

Menú

Alimentos

HORARIO:
12:30 A.M. - HORA CIERRE



ENTRADAS FRÍAS

TOSTADAS

Todas nuestras tostadas vienen servidas con una base de guacamole del día con la proteína seleccionada con el marinado de la casa y coronada con mix de col blanca y morada acompañado de zanahoria fresca y aderezo de chipotle.

🔥 Atún	\$65
🔥 Pescado	\$60
🔥 Pulpo	\$65
🔥 Camarón	\$65
🔥 Campechanas	\$65

EMPANADAS

Todas nuestras empanadas son elaboradas en casa, vienen servidas con ensalada de col blanca y morada con toque de zanahoria, servida con alioli de chipotle y coronada con aguacate fresco.

🔥 Atún	\$70
🔥 Pescado	\$65
🔥 Pulpo	\$65
🔥 Camarón	\$70
🔥 Campechanas	\$70

MOLCAJETE DE AGUACHILE (VERDE / ROJO / NEGRO)

Todos nuestros aguachiles son marinados con el aguachile de preferencia, acompañado de pepino con mezcla de cebolla morada, piña y chiles verdes, coronado con finas láminas de tortilla y aguacate fresco.

🔥 Atún	\$180
🔥 Pescado	\$180
🔥 Pulpo	\$180
🔥 Camarón	\$180
🔥 Campechanas	\$180

🔥 Torre de ceviche de Camarón \$170

Mezcla de camarón cristal y pacotilla en salsa ponzu, acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate saladet, piña y habanero, coronado con finas láminas de tortilla, aguacate fresco y ajonjolí blanco y negro.

🔥 Torre de ceviche de Atún \$170

Atún fresco en salsa ponzu, acompañado de pepino, cebolla morada, jitomate saladet, piña y habanero, coronado con finas láminas de tortilla, aguacate fresco y ajonjolí blanco y negro.

🔥 Torre de ceviche de Pulpo \$170

Pulpo fresco en salsa ponzu, acompañado de pepino, cebolla morada, jitomate saladet, piña y habanero, coronado con finas láminas de tortilla, aguacate fresco y ajonjolí blanco y negro.

🔥 Carpaccio de Atún \$150

Finas láminas de atún sellado en costra de mix de ajonjolí, arugula y alcapparras aderezadas con limón y sal, acompañadas de pepino y cebolla morada con toque de limón, servidas con alioli de chipotle, mezcla de ensalada de col, aguacate fresco y un delicado toque de salsa ponzu.

🔥 Ostiones Rockefeller (por pieza) \$20

Frescos ostiones servidos por pieza acompañados de limón eureka y toque de aceite de olive.

🔥 Tostada de salpicón \$150

Salpicón de res servido sobre tortilla frita con guacamole artesanal y fresca mezcla de col blanca y morada, acompañado de jitomate, cebolla morada, rábanos y chile Tampico, terminado con alioli de chipotle.

🔥 Aguachile de Rib Eye nacional (verde/rojo/negro) \$250

Rib-eye nacional asado al termino deseado marinado con el aguachile deseado acompañado de pepino, cebolla morada y aguacate fresco, puede ser también de fritura de poro zasonada.

CÓCTELES

🔥 Cóctel de Camarón

Fresco camarón pacotilla acompañado de nuestra salsa coctel Terral y sazonzador clasico, mezclado con cebolla morada y aguacate fresco.

CH (150 ml) \$100

MD (200 ml) \$120

GD (300 ml) \$140

🔥 Cóctel Campechano

Mezcla de camarón, ostion, pulpo y calamar acompañado de nuestra salsa coctel Terral y sazonzador clasico, mezclado con cebolla morada y aguacate fresco.

CH (150 ml) \$100

MD (200 ml) \$120

GD (300 ml) \$140

ENTRADAS CALIENTES

🔥 Pescadillas (3 pzas) \$80

Pescadillas dorados en la plancha rellenas de pescado fresco con un toque de ajo y jitomate, acompañadas cebolla morada y mezcla de col blanca y morada, servidas con aderezo de chipotle.

