

# LA TERRAZA

ERCILLA  
DE BILBAO

*Los platos dentro de nuestro menú  
pueden contener lo siguiente:*

- (G) Gluten
- (C) Crustáceos | Crustaceans
- (H) Huevos | Eggs
- (PC) Pescados | Fish
- (CH) Cacahuets | Peanuts
- (S) Soja | Soy
- (L) Lácteos | Lactose
- (FC) Frutos de cáscara | Nuts
- (AP) Apio | Mushrooms
- (M) Mostaza | Mustard
- (GS) Granos de sésamo | Sesame grains
- (DS) Sulfitos | Sulphites
- (A) Altramuces | Hops
- (MC) Moluscos | Mollusks
  
- (V) Vegetariano | Vegetarian
- (VE) Vegano | Vegan
- (P) Picante | Spicy

## Entrantes Appetizers

---

Fish and chips de bacalao con patatas fritas caseras y salsa tártara (G)(PC) Fish and chips of cod and homemade chips with tartar sauce	14€
Tempura de verduras de temporada con salsa tzatziki hecha en casa (VE)(G) Season vegetables tempura with home made tzatziki sauce	16€
Ceviche peruano de lubina con maiz tostado y crujiente vegetal (PC) Peruvian sea bass ceviche with toasted corn nuts and vegetable crunchy	26€
Boquerones del cantábrico con aceite de pimentón de la Vera y pimienta negra (PC) Cantibrian Sea anchovies preserved in vinegar, with paprika oil and black pepper	16€
Rabas de chipirón auténtico con cebolla crocante y salsa alioli (G, H, MC, S, M) Batter coated fried squids with crunchy onion and alioli sauce	12 €
Foie gras micuit hecho en casa al estilo tradicional, con crema de reineta, confitura de cebolla y tosta de pan de pasas (G,DS) Home made foie gras micuit, the traditional way, with reinette apple cream, onion jam and raisins toasted bread	29€
Pulpo a la gallega, con pimentón de la Vera y aceite de oliva (C,MC,PC) Octopus “Galician way” with paprika and olive oil	24
Croquetas caseras del chef, cada día un sabor diferente (G,L,H) Chef’s home made croquetas, each day a different flavour	12€
Salmón ahumado Keia con guarnición de huevo cocido, alcaparras y cebolleta. (H, PC, DS) Smoked Salmon Keia with boiled egg, caper and spring onion garnish	19€
Tartar de ventresca de atún rojo (Toro) con chalotas, yema de huevo de caserío y paté de trufa negra (H, PC, S, M, DS) Just cooked Red Tuna loin tartar (Toro) with shallots, organic egg yolk and black truffle	30€
Ensalada Griega, de tomate del país, cebolla morada, pimiento verde, pepino y queso feta (V) (L, DS) Greek Salad made of tomato, purple onion, green pepper, cucumber and feta cheese	15€
Mozzarella de Búfala con tomate troceado, aceite de albahaca y sal en escamas (V) (L) Mozzarella di Bufala with tomato chunks, basil oil and salt flakes	18€
Ensalada César con pollo, queso parmesano, croutons de masa madre y nuestra salsa casera (G,H,PC,L,M,DS) Caesar Salad with chicken, parmesan cheese, chunks of bread and our caesar sauce	17€

## Principales Mains

---

- Hamburguesa de Black Angus con queso cheddar, canónigos y tomate, acompañada de patatas fritas caseras (G,H,S,L,AP,M,DS,GS)** 18€  
Black Angus burger, cheddar cheese, lamb's lettuce and tomato, with home made chips
- Hamburguesa de pechuga de pollo a la parrilla con queso cheddar, canónigos y tomate, acompañada de aros de cebolla (G,H,S,L,AP,M,DS,GS)** 17€  
Grilled chicken breast burger, cheddar cheese, lamb's lettuce and tomato, with home made chips
- Sandwich Vegetal con mayonesa, lechuga, tomate, caramelizada y cebolla espárragos, acompañado de patatas parisinas (V) (G,H,S,GS,AP)** 15€  
Vegetarian sandwich with mayo, lettuce, tomato, caramelised onion and asparagus, with home made chips
- Sandwich LeClub con lechuga, tomate, pollo, bacon y mayonesa, acompañado de patatas fritas caseras (G,H,S,GS,M,L)** 15€  
Le Club sandwich, with lettuce, tomato, chicken, bacon and mayonnaise sauce with home made chips
- Sandwich de centollo al champagne, salmón ahumado y mayonesa tártara en pan blanco acompañado de patatas parisinas (G,C,H,PC,S,L,M,GS,DS)** 20€  
Sandwich: Spider crab with champagne sauce, smoked salmon and tartar mayo on white bread with home made chips
- Pizza margherita artesanal con salsa de tomate casero, mozzarella de búffala, aceite de oliva y albahaca (V) (G,L)** 17€  
Home made Margherita pizza, artisan tomato sauce, mozzarella di buffala, extra virgin olive oil and basil
- Pizza prociuto e funghi artesanal, con salsa de tomate casero, mozzarella, jamón cocido, champiñones y aceite de oliva (G,S,L)** 17€  
Home made Prociuto e Fungui pizza, artisan tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and extra virgin olive oil

## Postres Desserts

---

Emblemática tarta de piñones del Ercilla (V) (G,H,CH,S,L,FC,GS) 10€  
Ercilla pine nut emblematic cake

Tarta templada de queso, artesana (V) (G,H,CH,L,GS) 10€  
Warm artisan cheesecake

Valenciano; zumo de naranja natural 12€  
con helado de vainilla y licor de naranja (L)  
Valenciano; fresh orange juice  
with vanilla ice cream and orange liquor

Escocés; café espresso con helado de vainilla y whiskey (L) 12€  
Escocés; espresso coffee with vanilla ice cream and whiskey

## Petit Four

---

Este término francés que significa “horno pequeño” sirve para designar pequeñas preparaciones de pastelería y confitería cuyo reducido tamaño permite degustarlas de un solo bocado.

Los petits fours son auténticos postres en miniatura, pequeñas obras de arte dulce que enamoran a la vista y al paladar. En nuestro caso, constan de macarrons franceses y trufas de chocolate de Arrese, artesanía culinaria Bilbaína desde hace más de 100 años.

This French term that means “small oven” is used to designate small pastry and confectionery preparations whose small size allows them to be tasted in a single bite.

Petits fours are authentic miniature desserts, small works of sweet art that will enchant the eye and the palate. In our case, they consist of French macarons and Arrese’s chocolate truffles, a culinary craft from Bilbao over 100 years old.

Petit four para 2 personas (V) (G,H,S,L,FC,DS) 12€

Petit four for 2 people

Petit four para 4 personas (V) (G,H,S,L,FC,DS) 24€

Petit four for 4 people



