

# La Terrasse

DE BARAHONDA  
2026

## APERITIVO

|   |          |
|---|----------|
| <b>APEROL SPRITZ</b>                                  | 7€       |
| Aperol, vino blanco Barahonda Organic, soda y naranja |          |
| <b>CANDELA VERMUT</b>                                 | 6€       |
| Vermut con soda                                       |          |
| <b>VERMUT</b>   | 5€       |
| Blanco o rojo   |          |
| <b>SANGRÍA AY! CANDELA</b>                            | 13€ / 4€ |
| <b>CAVA</b>   | 25€ / 6€ |

## CERVEZAS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>ESTRELLA DE GALICIA.</b>      | 3€   |
| Normal, sin alcohol o sin gluten |      |
| <b>RIVERA REPOSADA</b>           | 4€   |
| <b>1906</b>                      | 4€   |
| <b>HEINEKEN</b>                  | 3'5€ |
| Normal o sin alcohol             |      |
| <b>QUINTOS DE HEINEKEN 6 UD</b>  | 12€  |
| Para compartir                   |      |

## COMBINADOS

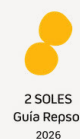
|   |     |
|---|-----|
| <b>COMBINADO</b>  | 8€  |
| Seagrams, Brugal, White Label, Absolute   |     |
| <b>COMBINADO PREMIUM</b>  | 11€ |
| Martin Miller, Brockmans, Hendrick's, Havana Club 7, Johnnie Walker Black Label |     |

## VINOS BARAHONDA

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>BLANCO ORGANIC 2023</b>      | 13€ / 3€   |
| <b>ROSADO ORGANIC 2023</b>      | 13€ / 3€   |
| <b>MONASTRELL JOVEN 2022</b>    | 13€ / 3€   |
| <b>BARRICA 2021</b>             | 15€ / 3'5€ |
| <b>ORGANIC BARRICA 2021</b>     | 15€ / 3'5€ |
| <b>CRianza 2020</b>             | 16€ / 4€   |
| <b>BICHO RARO 2020</b>          | 18€ / 4€   |
| <b>CASA CAPITÁN BLANCO 2022</b> | 21€ / 4€   |
| <b>CASA CAPITÁN TINTO 2022</b>  | 21€ / 4€   |
| <b>SUMMUM 2021</b>              | 25€ / 5€   |
| <b>LUALMA 2020</b>              | 30€ / 6€   |
| <b>BELLUM 2018</b>              | 18€ / 4€   |

## REFRESCOS

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <b>REFRESCOS</b>         | 3€ |
| <b>AGUA</b>              | 3€ |
| Normal 1L / con gas 0,5L |    |



# La Terrasse

DE BARAHONDA  
2026

## PEQUEÑOS PLATOS

**AROS DE CEBOLLA TAKOYAKI 10€**  
Aros de cebolla con tempura crujiente, salsa *Takoyaki*, lascas de bonito secas, mayo japonesa y cebolleta

**NACHOS PULLED PORK BH 12€**  
Nachos caseros con *pulled pork*, guacamole, salsa de queso, cebolleta, pico de gallo, burrata y jalapeños

**CROQUETA CEBOLLA Y QUESO CABRA 3,5€**  
Croqueta cremosa de cebolla caramelizada con queso de cabra

**CROQUETA DE PULPO A LA GALLEGA 4€**  
Croqueta cremosa de pulpo a la gallega con *parmentier* de patata, pimentón ahumado y aceite de oliva

## ENTRANTES

**TARTAR DE TOMATE Y ATÚN ROJO 12€**  
Tartar de tomates aliñados con hierbas, atún rojo Balfegó y burrata, acompañado con panes crujientes

**ENSALADILLA DE QUISQUILLAS 18€**  
Ensaladilla casera con mayonesa de las cabezas de quisquillas, *kimchi*, piparras y quisquillas sopeateadas con aceite de oliva

**ALFREDO'S TORTILLA 11'5€**  
Tortilla de patata inyectada con una *parmentier* de patata trufada y coronada con trufa de verano

