

R
E
V
I
S
T
A
M
E
N
Ú

DU NORD TERRASSE

EDICIÓN 2019



Í N D I C E



2

PARA PICAR

3

ENTREMES

STARTERS

4

PARA COMPARTIR

LET'S SHARE

5

BROCHETAS

SKEWER

6

HAMBURGUESAS

BURGERS

8

SOPAS & CREMAS

SOUPS & CREAMS

7

PASTAS & ARROCES

RICE & PASTA

9

ENSALADAS

SALADS

11

PARRILLA

GRILL

13

AVES

POULTRY

15

CARNES

BEEF

17

PESCADOS & MARISCOS

SEAFOOD

21

RELLENOS

STUFFED

21

TAHINE

HUMMUS

22

SHAWARMA

23

MARMAÓN

23

QUIBBE

23

COMBINACIONES

COMBOS

24

PLATO MIXTO

MIXED DISH

25

BEBIDAS

BEVERAGES

28

POSTRES

DESSERTS

29

PIZZAS

A LA PARRILLA

★ Plato nuevo :: new

R Recomendado :: recommended

R★ Plato nuevo y recomendado
:: recommended and new

PARA PICAR

Quibbe tradicional de carne :: *Traditional beef* \$ 3.400

.....

Manihot \$ 5.200



Yuquitas fritas acompañadas de queso crema con tocino y mostaneza
fried yuccas with cream cheese with bacon and mustard

.....

Nachos árabes :: *Arabic nachos* \$ 6.100

Acompañado con tahine :: *with a side of hummus*

.....

Quesillos a la parrilla :: *Grilled cheese* \$ 6.100

Reducción en balsámico :: *in a balsamic reduction*

.....

Mac n' cheese \$ 8.500

Macarrones con queso mozzarella y cheddar gratinado en queso parmesano :: *three cheese mac n' cheese*

Disponible de 9:30 a.m. a 11:30 a.m. y de 2:30 p.m. a 7:00 p.m.

.....
Available from 9:30 a.m. to 11:30 a.m. and from 2:30 p.m. to 7:00 p.m.

MEZZA

PARA TRES O CUATRO PERSONAS

\$ 27.800



PARA COMPARTIR

Let's share

Tiempo de preparación de 15 a 20 minutos

Preparation time of 15 to 20 minutes

• • • • • *del Mediterráneo* • • • • •

MEDITERRANEAN • • • • •

★ **R** Parrillada :: *Grilled bites* \$ 29.100 (3-4 personas)
Combinación de pollo (ajo) , churrasco (chimichurri), punta gorda (criolla), chorizo y butifarra con dos acompañamientos a tu elección :: *Mix of chicken, churrasco, punta gorda, chorizo y butifarra served with two sides of your choice.*

:: Tradicional Árabe ::
Traditional arabic dishes

Variedad de quibbes :: *Assortment of quibbes* \$ 12.000

4
unds

Mezza para tres o cuatro personas :: *for three or four people* \$ 27.800



BROCHETAS

S K E W E R

Estos platos tienen un tiempo de preparación de 30 a 40 minutos.

These dishes have a preparation time of 30 to 40 minutes.

Pollo con pimentones asados

Chicken with grilled peppers

\$ 14.700

Pollo con champiñones gratinados

Chicken with grilled mushrooms

\$ 15.600

Portobello y queso

Portobello and cheese

\$ 15.200

Mixto (Lomo, pollo y chorizo)

Mix (beef, chicken and chorizo)

\$ 16.300

Lomo a la pimienta árabe

Arabian pepper beef sirloin

\$ 18.000

Lomo gratinado

Beef sirloin au gratin

\$ 18.600

Lomo con tahine

Beef with hummus

\$ 18.600

Langostinos

Shrimps

\$ 18.600

Acompañado de una de las siguientes opciones:
papas en casquito, yuquitas o maduro.

