

# TERRE

Terre

## *Spirits / Spirits*

**VODKA.** Ketel One (10€), Belvedere (11€), Grey Goose (12€), Absolut Elyx (18€). **GINEBRA.** *Cítricas / Citrusy:* London No.3 (9,5€), Bombay Grand Cru (9€), Sipsmith (9,5€), Oxley Gin (13€), KEW Navy Gin (10€). *Botánicas, aromáticas / Botanic, aromatic:* Gin Mare (10€), G'Vine (11€), Hendricks (9,5€). *Afrutadas / Fruity:* Brockman's (10€), Monkey 47 (9,5€), Mirabeau (10€). **RON.** Angostura 7 years old (6€), Brugal 1888 (9€), Dictador 12 years old (12€), Barceló Imperial (8€), Clement VSOP (10€), Dos Maderas PX 5+5 (7€). **AGAVE.** Tequila 8 (9€), Patrón Silver (11€), Patrón XO Cafe (9€), Curado Blue Agave (8€), Siete Misterios (12€), Del Maguey Vida (9€). **WHISKY.** *EEUU:* Woodford Reserve (9€), Makers Mark (6€), Wild Turkey 101 (8€). *Tierra firme de Escocia / Mainland Scotland:* Monkey Shoulder (7€), Glenfiddich 12/15/18 years old (6€/10€/16€), Dewar's 12/15/18 years old (7€/10€/21€), J.W. Gold Label (8€), Macallan Edition No.6 (30€), Macallan 12/18 years old (13€/55€). *Islay / zIslay:* Monkey Shoulder Smokey (7€), Laphroaig 10 years old (8€), Ardbeg Uigeadail (16€), Bowmore 18 years old (22€), Lagavulin 12 years old Edition 2020 (45€), Lagavulin 16 years old (16€).

Carta de cócteles. De autor  
*Cocktails menu. Signature cocktails*



Bebe con gusto, bebe con responsabilidad.  
*Drink joyfully, drink responsibly.*

## *De autor / Signature cocktails*

**SALUSTIANA.** Whisky de centeno y sirope de naranja de frutas locales. Cóctel suave y cítrico, para tomarlo antes de la comida. *Rye whiskey and syrup made from local oranges* (10€). **TERRE'S COFFEE.** Cóctel digestivo para los amantes del café elaborado con sabores de almendra y ron añejo. Digestive dessert cocktail for coffee lovers, with almond and aged rum taste (12€). **DURANGO.** El cilantro y el jengibre se encuentran con el mezcal creando una bebida ahumada, pero ligera, perfecta para después de la comida. *Ginger and coriander meets mezcal for a smoky but light after dinner drink* (12€). **EL MATRIMONIO.** Cóctel que define el maridaje entre el aguardiente afrutado Calvados y ginebra botánica con toques de almendra y piña. *The marriage between fruity Calvados and botanical Gin with touches of almond and pineapple* (9€). **RED KISS.** Cóctel perfecto para antes o después de comer, suave con notas a fresa, arándanos y camomila. Elaborado con Roku Gin, puré de fresa y camomila, jugo de arándanos y cava rosado. *Perfect cocktail for before and after dinner with strawberry, cranberry and chamomile favours. Made with Roku Gin, strawberry syrup with chamomile, cranberry juice and Rosé Cava* (9€). **MEDITERRANEAN GIN FIZZ.** Cóctel aromático y refrescante elaborado con Spismith Gin, almíbar de tomillo, romero y zumo de limón. *Aromatic and refreshing cocktail made with Sipsmith Gin, thyme and rosemary syrup and lemon juice* (12€). **THE DOCTORS.** Cóctel aperitivo refrescante con un leve toque amargo con notas de cítricos, elaborado con Sipsmith Gin, limón, almíbar de pomelo y Campari. *Refreshing aperitif cocktail with mild bitterness and citrusy fond. Made with Sipsmith Gin, lemon juice, grapefruit*