## CLÁSICOS BH

**TACO NORI CRUJIENTE DE SALMÓN 7€**  
Taco de alga *Nori* con tartar de salmón aliñado con soja, mostaza, cebolleta y lima


**BRAVAS 2.0 8€**  
Bastones fritos de milhojas de patata crujientes acompañados de brava de ñoras, pimentón murciano y alioli

**CABALLITO ESTILO THAI 5'5€**  
Nuestra reinterpretación del clásico caballito, con gambas crujientes glaseadas con *sweet* chili y lima

**DONUT DE CARRILLERA 9'5€**  
Masa de donut frita y rellena con un guiso de carrillera de novillo de Angus y crema de queso

**COSTILLAS DE MAÍZ 5€**  
Mazorcas de maíz ahumadas y especiadas

  
**MICHELIN**  
2026

  
2 SOLES  
Guía Repsol  
2026

 **MACARFI**



# La Terrasse

DE BARAHONDA  
2026

## PRINCIPALES

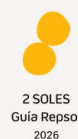
- HAMBURGUESA DE CHATO** 14€  
Pan *brioche* de patata, hamburguesa de 180g de chato murciano, *fat* bacon a la brasa, cebolla caramelizada, quesito ahumado, tomate y salsa Barahonda
- PARPATANA DE ATÚN ROJO** 24€  
Mantenemos, un año más, nuestra clásica parpatana de atún rojo Balfegó cocinada a baja temperatura y lacada con salsa *umami* de anguila
- SANDWICH CLUB BARAHONDA** 13€  
*Brioche* tostado de mantequilla, relleno de pollo rebozado crujiente, bacon, quesito ahumado, tomate, hierbas, crema de huevos fritos y mayonesa con sabor a barbacoa
- TIMBAL DE RABO** 17'5€  
Timbal meloso de rabo desmechado acompañado de setas de temporada y lacado con una reducción de Pedro Ximénez, y nuestro vino dulce Bellum

## PARA ACOMPAÑAR

- COCA DE ACEITE** 3'5€  
Coca crujiente y esponjosa horneada al momento
- PATATAS DE BONIATO** 5€  
Bastones de boniato crujientes

## POSTRES

- TARTA DE QUESO** 9€  
Tarta con cuatro tipos de quesos, cocida en el horno y acompañada de una compota casera de frutos rojos
- TORRIJAS** 8€  
Torrijas de pan *brioche* caramelizadas con helado de caramelo salado
- TARTA DE CHOCOLATE** 9€  
Tarta de chocolate estilo trufas con helado de vainilla casero, aceite de oliva y escamas de sal
- PIE DE LIMA LIMÓN** 8€  
Pie de limón con masa brisa, merengue y cortezas de lima
- TIRAMISÚ** 7€  
Tiramisú con espuma de mascarpone y praliné de avellanas



# La Terrasse

DE BARAHONDA

## APPETISER

|  |          |
|--|----------|
| <b>APEROL SPRITZ</b>                                   | 7€       |
| Aperol, Barahonda Organic White Wine, soda and orange. |          |
| <b>CANDELA VERMUT</b>                                  | 6€       |
| Vermut whit soda                                       |          |
| <b>VERMUT</b>  | 5€       |
| White and Red  |          |
| <b>SANGRÍA AY! CANDELA</b>                             | 13€ / 4€ |
| <b>CAVA</b>  | 25€ / 6€ |

## BEERS

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>ESTRELLA DE GALICIA.</b>           | 3€   |
| Standard, alcohol-free or gluten-free |      |
| <b>RIVERA REPOSADA</b>                | 4€   |
| <b>1906</b>                           | 4€   |
| <b>HEINEKEN</b>                       | 3'5€ |
| Standard or alcohol-free              |      |
| <b>HEINEKEN QUINTOS 6 UD</b>          | 12€  |
| For sharing                           |      |