*Served with one of the following options:
potato wedges, yuccas or plantain*



HAMBURGUESAS

B U R G E R S

Falafel burger \$ 15.000

Hamburguesa de faláfel con tahine servido en pan de papa acompañado con papas a la francesa :: *falafel burger with hummus served in a potato bun, with french fries.*

Pulled Pork \$ 16.000

Cerdo desmechado BBQ servido en pan de papa acompañado con papas a la francesa :: *BBQ pulled pork served in a potato bun, with french fries*

Queso Cheddar :: Cheddar cheese \$ 18.000

Carne Brangus con queso cheddar y cebollas caramelizadas servido en pan de papa acompañado con papas a la francesa :: *premium beef burger with cheddar cheese and grilled onions served in a potato bun, with french fries.*

FALAFEL
BURGER





ARROZ DE ALMENDRAS :: ALMONDS \$ 21.400

PASTAS & ARROCES

◀ RICE & PASTA ▶

Arroz de Lenteja :: Lentils \$ 13.700

.....

Arroz de Mini quibbe especial :: Special mini quibbe \$ 17.800

.....

★ Arroz Oriental \$ 18.000
Jamón, pollo y camarones servido con papas a la francesa :: With ham, chicken and shrimps served with french fries.

.....

★ Pastas Isla Rosada :: Rose Island pasta \$ 20.000
Pastas penne con camarones :: Penne pasta with shrimps

.....

Arroz de Almendras :: Almonds \$ 21.400

.....

★ Arroz Mar y Montaña :: \$ 25.000
Con chorizo español y langostinos servido con papas a la francesa:: With spanish chorizo and shrimps served with french fries.

Estos platos tienen un tiempo de preparación de 15 a 20 minutos
:: These dishes have a preparation time of 15 to 20 minutes.

Arroces acompañados con tahine y pan árabe
Rices served with hummus and pita bread.

SOPAS Y Cremas

— Soups & Creams —

Estos platos tienen un tiempo de preparación de 15 a 20 minutos.

.....
These dishes have a preparation time of 15 to 20 minutes.

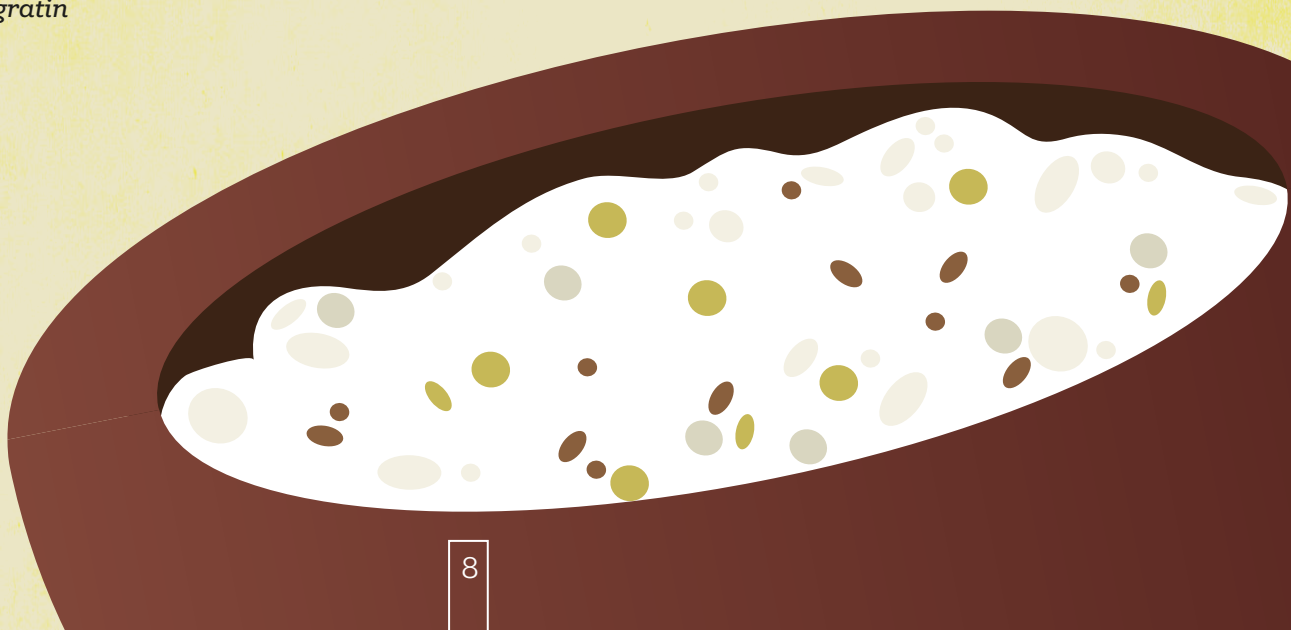
Sopa de lentejas :: *Lentil soup* \$ 7.200

♦ Champiñones con pollo :: *Mushrooms with chicken* \$ 8.600

.....
♦ Crema de cebolla :: *Onion cream* \$ 8.600

.....
Acompañadas de pan árabe :: Served with pita bread

♦ Gratinado :: *au gratin*



ENSALADAS

Salads

Estos platos tienen un tiempo de preparación de 15 a 20 minutos.

