

ON GRIGNOTE?



(À COMMANDER LA VEILLE)

SUR COMMANDE

Tortilla de pommes de terre	19,00 €
Tortilla de pommes de terre et courgette	19,00 €
Salade russe	10,00 €
Empanada au thon	19,00 €
Empanada au jambon blanc et serrano, assortiment de fromages et confit de pomme	19,00 €
Empanada au bœuf séché et fromage de chèvre	19,50 €
Empanada à la viande	19,00 €

EMPANADAS DE LA BOULANGERIE « LA PORTALINA », RÉCOMPENSÉE EN 2022
PAR SA TROISIÈME « ÉTOILE DE LA BOULANGERIE » ET LA « MIE D'OR DE LA PRINCIPAUTÉ » EN 2021



ENTRÉES

Jalapeño farci au fromage	2,50 €
Asperges de Funes (Navarre)	13,00 €
Croquettes maison, saveurs variées	12,50 €
Nachos Mar del Sueve	12,50 €
Planche de fromages asturiens, noix et pâte de coing	18,00 €
Assiette de bœuf séché de León, fromage de chèvre et amandes effilées	17,50 €
Assiette de jambon ibérique de cebo	17,50 €
Assiette de jambon ibérique de bellota	25,00 €



À TREMPER

Houmous avec crudités	10,00 €
Guacamole avec chips de maïs	10,00 €
Pâté de fromage bleu, dattes et noix	10,00 €
Assortiment de dips	20,00 €



SALADES

Laitue, pomme, noix, fromage bleu et tomates cerises	9,50 €
Laitue, noix caramélisées, fromage de chèvre et mangue	9,50 €
Tomates du potager et mozzarella	11,00 €
Avocat, oignon, olives, tomates cerises, betterave et fromage frais	11,00 €
Morue fumée, orange et avocat	12,00 €



TARTINES

Jambon ibérique, brie et tomate	4,00 €
Bœuf séché, fromage de chèvre et tomate	4,50 €
Boudin noir de León et pomme	4,50 €
Bœuf séché, oignon caramélisé, mousse de canard et tomate	4,50 €
Béchamel, épinards, champignons, fromage fondu et tomates cerises	5,50 €
Jambon ibérique, asperges vertes, confit de poivron, œuf de caille et tomate	5,50 €
Saumon fumé, guacamole et pomme	6,00 €
Morue fumée, guacamole et tomates cerises	6,00 €
Fromage Gamoneu, noisettes et crème de myrtilles	6,50 €



GASPACHOS

Gaspacho traditionnel	5,00 €
Gaspacho de betterave	5,50 €
Gaspacho de pomme	5,50 €
Gaspacho de carotte	5,50 €
Gaspacho d'ananas	5,50 €
Gaspacho de fraise	5,50 €



SANDWICHS

Jambon-fromage	4,00 €
Végétal (jambon, fromage, laitue, tomate, thon et mayonnaise)	4,50 €
Complet (jambon, fromage, laitue, tomate, œuf et mayonnaise)	5,00 €



DESSERTS

Glaces Revuelta	nous consulter
Cheesecake	6,00 €
Crème au chocolat blanc et myrtilles	5,50 €
Coulant au chocolat avec glace et chantilly	5,50 €
Lait caillé	3,50 €
Yaourt bio au miel et aux noisettes	3,50 €



CAFÉS SPÉCIAUX

Latte macchiato caramel	2,20 €
Latte macchiato vanille	2,20 €
Cappuccino	2,20 €
Petit café bombón	2,20 €
Grand café bombón	3,00 €
Café irlandais	3,50 €
Café carajillo	3,50 €
Milkshake café et vanille	5,00 €
Milkshake café, vanille et Baileys	5,20 €



THÉS & INFUSIONS

THÉ NOIR	2,50 €
Thé noir chocolat et truffe	
Thé noir Breakfast	
Thé noir Karamelli(caramel, amandes et vanille)	
THÉ ROUGE	2,50 €
Thé rouge pur 50 ans	
Thé rouge à la fraise	
Thé rouge citron vert et orange	
THÉ VERT	2,50 €
Thé vert Bancha du Japon	
Thé vert orange et papaye	
Thé vert au yaourt, fraises et mûres sauvages	
THÉ BLANC	2,50 €
Thé blanc Pai Mu Tan impérial	
Thé blanc Secret de Bo(pomme et gingembre)	
ROOIBOS (sin teína)	2,50 €
Rooibos pur	
Rooibos Forêt enchantée(Citron vert, orange, cynorrhodon, cannelle et cardamome)	
Rooibos pakistais(cannelle, orange et fleur d'oranger)	
TISANES	2,50 €
Tisane Yoga Relaxación tradicional India. Relajante y digestivo)	
Tisane Piña Colada(pomme, hibiscus, cynorrhodon, ananas et noix de coco)	