## COMBINED

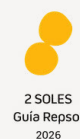
|   |     |
|---|-----|
| <b>COMBINED</b>   | 8€  |
| Seagrams, Brugal, White Label, Absolute   |     |
| <b>COMBINED PREMIUM</b>   | 11€ |
| Martin Miller, Brockmans, Hendrick's, Havana Club 7, Johnnie Walker Black Label |     |

## BARAHONDA WINES

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>BLANCO ORGANIC 2023</b>      | 13€ / 3€   |
| <b>ROSADO ORGANIC 2023</b>      | 13€ / 3€   |
| <b>MONASTRELL JOVEN 2022</b>    | 13€ / 3€   |
| <b>BARRICA 2021</b>             | 15€ / 3'5€ |
| <b>ORGANIC BARRICA 2021</b>     | 15€ / 3'5€ |
| <b>CRianza 2020</b>             | 16€ / 4€   |
| <b>BICHO RARO 2020</b>          | 18€ / 4€   |
| <b>CASA CAPITÁN BLANCO 2022</b> | 21€ / 4€   |
| <b>CASA CAPITÁN TINTO 2022</b>  | 21€ / 4€   |
| <b>SUMMUM 2021</b>              | 25€ / 5€   |
| <b>LUALMA 2020</b>              | 30€ / 6€   |
| <b>BELLUM 2018</b>              | 18€ / 4€   |

## SOFT DRINKS

|                            |    |
|----------------------------|----|
| <b>SOFT DRINKS</b>         | 3€ |
| <b>WATER</b>               | 3€ |
| Normal 1L / Sparkling 0,5L |    |



# La Terrasse

DE BARAHONDA

## SMALL PLATES

### TAKOYAKI ONION RINGS 10€

Onion rings coated in crispy tempura batter, served with *takoyaki* sauce, dried bonito flakes, Japanese mayonnaise and spring onion.

### NACHOS PULLED PORK BH 12€

Homemade nachos with *pulled pork*, guacamole, cheese sauce, spring onion, pico de gallo, burrata, and jalapeños.

### ONION AND GOAT'S CHEESE CROQUETTE 3,5€

Creamy caramelised onion croquette with goat's cheese

### GALICIAN-STYLE OCTOPUS CROQUETTE 4€

Creamy Galician-style octopus croquette with potato parmentier, smoked paprika and olive oil

## STARTERS

### TOMATO AND RED TUNA TARTARE 12€

Tomato tartare seasoned with herbs, Balfegó red tuna and burrata, served with crusty bread

### SHRIMP SALAD 18€

Homemade Russian salad with mayonnaise made from shrimp heads, kimchi, piparras and shrimp seared with olive oil

### ALFREDO'S TORTILLA 11'5€

Spanish potato omelette injected with potato parmentier and topped with summer truffle

## BH CLASSICS

### CRISPY NORI SALMON TACO 7€

Nori seaweed taco with salmon tartare dressed with soya sauce, mustard, spring onion and lime

### BRAVAS 2.0 8€

Crispy fried potato mille-feuille sticks served with brava sauce made with ñora peppers, Murcian paprika and aioli

### THAI-STYLE BATTERED SHRIMP 5'5€

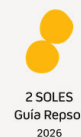
Our reinterpretation of the classic battered shrimp, with crispy prawns glazed with *sweet* chilli and lime

### CHEEK DONUT 9'5€

Fried doughnut filled with a stew of Angus veal cheeks and cream cheese

### CORN RIBS 5€

Smoked and spiced grilled corn ribs



# La Terrasse

DE BARAHONDA

## MAIN COURSES

### PORK BURGER 14€

Potato brioche bun, 180g hamburger made with Murcian beef, crispy bacon, caramelised onion, smoked cheese, tomato and our Barahonda sauce

### RED TUNA PARPATANA 24€

Red Tuna Parpantana, served with low-temperature cooked and lacquered with eel umami sauce

### SANDWICH CLUB BARAHONDA 13€

Buttered toasted *brioche*, filled with crispy breaded chicken, bacon, smoked cheese, tomato, herbs, fried eggs' cream, and barbecue-flavored mayonnaise

