtres

1a, 3, 4, 6, 10, 14

TACOS DEGUSTATION (6x) 33.8€

2x Angus beef, 2x Wagyu, 2x Red Tuna

1a, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 14

MIXED TAPAS 12.8€ (per person – min. 2 persons)

Smoked beef, Manchego cheese, Iberian chorizo, ham croquettes, toasted bread, Pata Negra ham

Bœuf fumé, fromage Manchego, chorizo Ibérique, croquettes de jambon, pain grillé, jambon Pata Negra

1a, 3, 5, 7, 9, 10

Small bites

JAPANESE WAGYU YAKITORI (2x) 39€

Grilled skewers of Wagyu beef

Brochettes de Wagyu grillés

1a, 5, 7

CHICKEN WINGS 6x 10.8 | 12x 16.9

Homemade BBQ

Ailes de poulet with BBQ maison

1a, 7

FOIE GRAS & TOASTS 14.5€

Tomato jam

Confiture de tomate

1a, 7, 14

GAMBAS AL AJILLO 12.4€

Gambas à l'ail

2, 7, 12

FRIED SQUID 12€

Ink mayo

Calamars frits et mayonnaise à l'encre

1a, 7, 12

PIMIENTOS PADRÓN 9.9€

5

BURRATA & CHERRY TOMATOES 14€

Arugula, lower salt & basil oil

Burrata & tomates cerises avec roquette, sel réduit & huile de basilic

1a

Croquettes

CODFISH CROQUETTES (6x) 10.7€

1a, 3, 5, 7, 9, 10, 12, 14

PATA NEGRA CROQUETTES (6x) 10.2€

1a, 3, 5, 7, 10

CROQUETTES MIX (10x) 17€

5x Pata Negra & 5x codfish

1a, 3, 5, 7, 9, 10, 12, 14

Charcuterie

PATA NEGRA HAM 22.4€

100% "Bellota", served with toasted bread

Jambon Pata Negra, servi avec du pain grillé

1a, 7

A5 WAGYU HAM 50g 26€

Served with toasted bread

Jambon Wagyu A5, servi avec du pain grillé

1a, 7

CHEESE SELECTION 18€

Bread & jam

Sélection de fromages, pain et confiture

1a, 7, 8c, 8d, 8f

PREMIUM CHARCUTERIE 32€

Pata Negra, Iberic chorizo, A5 Wagyu ham with toasted bread

Pata Negra, chorizo ibérique, Jambon Wagyu A5, avec pain grillé

1a, 7





RAW BAR

Pure and delicate ocean flavors

OYSTERS ON THE ROCKS (6x) 30€ (12x) 59€

Huîtres sur glace  Gillardeau

14

GRATINATED BONE MARROW 21€

Pita bread, beef tartare, shallot purée

Moelle gratinée, pain pita, tartare de bœuf, purée d'échalote

1a, 3, 10

TUNA TARTARE CONE (2x) 14.8€

Yuzu, sesame & soy

Cornet de tartare de thon, yuzu, sésame et soja

1a, 3, 4, 10, 11

BEEF TARTARE CONE (2x) 13.8€

Black truffle mayo, chipotle

Cornet de tartare de bœuf, mayonnaise à la truffe noire, chipotle

1a, 3, 10

TARTAR DUO 24€

2x beef cones, 2x tuna cones

2x cornet de bœuf, 2x cônes de thon

1a, 3, 4, 10, 11

BEEF CARPACCIO (small) 17€ (big) 24€

Parmesan, onion, arugula, extra virgin olive oil

Carpaccio de bœuf, Parmesan, oignon, roquette, huile d'olive extra vierge

7

CAVIAR & TOASTS (30g) 75€

1a, 4

SALADS

Fresh and vibrant garden bounty

GAMBA 24€

Romaine, iceberg, cherry tomato, potato, avocado, chives, lemon dressing

Romaine, iceberg, tomate cerise, pomme de terre, avocat, ciboulette, vinaigrette au citron

2, 10

TUNA 24€

Mixed greens, corn, avocado, cherry tomato, yuzu lime dressing

Salade mixte, thon, maïs, avocat, tomate cerise, vinaigrette au yuzu et citron vert