FACEBOOK: /TERRAZAMAR.DELSUEVE
INSTAGRAM: @MARDELSUEVE

TERRAZA MAR DEL SUEVE
AVDA. DE ASTURIAS, N° 22
33320, COLUNGA, PRINCIPADO DE ASTURIAS

ON BOIT UN VERRE?



JUS

Orange	3,50 €
Citronnade	4,00 €
Orange et pomme	4,00 €
Orange, raisin, ananas et kiwi	4,50 €
Carotte, pomme et orange	4,50 €
Pastèque, orange et raisin	4,50 €
Gaspacho traditionnel	5,00 €
Gaspacho de fruits (au choix : fraise, pomme, carotte, betterave ou ananas)	5,50 €
Pamplemousse, pomme, fraise et miel	5,00 €
Concombre, pomme, céleri, citron et menthe	5,00 €
Ananas, épinards, céleri, citron et gingembre	5,00 €



MILKSHAKES

Chocolate	4,00 €
Vanille	4,00 €
Nougat	4,50 €
Lait meringué	4,50 €
Fraise	4,50 €
Myrtilles	4,50 €
Banane	4,50 €
Œuf Kinder	4,50 €
Oreo et vanille	4,50 €
Cookies	4,50 €
Cookies et lait meringué	5,00 €
Noix de coco et banane	5,00 €
Banane et vanille	5,00 €
Chocolat et banane	5,00 €
Café et vanille	5,00 €
Chocolat et fraise	5,00 €
Banane et fraise	5,00 €
Yaourt aux fruits rouges	5,00 €
Myrtilles et mangue	5,00 €
Mangue et vanille	5,00 €
Mangue et banane	5,00 €
Lait végétal, banane, myrtilles et datte (sans sucre ajouté)	5,00 €
Baileys, vanille et Oreo	5,20 €
Café, vanille et Baileys	5,20 €



COCKTAILS

Pétillant à la fraise ou au sorbet mangue Cidre pétillant à la fraise ou à la mangue.	5,00 €
Mojito Rhum, sucre, citron vert, menthe et eau gazeuse.	7,00 €
Sex on the Beach Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et jus de cranberry.	7,00 €
Margarita Tequila, Cointreau et base maison.	7,00 €
Cosmonolitan Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry.	7,00 €
Daiquiri Rhum et base maison	7,00 €
Daiquiri aux fruits Au choix : fraise, mangue ou banane.	7,50 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco, sel et poivre.	7,50 €
Piña Colada Rhum, crème de coco, ananas frais et jus d'ananas.	7,50 €
Neononi Gin, Campari et vermouth rouge.	7,50 €
Aperol Spritz Vin pétillant, Aperol et soda.	7,50 €
Tequila Sunrise Tequila, triple sec, jus d'orange et fraise.	8,00 €
Mar del Sueve Alquitara, jus d'orange, jus de pamplemousse, Tabasco et base maison.	8,00 €
Bramble Gin, base maison et liqueur de mûre.	8,00 €
Mojito SANS ALCOOL Citron vert, menthe, sucre et eau gazeuse.	5,50 €
Cocktail SANS ALCOOL Jus d'orange, fraise, citron vert et menthe.	5,50 €
Bramble SANS ALCOOL Gin sans alcool, base maison et liqueur de mûre.	5,50 €