### OXTAIL TIMBALE 17'5€

A creamy timbale of shredded oxtail accompanied by seasonal mushrooms and glazed with a Pedro Ximénez reduction, paired with our Bellum sweet wine

## SIDES

### OIL COCA 3'5€

Crispy and fluffy flatbread, freshly baked

### SWEET POTATO CHIPS 5€

Crispy sweet potato sticks

## DESSERTS

### CHEESECAKE 9€

Creamy baked cheesecake made with four cheeses, served with homemade red berry compote

### TORRIJAS 8€

Caramelized bioche French toast served with salted caramel ice cream

### CHOCOLATE CAKE 9€

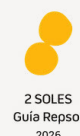
Silky chocolate cake with homemade vanilla ice cream, extra virgin olive oil, and sea salt flakes

### LEMON AND MERINGUE PIE 8€

Lemon tart with a brioche crust, toasted meringue, and lemon zest

### TIRAMISU 7€

Tiramisu with mascarpone foam and hazelnut praline



*La  
Terrasse*  
DE BARAHONDA



CARTA DE CÓCTELES



**La  
Terrasse**

DE BARAHONDA

**ST. GERMAIN SPRITZ**

**8€**

*Elegante. Floral. Refrescante.*

La irescura del vino espumoso se encuentra en las delicadas flores de saúco de St-Germain en un aperitivo ligero y sofisticado

**NEGRONI BARAHONDA**

**8€**

*Intenso. Complejo. Atemporal.*

Nuestra interpretación del gran clásico italiano. Un equilibrio perfecto entre amargor, notas vínicas y carácter

**DAIQUIRI**

**10€**

*El caribe en su versión más pura.*

Ron Santa Teresa 1796, lima fresca y un toque especiado para un cóctel vibrante y perfectamente equilibrado.

**ESPRESSO MARTINI**

**10€**

*El punto donde la sobremesa se convierte en noche.*

Grey Goose, café espresso recién preparado y sirope de canela. Cremoso, elegante y lleno de energía.

**PALOMA**

**12€**

*Fresco, cítrico y sorprendentemente adictivo.*

Tequila Patrón Reposado, pomelo y lima con un final ligeramente salino que invita al siguiente sorbo.

**TINTO DE VERANO BARAHONDA**

**8€**

*Nuestro homenaje al verano español.*

Una reinterpretación sofisticada del clásico de siempre, donde el vino Barahonda aporta toda la personalidad.

**GIN & TONIC**

**10€**

*La elegancia de un clásicoo contemporáneo.*

Bombay Sapphire y St-Germain elevan el gin tonic hacia un perfil más floral, fresco y delicado.





**La  
Terrasse**

DE BARAHONDA

**ST. GERMAIN SPRITZ** **8€**

*Elegant. Floral. Refreshing.*

The freshness of sparkling wine blends with the delicate elderflower notes of St-Germain in a light and sophisticated aperitif

**NEGRONI BARAHONDA** **8€**

*Intense. Complex. Timeless.*

Our interpretation of the great Italian classic. A perfect balance of bitterness, wine-like notes, and character

**DAIQUIRI** **10€**

*The Caribbean in its purest form.*

Santa Teresa 1796 rum, fresh lime, and a hint of spice result in a vibrant and perfectly balanced cocktail.

**ESPRESSO MARTINI** **10€**

*The point where the afternoon turns into evening.*

Grey Goose, freshly brewed espresso, and cinnamon syrup. Creamy, elegant, and full of energy.

**PALOMA** **12€**

*Fresh, citrusy, and surprisingly addictive.*

Patrón Reposado Tequila, grapefruit, and lime, with a slightly salty finish that invites you to take another sip.

**TINTO DE VERANO BARAHONDA** **8€**

*Our tribute to the Spanish summer.*

A sophisticated reinterpretation of a timeless classic, where Barahonda wine brings all the character.

**GIN & TONIC** **10€**

*The elegance of a contemporary classic.*

Bombay Sapphire and St-Germain elevate the gin tonic to a more floral, fresh, and delicate profile.