3, 8c, 10

CAESAR 23€

Romaine, iceberg, egg, Parmesan, chicken leg, croutons

Romaine, iceberg, œuf, Parmesan, cuisse de poulet, croûtons

1a, 3, 4, 7, 10

BEEF FILLET 23€

Mixed greens, pine nuts, guanciale, cherry tomato, corn, poached egg, honey sake dressing

Salade mixte, filet de bœuf, pignons de pin, guanciale, tomate cerise, maïs, œuf poché, vinaigrette au miel et saké

3, 8c, 10

BRAISED OCTOPUS 25€

Mixed greens, crispy ham, potato, cherry tomato, lemon dressing

Salade mixte, poulpe braisé, jambon croustillant, pommes de terre, tomate cerise, vinaigrette au citron

10, 14

QUINOA 19.5€

Tomato, avocado, Feta cheese, red onion, olives, chives, balsamic dressing

Tomate, avocat, Feta, oignon rouge, olives, ciboulette, vinaigrette balsamique

7, 10

SOUPS



FRENCH ONION SOUP 14.5€

Comté cheese puff pastry

Soupe à l'oignon gratinée, feuilleté au fromage Comté

1a, 3, 7, 12

SEA FOAM LOBSTER BISQUE 19€

Fish pieces, lobster

Bisque d' homard en mousse avec morceaux de poisson

1a, 2, 4, 7, 9, 12

PASTA & RISOTTO

TAGLIATELLE BLACK TRUFFLE 26.5€

Cured egg yolk

Tagliatelles à la truffe noire, jaune d'œuf séché

1a, 3, 7, 9, 12

SPAGHETTI CARBONARA 21.5€

Guanciale, Pecorino Romano

1a, 3, 7, 9, 12

TAGLIATELLE POMODORO 20.5€

Burrata, basil

1a, 7, 12

SPAGHETTI BEEF FILLET 24.5€

Pleurotus, roasted garlic, tomato sauce, Demi-glace sauce

Spaghetti au filet de bœuf, pleurotes, ail rôti, sauce tomate et sauce demi-glace

1a, 7, 9, 12

SEAFOOD RISOTTO 33€ *Extra truffle 15€*

Risotto aux fruits de mer

2, 7, 9, 12

WILD MUSHROOM AND ASPARAGUS RISOTTO 24€

Risotto aux champignons sauvages et asperges

7, 9, 12



FISH

A refined selection from the sea, offering something truly special

JUMBO SHRIMPS 48€

Veggies, sweet potato purée & garlic oil
Crevettes jumbo avec légumes, purée de patate douce & huile à l'ail

2, 7

SMOKED TUNA TARTARE 29€

Cured egg yolk, sesame, nori leaves & fries
Tartare de thon fumé, jaune d'œuf mariné, sésame, nori & frites

3, 4, 5, 6, 11

TUNA TATAKI 29€

Soy sauce, lemon, sesame, sweet potato purée
Tataki de thon, sauce soja, citron, sésame, purée de patate douce

4, 6, 7, 11

SEA LOIN 34€

Sweet potato purée, pak choy
Filet de Mer, purée de patate douce, pak-choï

4, 7

CHARCOAL GRILLED TUNA STEAK 34€

Sweet potato purée, asparagus & chimichurri sauce
Steak de thon grillé au charbon, purée de patate douce, asperges & sauce chimichurri

4, 7

SEAFOOD DEGUSTATION 41€

Tuna, gamba, octopus, sweet potato purée, asparagus & chimichurri

Dégustation de fruits de mer, thon, gambas, poulpe, purée de patate douce, asperges & chimichurri

2, 4, 7, 14

GRILLED OCTOPUS 33€

Sweet potato purée, veggies, garlic oil
Poulpe grillé, purée de patate douce, légumes, huile à l'ail