SHOTS

Rhum au miel Rhum élaboré à partir d'eau-de-vie, typique des îles Canaries.	3,20 €
Pacharán Liqueur obtenue par macération de prunelles dans une eau-de-vie anisée, typique de Navarre.	3,20 €
Amaretto di Saronno Liqueur associant la douceur de l'abricot à l'amertume des amandes.	3,20 €
Limoncello <i>Licor dulce artesanal elaborado con los limones producidos en la Costa Amalfitana, en el Golfo de Nápoles.</i>	3,20 €
Franpelico Liqueur à base de noisettes grillées, macérées dans l'alcool avec des baies et différentes épices.	3,20 €
Crème d'orlino Élaborée à partir de crème de lait et de différents composants alcoolisés et aromatiques.	3,20 €
Orlino aux herbes Obtenu à partir de raisin et élaboré avec des herbes aromatiques qui lui donnent sa teinte verte caractéristique.	3,20 €
Eau-de-vie de cidre l'Alquitara Eau-de-vie produite à partir de cidre de fermentation naturelle, issu de pommes 100 % asturiennes, et distillée traditionnellement dans des alambics artisanaux en cuivre.	3,20 €
Liqueur de café Liqueur galicienne à la saveur raffinée, macérée avec du café.	3,20 €
Liqueur de noisette Liqueur asturienne élaborée à partir de noisettes.	3,20 €



SPIRITUEUX PREMIUM

Tanqueray 0,0	7,00 €
Seagrams	7,00 €
Puerto de Indias	7,00 €
Bombay Sapphire	7,50 €
Bulldog	8,00 €
Brockmans	8,50 €
Martin Millers	8,50 €
Nordes Atlantic	8,50 €
Tanqueray Ten	8,50 €
Hendrick's	8,50 €
Jack Daniel's	7,50 €
Chivas 12	8,00 €
Black Label	8,50 €
Macallan 12	9,50 €
Flor de Caña 7	7,50 €
Santa Teresa 1796	8,50 €
Absolut	7,00 €



VINS

	Verre	Bouteille
Rioja		25,00 €
Costumbres (Vin d'auteur)		
Altún (Crianza)	3,30 €	19,80 €
Palacio de Argüelles (Jeune)	2,50 €	15,00 €
Ribera del Duero		
Baden Numen (Tinto fino)	3,20 €	19,00 €
Bierzo		
Akilia (Mencia)	3,20 €	19,00 €
Canga del Narcea (Asturias)		
Galiana de Limes (Mencia - carrasquin - Albarin negro - verdejo negro)		29,00 €
Rueda		
Vicaral (Verdejo)	2,90 €	17,50 €
Rias Baixas		
Uva de Conde (Albariño)	3,00 €	18,00 €
Valdeorras		
Sampayolo (Godello)	3,00 €	18,00 €
Navarra		
Remonte (Rosé)	2,50 €	15,00 €
Vins pétillants		
Don Luciano (Moscato)	3,00 €	17,00 €
Heretat el Padruell (Brut Nature-Cava)		16,00 €
Sangria au vin		17,00 €



FACEBOOK: /TERRAZAMAR.DELSUEVE
INSTAGRAM: @MARDELSUEVE

TERRAZA MAR DEL SUEVE
AVDA. DE ASTURIAS, N° 22
33320, COLUNGA, PRINCIPADO DE ASTURIAS

PANCAKES AMÉRICAINS

ANANAS

BANANE

MYRTILLES

RAISINS DE CORINTHE

CACAHUÈTES

PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

PÉPITES DE CHOCOLAT BLANC

GLACE À LA VANILLE

GLACE AU CHOCOLAT

GLACE ŒUF KINDER

SORBET MANGUE

-

SIROP DE CHOCOLAT

SIROP DE FRAISE

SIROP DE Caramel

SIROP DE CHOCOLAT BLANC

SIROP DE FRUITS ROUGES

MIEL

-

CHOISISSEZ 1 INGRÉDIENT

+

SIROP OU MIEL + CHANTILLY

-

1 PANCAKE

3,00 EUROS

2 PANCAKES

5,50 EUROS

GARNITURES POUR YAOURT

BISCUIT OREO

LACASITOS

ANANAS

BANANE

MYRTILLES

AMANDES

CACAHUÈTES

RAISINS DE CORINTHE

PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

PÉPITES DE CHOCOLAT BLANC

-

SIROP DE CHOCOLAT

SIROP DE FRAISE

SIROP DE CARMEL

SIROP DE CHOCOLAT BLANC

SIROP DE FRUITS ROUGES

MIEL

SORBET MANGUE

-

YAOURT

+

CHOISISSEZ 2 INGRÉDIENTS

+

SIROP

-

3,50 EUROS