These dishes have a preparation time of 15 to 20 minutes.

Fatush \$ 14.100

Lechuga, pepino, rábano, perejil, tomate, crotones de pan con aderezo de aceite de oliva, un toque de sal y pimienta :: *Lettuce, cucumber, radish, parsley, tomatoes, bread croutons with olive oil dressing, salt and pepper*

R

Portobello \$ 21.000

Lechuga, tomate cherry, aceitunas moradas y negras, champiñón portobello, queso feta, crotones de pan árabe con aderezo de balsámico :: *Lettuce, cherry tomato, purple and black olives, portobello mushrooms, feta cheese, arabic bread croutons in olive oil dressing*

Pídela con adición de pollo :: *Order it with chicken addition*



PORTOBELLO

\$ 21.000



PARRILLA :: GRILL

Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos :: Preparation time of 30 to 40 minutes.

Medio Pollo a la parrilla

Half grilled chicken

\$ 17.500

Lomo de cerdo

Pork tenderloin

Escoge la salsa de tu preferencia: teriyaki, BBQ

\$ 22.800

Churrasco

Barbecued Steak

\$ 22.800

Costillitas BBQ

R

BBQ Ribs

\$ 22.800

Milanesa de cerdo

\$ 22.800

Picada de Churrasco

Barbecued chopped steak

con chorizo y butifarra

\$ 24.000

Punta gorda

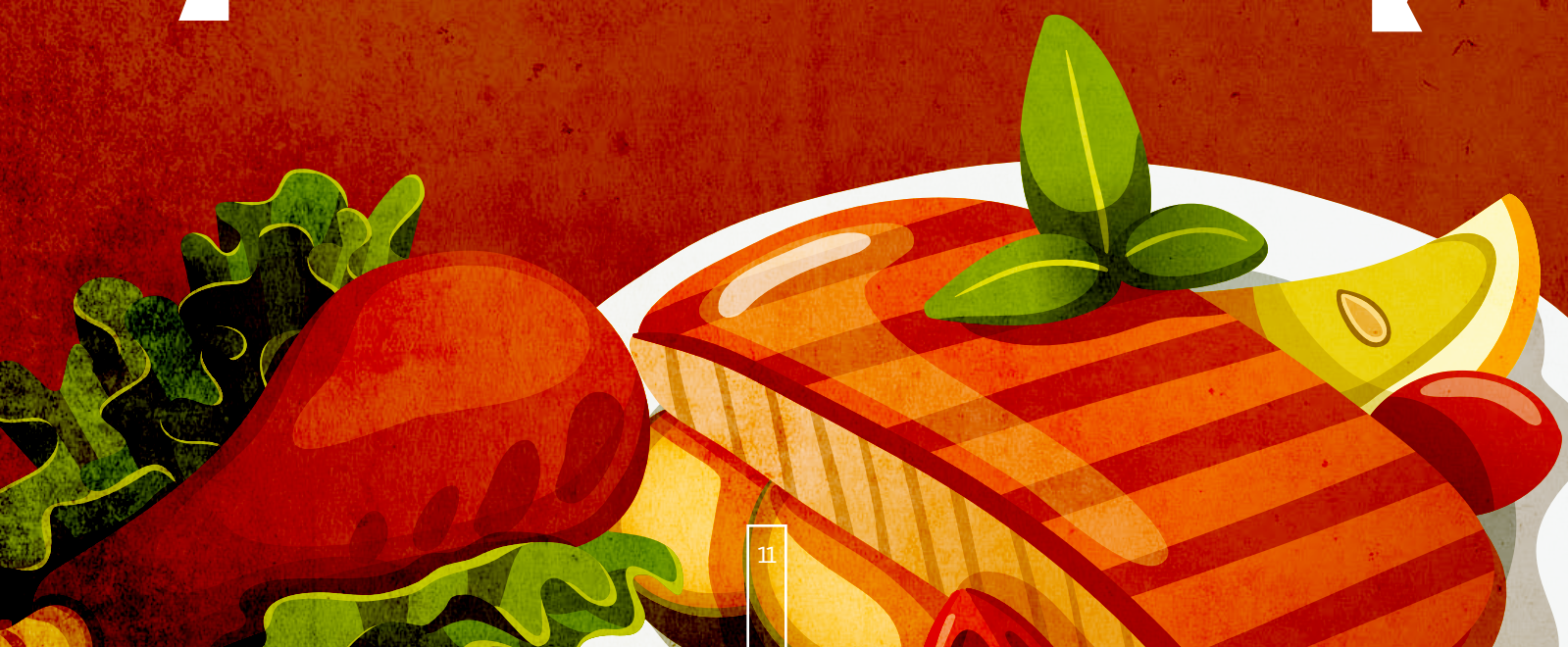
\$ 24.000

Bifé chorizo :: Sirloin rump steak

\$ 25.000

Acompañado de ensalada y una de las siguientes opciones: papas en casquito, yuquitas o maduro.

Served with a side of salad and one of the following options: potato wedges, yuccas or plantain



PICADA DE CHURRASCO

\$ 24.000



Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos :: *Preparation time of 30 to 40 minutes.*

AVES :: POULTRY

Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos :: Preparation time of 30 to 40 minutes.

R Pechuga a la parrilla :: Grilled chicken \$ 20.000

Pechuga al limón y pimienta :: Chicken in lemon and pepper \$ 20.000

Pechuga encebollada :: Chicken with onions \$ 20.500

Pechuga Roquefort gratinada con queso azul :: Roquefort Chicken with blue cheese \$ 23.100

R Pechuga a la Pizzaiola :: Pizzaiola Chicken \$ 23.100

Salsa pomodoro, jamón y queso gratinado :: Pomodoro sauce, ham and gratin cheese

Acompañado de ensalada y una de las siguientes opciones: papas en casquito, yuquitas o maduro.