7, 14

FISH & CHIPS 23€

Tartar sauce & lemon
Sauce tartare & citron

1a, 3, 4, 5, 10

KIDS

Cool kids favorites

BURGER 13€

Homemade fries
Burger avec frites maison

1a, 3, 7, 10

GOLDEN BEEF FILLET 24€

Homemade fries
Filet de bœuf doré avec frites maison

1a, 3, 7

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE 13€

Spaghetti à la sauce tomate

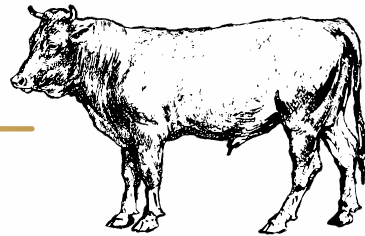
1a, 7

MINI FISH & CHIPS 12€

1a, 3, 4, 5, 10

MEAT

Finest worldwide selection, expertly prepared



American Prime Selection

STEAK "TERRA" FROM USA 35€

Two fried eggs, homemade fries, mixed salad and Chimichurri
Deux œufs au plat, frites maison, salade mixte et Chimichurri
3, 5, 10

GRILLED USDA PRIME STEAK 250g 30€

Homemade fries and mixed salad
Steak Prime américain grillé, frites maison et salade mixte
5, 10

SLOW-COOKED USDA BEEF 350g 34€

Potato purée, mushrooms and Porto sauce
Bœuf américain cuit lentement, purée de pommes de terre, champignons et sauce au Porto
7, 9, 12

AMERICAN ANGUS TAGLIATA 300g 32€

Fries, mixed salad and Chimichurri
Tagliata de Bœuf Angus américain, frites, salade mixte et Chimichurri
5, 10

BRAISED AMERICAN SHORT RIB 1600g 109€

Truffle risotto, two fried eggs and Padrón peppers
Côtes courtes américaines braisées, risotto à la truffe, deux œufs au plat et poivrons padrón
3, 7, 12

8-HOUR SMOKED USDA BEEF 28€

Potato purée, veggies and Demi-glace sauce
Bœuf américain fumé pendant 8 Heures, purée de pommes de terre, légumes et sauce demi-glace
1a, 7

Chicken

CHARCOAL-GRILLED HALF CHICKEN 25€

Fries and mixed salad
Demi-poulet grillé au charbon, frites et salade mixte
5, 6, 7, 9, 12

CHICKEN WINGS 22€

BBQ sauce and fries
Ailes de poulet, sauce BBQ et frites
1a, 5, 7, 9, 12

Pork

IBERICO PLUMA 27€

Gratin, veggies and Porto sauce
Pluma Ibérique, gratin, légumes et sauce au Porto
7, 9, 12

BBQ SPARE RIBS 400g 20€ | 800g 30€

Fries and mixed salad
Travers de Porc BBQ, frites et salade mixte
1a, 5, 7, 9, 12

Veal

DRY-AGED VEAL CHULETON 450g 30€

Potato purée and mushroom sauce
Chuleton de veau vieilli à sec, purée de pommes de terre et sauce aux champignons
7, 10

Lamb

12-HOUR SLOW-COOKED LEG 34€

Potato purée and mushrooms
Gigot d'agnon cuit lentement pendant 12 Heures, purée de pommes de terre et champignons
5, 7, 9, 12

Tenderloin

ARGENTINIAN BEEF FILLET 250g 31€

with gratin, vegetables, and Porto sauce
Filet de bœuf Argentin servi avec gratin, légumes et sauce Porto
7, 9, 12

BEEF & CHEESE 300g 38€

Camembert, truffle risotto, asparagus, Demi-glace sauce
Camembert, risotto à la truffe, asperges, sauce demi-glace
7, 9, 12

SURF & TURF 250g 35€

Argentinian beef fillet, jumbo shrimp, and potato purée
Filet de bœuf argentin, crevette géante et purée de pommes de terre
2, 7, 9, 12

BEEF FILLET ROSSINI 250g 41€

Foie gras terrine, asparagus, and black truffle risotto
Filet de bœuf Rossini, terrine de foie gras, asperges et risotto à la truffe noire
7, 9, 12

ARGENTINIAN BEEF FILLET TARTARE 28€

Smoked, with fries and mixed salad
Tartare de filet de bœuf Argentin fumé, frites et salade mixte
3, 5, 10