## Carta de cócteles / *Cocktail menu*

*cordial and Campari* (9€). **TERRE'S NEGRONI.** Cóctel aperitivo elaborado con Sipsmith Gin, Aperol y vermut Luis XIV. Suave con notas amargas y a frutas. Variación del Negroni original pero más suave y menos amargo. *Aperitif cocktail made with Sipsmith Gin, Aperol and local red vermouth Luis XIV. Lighter Negroni variation with milder bitterness and more complexity* (9€). **WALKING DEAD.** Tiki cóctel cítrico basado en el cóctel Zombie con notas de frutas caribeñas. Lo elaboramos con maracuyá, mezcla de la casa de rones, sirope caribeño Falernum, piña, naranja, fruta de la pasión, Angostura y absenta. *Tiki style drink inspired by the classical Zombie cocktail with caribbean fruit flavors. Made with house aged rums blend, passion fruit, pineapple, orange, caribbean syrup Falernum and drops of Angostura and absent* (12€). **TERRE MOTO.** Bebida de estilo clásico con Jerez oloroso, brandy y coñac de naranja amarga. *Classical drink with dry oloroso Sherry, brandy and cognac based orange liqueur* (9€). **TEQUILA CORDIAL.** Cóctel con base de pomelo con perfil amargo, dulce y ácido, equilibrado con Bitter de pomelo y acompañado de tequila blanco. *Bitter profile grapefruit based cocktail, sweet and citric, balanced with grapefruit Bitter and accompanied by white tequila* (11€).



Bebe con gusto, bebe con responsabilidad.  
*Drink joyfully, drink responsibly.*

## *Clásicos / Classics*

**BLOODY MARY VODKA /MEZCAL.** Se dice que el nombre fue atribuido por la reina de Inglaterra María de Tudor por su represión a los anglicanos no Católicos. Lo elaboramos con jugo de tomate, vodka Stolichnaya Citros o mezcal Danzantes, sal de apio, pimienta, jugo de limón, salsa Perrins y Tabasco. *It is said that the name was attributed by the queen of England, Mary of Tudor, for her repression of non-Catholic Anglicans. Made with tomato juice, Stolichnaya Citrus vodka or Danzantes mezcal, celery salt, pepper, lemon juice, Perrins sauce and Tabasco (V-9€ M-12€).*

**PENICILLIN.** La primera receta de este clásico moderno apareció en el "Milk and Honey" en New York en 2005. Cóctel cítrico elaborado con whisky Monkey Shoulder, miel, sirope de jengibre, limón y un golpe de Smoked Monkey. *The first recipe of this modern classic appeared at "Milk and Honey" in New York in 2005. Citrus cocktail made with Monkey Shoulder whiskey, honey, ginger syrup, lemon and a shot of Smoked Monkey (9€).*

**CLOVER CLUB.** Cóctel botánico y afrutado, estilo Sour, anterior a la Prohibición en los Estados Unidos y que lleva el nombre del club masculino de Filadelfia. Nosotros lo elaboramos con Roku Gin, sirope, zumo de limón, frambuesas y clara de huevo. *Fruity and botanical cocktail, Sour style, prior to Prohibition in the United States and named after the Philadelphia men's club. Made with Roku Gin, syrup, lemon juice, raspberries and egg white (9€).*

**OLD FASHIONED.** Incluso cuando los cócteles no tenían una definición verdadera, esta bebida se ordenó como "Estilo Antiguo". Elaborado con Bulleit Rye, sirope, Angostura y Bitter de naranja. *Even when cocktails were not truly defined yet, this drink was ordered as "Old Style". Made with Bulleit*

## Carta de cócteles / *Cocktail menu*

*Rye, syrup, Angostura and orange Bitter (10€).* **BLOOD AND SAND.** Lleva el nombre de la película del Rudolph Valentino Torero de 1922, "Sangre y Arena". Primeramente se sabe que la receta tiene su origen en el Savoy Cocktail Book de 1930. Elaborado con Monkey Shoulder, vermut, cereza y zumo de naranja. *Named after Rudolph Valentino Torero's 1922 film "Blood and Sand". The recipe is first known to have appeared in the 1930 Savoy Cocktail Book. Made with Monkey Shoulder, vermouth, cherry and orange juice (10€).*