🔥 Molcajete de Camarón al Gusto \$180

Camarón al gusto: empanizados, al coco, momia, ajillo, ajo, mojo de ajo, chiltepín o endiablados, servido sobre una base de guacamole fresco y coronado con fritura de tortilla.

🔥 Camarones al Gusto \$180

Camarón al gusto: empanizados, al coco, momia, ajillo, ajo, mojo de ajo, chiltepín o endiablados, acompañado de arroz blanco de la casa y un side de ensalada fresca.

🔥 Jaibas Desnudas \$320

Jaibas de caparazón suave cocinadas de manera crujiente con un toque de mantequilla de la casa, acompañadas de ensalada fresca, chiles toreados y flor de cebolla.

🔥 Molcajete de Chicharrón de Pulpo \$250

Pulpo preparado en técnica de fritura profunda, servido sobre una base de guacamole fresco y coronado con crujiente tortilla frita.

🔥 Molcajete de Chicharrón de Rib-Eye \$250

Rib-eye nacional preparado en técnica de fritura profunda, servido sobre una base de guacamole fresco y coronado con crujiente tortilla frita.

🔥 Queso Provolone Asado \$140

Queso provolone derretido acompañado de una selección de carne a elegir: chorizo rojo, chistorra o arrachera, cuidadosamente seleccionados por nuestro chef.

🔥 Tabla de Vegetales Asados \$80

Selección de vegetales frescos asados, bañados con mantequilla estilo Terral, sazonados con pimienta y un delicado toque cítrico de limón eureka.

Tuétanos con Mantequilla de Ajo \$150

Par de tuétanos cocinados a las brasas, acompañados de mantequilla de ajo asado, servidos con cebolla asada y chiles toreados, sazonados con perejil fresco y un toque de limón eureka.

CALDOS Y SOPAS

Caldo de Camarón (ParaPelar / SinPelar) 500ml \$150

Tradicional caldo de camarón preparado con un fondo intenso acompañado de camarón cristal a elegir para pelar o sin pelar, acompañado de vegetales frescos.

Caldo de Mariscos 500ml \$160

Caldo elaborado con camarón, pulpo, calamar y almejas frescas, preparado en un fondo casero de mariscos.

Caldo de Jaiba 500ml \$150

Tradicional base de caldo de mariscos acompañado de pulpa de jaiba y jaiba fresca.

Sopa Azteca 500ml \$140

Sopa tradicional Azteca de base de jitomate acompañado de mix de chiles guajillo y morita, servido con queso panela, aguacate fresco, crema y crujiente fritura de tortilla.

Jugo de Carne 500ml \$100

Tradicional fondo de res acompañado con rasurado de cilantro, cebolla, chiles verdes y jerez.

Sopa de Cebolla Gratinada 500ml \$180

Tradicional sopa de cebolla preparada con un delicado toque de brandy y vino blanco, mezclas de pimientas y croton de focaccia gratinado.

ENSALADAS

Ensalada César \$130

Fresca lechuga romana y asada al grill acompañadas de crujientes crotones, previamente aderezadas con nuestro clásico aderezo César hecho en casa y terminadas con queso parmesano.

Ensalada de la Casa \$115

Mezcla de lechugas frescas, acompañadas de queso de cabra, nuez garapiñada y frutos rojos, bañadas con nuestro aderezo estilo Terral.

Ensalada mediterranea \$150

Selección de lechugas frescas, acompañadas de crotones hechos en casa, queso feta, pepino, jitomate, albahaca fresca y cebolla morada, aderezadas con nuestra vinagreta de mostaza hecha en casa.