BEEF FILLET TAGLIATA 300g 34€ *Extra truffle 15€*

Parmesan, arugula, fries, and mixed salad
Tagliata de filet de bœuf, Parmesan, roquette, frites et salade mixte
5, 7

THE GOLDEN TAGLIATA 1000g 175€ *Extra truffle 15€*

Truffle risotto, asparagus, and Demi-glace sauce
Risotto à la truffe, asperges et sauce demi-glace
7, 9, 12

Tomahawk

SIMMENTAL DRY AGED 1300g 131€

Fries, mixed salad & Chimichurri
Frites, salade mixte et Chimichurri

5, 10

CHARCOAL GRILLED ANGUS 1000g 81€

Fries, mixed salad and Chimichurri sauce
Angus grillé au charbon, frites, salade et Chimichurri

5, 10

GOLDEN AMERICAN PREMIUM 1350g 219€

Truffle risotto, Padrón peppers and Demi-glace sauce
Risotto à la truffe, poivrons padrón et sauce demi-glace

9, 10, 12

T-bone

DRY AGED RUBIA GALLEGA 1000g 88€

Fries, mixed salad and Demi-glace sauce
Frites, salade mixte et sauce demi-glace

5, 9, 10, 12

Picanha

WAGYU 300g 94€

Fries, grilled corn, mixed salad and Porto sauce
Frites, maïs grillé, salade mixte et sauce Porto

9, 10, 12

ARGENTINIAN 800g 54€

Fries, grilled corn, mixed salad and Porto sauce
Frites, maïs grillé, salade mixte et sauce Porto

9, 10, 12



Japanese WAGYU A5

RIBEYE 200g 120€ *Extra gold 25€*

Choose two sides & one sauce from our list
Choisissez deux accompagnements et une sauce de notre liste

BEEF FILLET 200g 130€

Choose two sides & one sauce from our list
Filet de bœuf. Choisissez deux accompagnements et une sauce de notre liste

WAGYU DUO 230€ *Extra gold 50€*

200g of Ribeye & 200g of Beef filet
Choose two sides & one sauce from our list
Ribeye et filet de bœuf. Choisissez deux accompagnements et une sauce de notre liste

KATSU SANDO RIBEYE 42€

On the bread, with miso sauce, fries and salad
Sur le pain, avec sauce miso, frites et salade

*Chef's Exclusive
Limited availability*



1a, 3, 5, 6, 7, 9, 12

GRILLED YAKITORI 4x 75€

Grilled skewers served with toasted bread
Brochettes grillées servi avec du pain grillé

1a, 7

Beef Shank

BIG BONE 105€

Mushroom and asparagus risotto, Padrón peppers, Demi-glace sauce
Risotto aux champignons et asperges, poivrons Padrón, sauce demi-glace

7, 9, 10, 12



Beef Rib

CHULETON ANGUS 650g 44€

Fries, mixed salad and Demi-glace sauce
Frites, salade mixte et sauce demi-glace

9, 10, 12

CHULETON USDA DRY AGED 900g 99€

Fries, mixed salad and Demi-glace sauce
Frites, salade mixte et sauce demi-glace

9, 10, 12

Ribeye

GRILLED ARGENTINIAN 350G 31€

Fries, mixed salad and Chimichurri
Côte de bœuf Argentin grillée, frites, salade mixte et Chimichurri