**ADONIS.** El cóctel Adonis se remonta a mediados de la década de 1880 y fue nombrado en honor al primer musical de Broadway. Es una mezcla de dos vinos españoles - dry Sherry y vermut rojo. Nuestra receta está elaborada con oloroso Alfonso, vermut y Bitter de naranja. *The Adonis cocktail dates back to the mid-1880s and was named after the first Broadway musical. It is a blend of two Spanish wines - dry sherry and red vermouth. Our recipe is made with oloroso Alfonso, vermouth and orange Bitter (9€).*

**TOM COLLINS.** Primer cóctel conmemorado por escrito en 1876 por Jerry Thomas, "el padre de la mixología americana". Es una limonada espumosa a base de ginebra. Elaborado con Sipsmith Gin, zumo de limón, sirope y soda. *First cocktail commemorated in writing in 1876 by Jerry Thomas, "the father of American mixology". It is a sparkling lemonade based on Gin. Made with Sipsmith Gin, lemon juice, syrup and soda (12€).*

**DARK & STORMY.** Hermano mayor de Moscow Mule. Elaborado con ron añejo "Dark", cerveza de jengibre "Stormy", zumo de limón y sirope. *Moscow Mule's older brother. Made with aged "Dark" rum, ginger beer "Stormy", lemon juice and syrup (10€).*

**PORNSTAR MARTINI.** La bebida más popular en el



## Carta de cócteles / *Cocktail menu*

Reino Unido. Con vodka y maracuyá, acompañado de un poco de cava, zumo de naranja y limón y sirope. *The most popular drink in the UK. With vodka and passion fruit, accompanied by a little bit of cava, orange and lemon juice and syrup (10€).* **AMARETTO SOUR.** Almendras amargas, limón, sirope, clara de huevo y sedoso dulzura mezclada por primera vez en la década de 1970. *Bitter almonds, lemon, syrup, egg white and silky sweetness first blended in the 1970s (8€).* **AMERICANO.** El cóctel se sirvió por primera vez en el bar del creador Gaspare Campari en la década de 1860. En nuestra opinión, es el aperitivo más perfecto que jamás se haya hecho y aún conserva su popularidad después de 160 años. Elaborado con vermouth, Campari y soda. *The cocktail was first served at the creator Gaspare Campari's bar in the 1860s. In our opinion, it is the most perfect aperitif ever made and is still popular after 160 years. Made with vermouth, Campari and soda (9€).*

## *Sin alcohol / Alcohol-free*

**BOSQUE.** Cóctel fresco y afrutado con arándanos y fresas que recuerda al verano en el bosque. *Fresh and fruity cocktail with cranberries and strawberries that reminds of a summer in the forest* (8€). **THE PACIFIC.** Ponche de frutas tropicales, fruta de la pasión, jugo de piña y lima, jugo de naranja, con jengibre picante y jarabe complejo de Falernum. *Tropical fruit punch with passion fruit, pineapple, lime, orange, spicy ginger and complex Falernum syrup* (8€). **POR FIN.** Es una bebida europea llamada Cordial, creada durante el Renacimiento. Nuestra versión no tiene alcohol y está elaborada con naranjas, pomelos, fresas, zumo de limón y soda. *European drink called Cordial, created during the Renaissance. Our version is alcohol-free and made with oranges, grapefruit, strawberries, lemon juice and soda* (8€). **MULE.** Cóctel cítrico, intenso pero refrescante con un toque picante. Elaborado con lima, jengibre y ginger beer. *Intense and citrusy but refreshing cocktail with spicy ginger. Made with ginger cordial, lime and ginger beer* (8€).

Carta de cócteles / *Cocktail menu*

Explanada de España 11  
03002 Alicante

965 29 78 08  
*info@restauranteterre.com*  
*www.restauranteterre.com*

*facebook.com/restauranteterre*  
*instagram.com/restauranteterre*

V: 29/11/22

Terre