PASTAS/ARROZ

Pasta a elegir (spaguetti, fettuccini, fusilli)

Pasta Alfredo \$130

Pasta Bolognesa \$150

Pasta al Pesto \$130

Pasta 4 quesos \$130

Pasta Marinera \$215

Pasta alodka \$130

Pasta al Burro \$130

Pasta Pomodoro \$130

Pasta Arrabiat \$130

Arroz Blanco con Plátano \$130

DE LA TIERRA

Todos nuestros cortes son preparados al grill y acompañados de ensalada de la casa, limon eureka asado, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

CALIDAD HIGH CHOICE

Rib Eye High Choice (250gr) \$600

Corte premium de gran marmoleo y suavidad, preparado al grill.

New York High Choice (250gr) \$550

Corte de textura firme y sabor robusto, preparado al grill.

NACIONAL

Rib eye Nacional (250gr) \$350

New york Nacional (250gr) \$300

Arrachera (250gr) \$250

Cabrería (300gr) \$320

Cowboy (300gr) \$320

Picanha (250gr) \$320

T-bone (preguntar por existencia 350gr) \$400

Parrillada de Carnes \$650

Selección al grill de cabrería, arrachera, longaniza, chorizo y queso provolone fundido, perfecta para compartir.

Molcajete de Carnes \$450

Combinación de arrachera, longaniza, chistorra y chorizo servidos en molcajete caliente terminada con una salsa de tomate y queso asado.

Molcajete de Lengua Ahumada \$350

Tierna lengua ahumada servida en molcajete caliente, acompañada de salsa de tomate y cebolla asada.

Short Rib Estofado y Ahumado con Puré de Papa \$250

Costilla de res cocinada lentamente y ahumada, extremadamente suave y acompañada de cremoso puré de papa, gravy de Res y macarrones con queso.

Parrillada de Embutidos \$240

Combinación de chorizo rojo, chistorra y longaniza preparados al grill, ideales para compartir y disfrutar.

DEL MAR

Todos nuestros pescados y mariscos pueden prepararse fritos o al grill dependiendo el gusto que se desee preparar acompañados de ensalada de la casa, arroz, chiles toreados, limón eureka asado y corazón de cebolla asada.

Mojarra al Gusto \$200

(Zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, a la mantequilla de la casa, al ajillo, enchipotlado, a la diablo, al habanero, al chiltepín.)
Mojarra fresca preparada al gusto, acompañada de ensalada de la casa, arroz blanco, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

Huachinango (De acuerdo al peso precio) Aprox. \$500

(Zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, a la mantequilla de la casa, al ajillo, enchipotlado, a la diablo, al habanero, al chiltepín.)
Huachinango fresco preparado al gusto, acompañado de ensalada de la casa, arroz blanco, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

DEL MAR

🔥 Empapelado de mariscos \$200

Selección de camarón, pulpo, calamar y tilapia acompañados de vegetales, cocinados al empapelado para conservar todo su sabor, servido con ensalada de la casa, arroz, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Filete de Tilapia al Gusto \$150

(Zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, a la mantequilla de la casa, al ajillo, enchipotlado, a la diábala, al habanero, al chiltepín.)

Filete de tilapia fresco preparado al gusto, acompañado de ensalada de la casa, arroz blanco, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Parrillada de Mariscos (4px) \$980

Selección fresca de pulpo, calamar, camarón y filete de pescado, preparada con la mantequilla de la casa, acompañada de ensalada de la casa, arroz, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Molcajete de Mariscos (2px) \$850

Mezcla fresca de pulpo, camarón, calamar y pescado, bañados en salsa de tomate y acompañados de queso panela, servido con ensalada de la casa, arroz, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Salmón a la Parrilla (Al gusto) \$270

(Zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, a la mantequilla de la casa, al ajillo, enchipotlado, a la diábala, al habanero, al chiltepín.)

Salmón fresco cocinado a la parrilla, acompañado de ensalada de la casa, arroz blanco, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Pulpo (Al gusto) \$420

(Zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, a la mantequilla de la casa, al ajillo, enchipotlado, a la diábala, al habanero, al chiltepín.)