Served with a side of salad and one of the following options: potato wedges, yuccas or plantain



PECHUGA AL LIMÓN Y PIMIENTA

:: Chicken in lemon and pepper

\$ 20.000



Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos :: Preparation time of 30 to 40 minutes.

CARNES

Beef

Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos. *Preparation time of 30 to 40 minutes.*

Escoge el término de las carnes: 1/2 - 3/4 o Bien asado

Choose the term of your beef: Medium rare, Medium Well or Well Done

R

Lomo a la pimienta árabe :: *Arab pepper beef* \$ 25.000

Lomo en salsa de tahine encebollado :: *Beef tenderloin with onion and hummus sauce* \$ 25.000

Lomo encebollado :: *Beef with onions* \$ 25.000

R

Lomo en salsa BBQ pimienta :: *Beef in pepper BBQ* \$ 25.000

★ Lomo Stroganoff :: *Estroganof beef* \$ 25.000

★ Lomo Rey Faoruk :: *King Faoruk beef* \$ 26.000

Steak con almendras y tahine :: *Steak with almonds and hummus* \$ 26.000

Acompañado de ensalada y una de las siguientes opciones: papas en casquito, yuquitas o maduro.
Served with a side of salad and one of the following options: potato wedges, yuccas or plantain



LOMO STROGANOFF

:: Stroganoff beef \$ 25.000



Escoge el término de las carnes: 1/2 - 3/4 o Bien asado
Choose the term of your beef: Medium rare, Medium Well or Well Done

Terrasse



PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos :: *Preparation time of 30 to 40 minutes.*

- Filete de pescado o Salmón :: *Fish Filet or Salmon* \$24.000
- Salmón \$ 28.000

Escoge tu preparación favorita :: *choose your favorite preparation*

- Grillé
- Finas Hierbas :: *Fine Herbs*
- Almendras :: *Almonds*
- Albaricoque :: *Apricot sauce*
- Al Ajillo :: *Garlic*
- Limón y Pimienta Árabe :: *Lemon and arabic pepper*

Gratinado :: *au gratin*

Acompañado de ensalada y una de las siguientes opciones: papas en casquito, yuquitas o maduro.
Served with a side of salad and one of the following options: potato wedges, yuccas or plantain



- Reina Isabel \$ 26.000

6 unidades de langostinos apanados sobre una cama de puré de papa con un centro de champiñones al ajillo ::

PIZZAS

a la parrilla



feliz y pizza tienen 5 letras; eso no es coincidencia.

de
lunes
a viernes
de 3:00 p.m.
en adelante.