5, 10

DRY-AGED USDA PRIME 250G 32€

Fries and mixed salad
US Prime vieilli à sec, frites et salade mixte

5, 10

Homemade SIDES & SAUCES

Homemade fries 4€ 5

Potato puree 5€ 7

Sweet potato puree 5€ 7

Asparagus 6€ 7

Pak-choï 4€ 7

Steamed veggies 4€ 7

Mixed salad 3€ 10

Mushroom and
asparagus risotto 9€ 7

Wild mushrooms 5€ 7

Gratin TERRA 5€ 7

Padrón peppers 5€ 5

Black Truffle risotto 11€ 7

Black Truffle 15€

Chimichurri 3€

Demi-glace 3€ 9, 12

Truffle 5€ 9, 12

Homemade BBQ 3€ 1a

Pepper 3€ 3, 7

Chipotle 3€ 3, 12

Porto 3€ 9, 12

Mushrooms 3€ 7, 9, 12

Tartar 3€ 3, 10

Truffle mayo 4€ 3, 10

Spicy 3€

Ketchup & Mayo 0€

The COMBOS

A prime feast of world-class cuts recommended for 4 to 6 people

ALL COMBOS HAVE 4 SIDES & 4 SAUCES OF YOUR CHOICE INCLUDED

Holy Grail 265€

1x Steak "TERRA" from USA
1x Grilled USDA Prime steak
1x Slow-cooked USDA Prime beef
1x charcoal Tomahawk grilled Angus
1x BBQ spare ribs
1x Beef fillet tartare
1a, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 14

Mar y Terra 235€

1x Argentinean ribeye
1x Angus Chuleton
1x Slow cooked USDA Prime beef
1x Grilled jumbo shrimp
1x Octopus
1x Tuna tartare
1x Iberic plumas
1a, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 14

Millionaire 1000€

1x 50g caviar & toasted bread
4x Tuna & beef cones
1x Golden American tomahawk 1350g
1x Wagyu duo beef fillet & ribeye
1x Braised Short rib
1x Golden tagliata
3x Red Wine Premium Selection
1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10

Japanese Wagyu *tasting* 485€

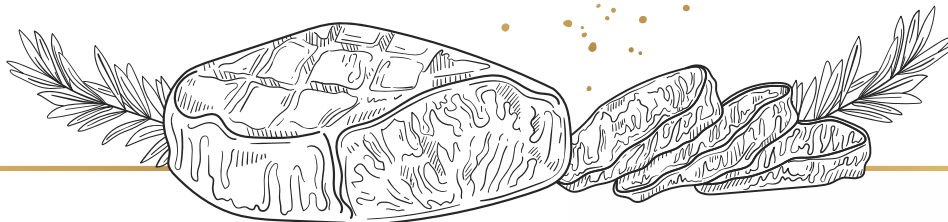
1x Grilled Wagyu ribeye
1x Golden Wagyu beef fillet
1x Wagyu Brisket
1x Wagyu Picanha
4x Wagyu yakitori skewers
4x Wagyu beef tacos
4x Bao bun Wagyu brisket
1a, 2, 3, 7, 10

Gula 315€

1x Argentinian ribeye
1x USDA Prime steak
1x Chuleton Angus
1x Big Bone
1x Picanha Argentina
1x Veal Chuleton
4x Tacos Angus
1a, 3, 7, 9, 10, 12

Dry Aged 420€

1x Tomahawk Simmental Dry-Aged
1x T-Bone Dry-Aged Rubia Gallega
1x Slow cooked USDA prime beef
1x Chuleton Dry-Aged
1x Ribeye Dry-Aged
1x Veal Ribs Chuleton Dry-Aged
4x Bao bun Wagyu brisket
1a, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 14



BURGERS

WAGYU BRISKET BURGER 24€

On the bun, with homemade BBQ sauce, fried egg, Cheddar cheese, fries, and salad
Sur le pain, avec sauce BBQ maison, œuf frit, fromage, frites et salade
1a, 3, 5, 6, 7, 9, 12

CHEESEBURGER 19€ | Double + 5€

Cheddar cheese, tomato, iceberg, fries and salad
Fromage Cheddar, tomate, iceberg, frites et salade
1a, 3, 5, 6, 7

GOLDEN BURGER 29€

Fries, salad and truffle mayo
Frites, salade et mayo à la truffe
1a, 3, 5, 6, 7, 10