Pulpo fresco preparado al gusto, acompañado de ensalada de la casa, arroz blanco, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

🔥 Cola de Langosta \$2 por Gr.

Cola de langosta fresca preparada al gusto, acompañada de ensalada de la casa, mantequilla clarificada, chiles toreados y corazón de cebolla asada.

Precio sujeto al peso del producto.

HAMBURGUESAS

🔥 Clásica \$210

Jugosa carne de res al grill acompañada de queso cheddar derretido, lechuga fresca, pepinillos y nuestro exclusivo aderezo de la casa, servida en pan brioche artesanal.

🔥 Hawaiana \$210

Deliciosa combinación de carne de res al grill con jamón, piña caramelizada y aderezo especial de la casa, servida en pan brioche artesanal.

🔥 Caramelizada \$280

Mezcla de carne coronada con mermelada de tocino, cebolla caramelizada y pepinillos, servida en pan brioche artesanal.

🔥 Brisket Ahumado \$180

Especialidad de pecho de res ahumado lentamente, acompañado de fresca ensalada de col, pepinillos y aderezo de la casa en pan brioche artesanal.

SIDES

🔥 Puré de Papa con Queso (Alligot) \$100

Cremoso puré de papa con queso fundido de textura suave.

🔥 Papas Trufadas \$70

Papas fritas crujientes con un delicado toque de aceite de trufa.

🔥 Hongo al Ajillo \$70

Champiñones salteados al ajillo con sabores intensos y aromáticos.

🔥 Puré de Papa \$45

Suave y cremoso puré de papa con mantequilla.

🔥 Ejote a la Mantequilla \$45

Ejotes frescos salteados con mantequilla de la casa.

🔥 Papas a la Francesa \$45

Doradas y crujientes papas fritas de corte delgado.

🔥 Arroz Blanco \$45

Porción de arroz blanco acompañado de zanahoria.

🔥 Ensalada de Col \$45

Fresca mezcla de col blanca y morada con un toque cremoso.

🔥 Guacamole \$45

Preparado al momento con aguacate fresco y el sazón especial de la casa.

🔥 Ensalada Verde \$45

Selección de lechugas frescas acompañadas de vegetales de temporada.

🔥 Mac & cheese \$70

MENÚ DE NIÑOS

🔥 Nuggets \$95

🔥 Dedos de queso \$90

🔥 Papas a la francesa \$45

🔥 Hamburguesa kids \$180

🔥 Arroz blanco \$45

ESPECIAL MENÚ OCTUBRE-NOVIEMBRE

🔥 Ravioli de calabaza con short rib \$250

Ravioli salteado en mantequilla avellanada con salvia, calabaza rostizada, short rib cocinado por 8 horas y

🔥 Risotto con hongos y camarones \$250

Arroz arborio cremoso con hongos rostizados, acompañado de camarones con mantequilla de la casa y crocantes de queso parmesano.

🔥 Fettuccini con camarones scampi y calamar \$210

Pasta fettuccini acompañada de camarones salteados con mantequilla acompañado de perejil y jugo de limón y flameados con vino blanco.

🔥 Mole de caderas \$550

🔥 Mole de caderas con promoción mezcal \$600

ESPECIAL MENÚ DE POSTRES OCTUBRE - ENERO

🕯 Pastel de Chocolate con Naranja.	\$150
🕯 Creme Brulee de Calabaza.	\$120
🕯 Galleta rellena de Ganache de Chocolate y Canela.	\$130
🕯 Cheesecake de Manzana.	\$120
🕯 Vaso de Pastel de Camote.	\$100
🕯 Pudding de Brioche.	\$100



SÍGUENOS



Terral

<https://www.facebook.com/share/1DvdscfJnX/>



@terral_huejotzingo

https://www.instagram.com/terral_huejotzingo/