Mondays to Fridays
from 3:00 p.m.

PIZZA
MARTHE
CHORIZO ESPAÑOL Y MAÍZ

Conoce nuestra
variedad de pizzas
en la pag 29





INTERNACIONAL

ÁRABE

Arabic international



ENTREMÉS

Starters

(1/2 porción)

Estos platos tienen un tiempo de preparación de 15 a 20 minutos.

These dishes have a preparation time of 15 to 20 minutes.

Tradicional Árabe :: Traditional arabic dishes

Berenjena:: Eggplant \$ 4.800

Faláfel (6 unds) :: Falafel (6 units) \$ 8.800

Hojas de parra (6 unds) :: Dolmas (6 units) \$ 8.800

Repollitas (5 unidades) :: Repollitas (5 units) \$ 8.800

Tabbule (1/2 porción) \$ 10.200

TAHINE :: HUMMUS

★ (1/2 porción) ★

Acompañado con pan árabe :: Served with pita bread

Garbanzo :: Chickpeas \$ 11.600

Berenjena :: Eggplant \$ 11.600

Garbanzo Especial (con carne y almendras) :: Chickpeas Special (with beef and almonds) \$ 14.700

Hojas de parra
Dolmas





Tiempo de preparación de 20 a 30 minutos :: Preparation time of 20 to 30 minutes

Rellenos STUFFED

Berenjenas :: Eggplant

2
unds

\$ 10.000

Berenjena vegetariana :: Vegetarian eggplant

2
unds

\$ 10.000

Repollitas

10
unds

\$ 14.700

Hojas de parra :: Dolmas

12
unds

\$ 16.300

Tahine Hummus

Acompañado con pan árabe :: Served with pita bread

Garbanzo :: Chickpeas \$ 18.400

Berenjena :: Eggplant \$ 18.400

R

Especial :: Special \$ 20.500



Tiempo de preparación de 20 a 30 minutos :: Preparation time of 20 to 30 minutes

Shawarma Gourmet

Presentación cerrada :: closed presentation

Pollo :: Chicken \$ 14.700

Mixto :: Mixed \$ 15.900 **R**

Carne :: Beef \$ 16.400

Vegetariano :: Vegetarian \$ 15.900

Marmaón

Marmaón

M A R M A O N



Con pollo :: *With chicken* \$ 21.000

Quibbe

Crudo :: *Raw* acompañado de pan árabe (*served with pita bread*) \$ 20.000

Asado :: *Grilled* acompañado de tahine y tabbouleh (*served with tahine and tabbouleh*) \$ 27.400

★ Combinaciones :: Combos

Marmaón con pollo + hojas de parra + repollitas :: \$ 19.900
Marmaom with chicken + dolmas + repollitas

Marmaón con pollo + hojas de parra + quibbe :: \$ 19.900
Marmaom with chicken + dolmas + quibbe



Mixto Especial :: *Special*

Plato Mixto

Mixed dish

Vegetariano :: *Vegetarian* \$ 13.400

Arroz de lenteja, tres faláfel, tabbule, tahine de garbanzo, tahine de berenjena y pan árabe. :: *Lentil rice, three falafel, tabbule, chickpea hummus, eggplant hummus and pita bread*

Mixto :: *Mixed* \$ 13.400

Arroz de almendra, quibbe frito, dos repollitas, tres hojas de parra y tabbule. :: *Almond rice, quibbe, two repollitas, three dolmas and tabbule*

Mixto Especial :: *Special* \$ 17.500

R

Arroz de almendra, quibbe frito, dos repollitas, tres hojas de parra, tabbule, kafta, tahine, berenjena y pan árabe. :: *Almond rice, fried quibbe, two repollitas, three dolmas, tabbule, kafta, hummus and pita bread.*