DESSERTS

Let the final note be perfectly sweet

HOMEMADE PROFITEROLES 12€

Valrhona chocolate

1a, 3, 7, 8a

CHEESECAKE BY JUDITH MACIÁ 16,5€

Basque-style signature cheesecake

Cheesecake signature à la basque

1a, 3, 7, 12

GOLDEN CHOCOLATE FONDANT 14€

Hazelnut praline ice cream

Glacé praliné aux noisettes

1a, 3, 7

PAVLOVA 11€

Meringue, red fruits

3, 7

CRÈME BRÛLÉE 9€

Madagascar vanilla

Vanille de Madagascar

3, 7

CHEESE SELECTION 18€

Bread & jam

Sélection de fromages, pain et confiture

1a, 7, 8c, 8d, 8f



ICE CREAM 4€

Vanilla, chocolate, popcorn,

hazelnut praline, pistachio

Vanille, chocolat, popcorn,

praliné aux noisettes, pistache

3, 7, 8b, 8g, 12

SORBET 4€

Raspberry, lemon, mango

Framboise, citron, mangue

8e, 12

CAFÉ GLACÉ 9€

Vanilla ice cream, chantilly

Glacé vanille, chantilly

3, 7



SPICY BROWNIE 11€

Popcorn ice cream, cinnamon crumble, caramel

Glacé au popcorn, crumble à la cannelle, caramel

1a, 3, 7, 12

TIRAMISU 10€

Mascarpone, espresso, biscuit

1a, 3, 7, 12

SWEET TERRA 9€

Crispy filo, vanilla cream, red fruits, raspberry coulis

Filo croustillant, crème vanille, fruits rouges,

coulis de framboise

1a, 3, 7

PASSION DREAM 11€

Passion fruit mousse, white chocolate,

mango sorbet, sponge cake and almond crumble

Mousse de fruit de la passion, chocolat blanc,

sorbet à la mangue, gâteau éponge

et crumble aux amandes

1a, 3, 7, 8a, 8e

After Dinner

COCKTAILS

Espresso Martini 12€

Espresso shot, Absolut vodka, Khaliúa, sugar

Lemon sorbet & Absolut vodka 12€

Vodka lemon, lemon sorbet

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 8j: pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques

DIGESTIVES

Whisky

Scotch

BALLANTINE'S 8,5€
CHIVAS 12 YEARS 13€
CHIVAS MIZUNARA 20€
ABERLOUR CASG ANNAMH 21€

Irish

JAMESON 10€
JAMESON BLACK BARREL 16€
BUSHMILLS 10Y (MALT) 12€
GLENLIVET 18Y (MALT) 22€

Bourbon

JACK DANIEL'S 9€
JACK DANIEL'S HONEY 10€
WOODFORD RESERVE 12€

Rum

HAVANA CLUB 7Y 10€
HAVANA CLUB 15Y 28€
HAVANA TRIBUTO 56€
HAVANA CLUB MAESTROS 16€
LA HECHICERA 14€
BUMBU 12€
BUMBU XO 14€
ZACAPA 19€

Tequila

JOSE CUERVO SILVER 10€
OLMECA ALTOS PLATA 14€
OLMECA ALTOS REPOSADO 16€
PATRÓN REPOSADO 17€
CLASE AZUL PLATA 18€
CLASE AZUL REPOSADO 24€

Fine Brandies & Grappe

MARTELL VS (COGNAC) 11€
PAYS D' AUGE (CALVADOS) 9€
CRF RESERVA 9€
PIU BIANCA (GRAPPA) 8€
PIU BARRICATA (GRAPPA) 10€
MÜLLER-THURGAU STRAVECCHIA (GRAPPA) 17€



Aperitifs

CYNAR 7€
RICARD 7.5€
CAMPARI 8€
PASSOÃ 8€
PORTO ROUGE 7.5€
PORTO BLANC 7.5€
MARTINI ROUGE 7.5€
MARTINI BLANC 7.5€

Liquor

ITALICUS 10€
DISARONNO AMARETTO 8€
RAMAZOTTI AMARO 8€
RAMAZOTTI SAMBUCA 8€
JÄGERMEISTER 8€
COINTREAU 8€
FERNET BRANCA 8€
FRANGÉLICO 8€
GET 27 8€
KAHLÚA 8€
LICOR 43 8€
LICOR BEIRÃO 8€
LIMONCELLO 8€
BAILEYS 8€

Eau de Vie

POIRE WILLIAMS 6€
FRAMBOISE 6€
MIRABELLE 6€