Especial Vegetariano :: *Vegetarian Special* \$ 18.600

R

Arroz de lenteja, tres faláfel, tabbule, tahine de garbanzo, tahine de berenjena, labneh, berenjena vegetariana y pan árabe :: *Lentil rice, three falafel, tabbule, chickpea hummus, eggplant hummus, labneh, vegetarian eggplant and pita bread*

BEBIDAS :: BEVERAGES

* * * *Refrescantes* * * * * * * COLD * * *

Agua en botella PET 420 :: <i>Bottled water PET 420 ml</i>	\$ 2.200
Gaseosa dispensador :: <i>Dispenser soda</i>	\$ 2.600
Jugo Hit®	\$ 3.100
Té de la casa	\$ 3.400
Limonada de la Casa :: <i>Homemade lemonade</i> (maracuyá, mango y coco :: <i>passion fruit, mango and cononut</i>)	\$ 3.700
Limonada cerezada - natural :: <i>Cherry or Natural lemonade</i>	\$ 3.700
Gaseosa PET 400 :: <i>Soda PET 400 ml</i>	\$ 4.000
Jugo de mandarina natural :: <i>Natural tangerine juice</i>	\$ 3.700
Te Hatsú®	\$ 5.900

Calientes *Hot*

Aromática :: <i>Herbal tea</i>	\$ 1.900
Americano :: <i>American</i>	\$ 2.400
Machiatto	\$ 3.500
Americano doble :: <i>Double american</i>	\$ 3.600
Expreso :: <i>Espresso</i>	\$ 2.400
Expreso doble :: <i>Double espresso</i>	\$ 3.500
Mocaccino :: <i>Mochaccino</i>	\$ 3.200
Chocolate	\$ 5.100
Chocolate con leche :: <i>Chocolate with milk</i>	\$ 5.900
Café Latte	\$ 4.200
Capuccino	\$ 5.100

POSTRES

DESSERTS

Mini Waffle* \$ 7.900

Crema de Avellana, Chocolate, Arequipe, Frutos del Bosque :: *Hazelnut Cream, Chocolate, Arequipe, Wild Berries*

Maxi Waffle* \$ 8.800

Crema de Avellana, Volcán de Oreo, Arequipe, Chocolate o Frutos del Bosque
Hazelnut cream, Oreo Volcano, Arequipe, Chocolate or Wild Berries

Cookie Pie* \$ 14.900

Vainilla chips :: *Vanilla Chips*

• según disponibilidad del día • *subject to availability of day* •

★ Domo de chocolate: *Chocolate dome* \$ 15.800

*tiempo de preparación de 20 a 25 minutos :: *Preparation time from 20 to 25 minutes*



Traditional TRADICIONALES

AMARANTE

pomodoro, mozzarella y hoja de albahaca
// pomodoro, mozzarella and basil

FIRENZE

tomate, albahaca y mozzarella
// tomato, basil & mozzarella

OHANA

Jamón y confitura de piña
// ham & pineapple

\$9.600

\$10.700

veggies VEGETARIANA

EMPERADOR

aceituna, champiñones y pimentón
// Olives, mushrooms and pepper.

de
lunes
a viernes
de 3:00 p.m.
en adelante.
Mondays to Fridays
from 3:00 p.m.

ESPECIALES

OUR SPECIALITIES

VALENCIA \$ 10.700

queso con ajo y polvo de tocineta
// garlic with cheese and bacon powder

RANCHO BORO \$ 11.800

pollo, tocineta, cebolla con salsa BBQ.
// chicken, bacon and onions in BBQ sauce

MARTHE \$ 11.800

Chorizo español y maíz
// Corn and spanish chorizo

CASANOVA \$ 12.800

queso azul con tocineta
// blue cheese and bacon

NEVERLAND \$ 10.700

Crema de avellana y fresas
// Strawberries with hazelnut cream

ROQUEFORT \$ 11.800

queso azul, maíz y champiñones
// blue cheese, corn and mushrooms

CARBONARI \$ 16.100

Carbonara, con tocineta, cebolla y pollo
// Carbonara with bacon, chicken and onions

TERRANOISTRA \$ 12.800

4 carnes (jamón, salami milano, chorizo español y pepperoni) // 4 beef: ham, salami, spanish chorizo and pepperoni

*Pequeños momentos.
Grandes sueños.*



15
años