

ALMA MATER

T E R R A Z A

- Disfrute del espacio y de la música,
nosotros disfrutamos de su compañía -



ALMA MATER

T E R R A Z A

APERITIVO

Manzanilla	3.9
Vermut Rojo / Blanco	5.5
Aperol Spritz	9
Tinto Verano	3.5
Sangría Vaso	6
Sangría Jarra	15

CÓCTELES

Mimosa	8
Espresso Martini	8
Dry Martini	10
Negroni	10
Bloody Mary	10
Godfather	10

CRUZCAMPO

Cerveza Caña	2
Cerveza Copa	2.5
Cerveza Pinta	4
Sin gluten	3.5
0,0 Tostada	3.5
Especial	3.5
Gran Reserva	3.5
Heineken 0.0	3.5

VINOS TINTOS



Esencia de la Torre
V.T. Cádiz, Petit verdot, Crianza

4 / 24

Fontedei Lindaraja
D.O.P. Granada / Tempranillo y syrah

4 / 24

Hesvera
D.O. Ribera, tinta fina, Crianza

4 / 24

Palacio Villachica
D.O. Rioja, tempranillo, Crianza

4 / 24

Emilio Moro
D.O. Ribera, tinta del país, Crianza

- / 48

VINOS BLANCOS



Caballero de Olmedo
D.O. Rueda, Verdejo, Semidulce

3 / 23

Carrasviñas
D.O. Rueda, Verdejo, Joven

4 / 24

Viernes Godello
D.O. Bierzo, Godello, Joven

4 / 24

Palacio Villachica
D.O. Rioja, tempranillo, Cosecha

4 / 24

Carrasviñas Barrica
D.O. Rueda, Verdejo, Joven

5 / 28

BEBIDAS

Agua Natural	2.5
Agua con Gas	3
Coca Cola Normal	2.5
Coca Cola Zero	2.5
Coca Cola Zero Zero	2.5
Tónica	2.5
Fanta Naranja / Limón	2.5
Aquarius	2.8
Zumo naranja natural	2.5
Zumo sabores	2.5
Batido Helado	5
<i>Chocolate, Fresa o Vainilla</i>	

LICORES & ALCOHOLES

Baileys	6
Licor de café	6
Disaronno	6
Amarguiña	6
Stolichnaya	5 / 10
Santa Teresa	5 / 10
Tanqueray Sevilla	5 / 10
Bombay Sapphire	5 / 10
Hendricks	5 / 10
Johnnie W. Red	5 / 10
Johnnie W. Black	5 / 12
Macallan	12

CAFÉS & INFUSIONES

Tés	2.2
Rooibos	2.2
Café Solo	2
Café Espresso	2
Café Americano	2
Café Cortado	2
Café con Leche	2
Café Bombón	3
Café Capuccino	3
Café Capuccino Vainilla	3.5
Carajillo Baileys	3.5

ALMA MATER

T E R R A Z A

Ensaladilla de Langostinos	12
Hummus al Pesto con Tosta de Tomate	9
Bravas de Rocoto	10
Salmorejo de Remolacha	9
Ajoblanco con Piñones	10
Ensalada de Burrata y Kumato	12
Chocos fritos con mayonesa de Lima	13
Crujiente Mozárabe de pollo	10
Croquetas Setas y Trufa	12 / 6 uds
Carrillada con Parmentier Trufada	12
Garbanzos con Langostinos	13
Pluma Ibérica	18
Arroz a Banda	14 / mín. 2 per.
Arroz Ibérico con Pluma y Carrillada	15 / mín. 2 per.
Arroz Negro	14 / mín. 2 per.
Arroz de Verduras	13 / mín. 2 per.

CONSULTE NUESTROS FUERAS DE CARTA

Tiramisú	6
Brownie	6
Tarta de Queso	6
Torrija	6

❖ CARTA DE ALÉRGENOS ❖

 HUEVOS	 CRUSTÁCEOS	Ensaladilla de langostinos Alma Mater
 GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	Hummus al Pesto con Tosta de Tomate
 HUEVOS	 GLUTEN	Bravas de Rocoto
 HUEVOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	Salmorejo de Remolacha
 FRUTOS DE CÁSCARA	 GLUTEN	Ajoblanco con Piñones
 FRUTOS DE CÁSCARA	 LACTEOS	Ensalada de Burrata y Kumato
 HUEVOS	 PESCADO	Chocos fritos con mayonesa de Lima
 SOJA	 GLUTEN	Crujiente Mozárabe de pollo
 SOJA	 HUEVOS	Croquetas Setas y Trufa
 HUEVOS	 LACTEOS	Carrillada con Parmentier Trufada
 CRUSTÁCEOS	 E-X	Garbanzos con Langostinos
 LACTEOS		Pluma Ibérica
 MOLUSCOS	 CRUSTÁCEOS	Arroz a Banda
 E-X		Arroz Ibérico con Pluma y Carrillada
 HUEVOS	 MOLUSCOS	Arroz Negro
 CRUSTÁCEOS	 PESCADO	Arroz de Verduras
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Tiramisú
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Brownie
 HUEVOS	 LACTEOS	Tarta de Queso
 HUEVOS	 LACTEOS	Torrija

14 grupos de alérgenos principales

“Información sobre ingredientes que causen alergias o intolerancias y se usen en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.”

Cereales con gluten / Crustáceos y productos a base de crustáceos / Huevos y derivados / Pescado y productos a base de pescados / Cacahuètes, productos a base de cacahuètes y frutos secos / Soja y productos a base de soja / Leche y sus derivados (lactosa) / Frutos de cáscara y derivados / Apio y derivados / Mostaza y derivados / Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo / Dióxido de azufre y sulfitos / Moluscos y crustáceos y derivados / Altramuces y productos a base de altramuces



ALMA MATER

T E R R A Z A

*- Enjoy the space and the music,
we enjoy your company -*



ALMA MATER

T E R R A Z A

APERITIFS

Manzanilla	3.9
Vermut Rojo / Blanco	5.5
Aperol Spritz	9
Red wine & lemonade	3.5
Sangría (Glass)	6
Sangría (Carafe)	15

COCKTAILS

Mimosa	8
Espresso Martini	8
Dry Martini	10
Negroni	10
Bloody Mary	10
Godfather	10

CRUZCAMPO

Caña Beer (Small)	2
Copa Beer (Large)	2.5
Pinta Beer	4
Gluten free	3.5
0,0 Tostada (Brown)	3.5
Special	3.5
Gran Reserva	3.5
Heineken 0.0	3.5

RED WINES



Esencia de la Torre

V.T. Cádiz, Petit verdot, Crianza

4 / 24

Fontedei Lindaraja

D.O.P. Granada / Tempranillo y syrah

4 / 24

Hesvera

D.O. Ribera, tinta fina, Crianza

4 / 24

Palacio Villachica

D.O. Rioja, tempranillo, Crianza

4 / 24

Emilio Moro

D.O. Ribera, tinta del país, Crianza

- / 48

WHITE WINES



Caballero de Olmedo

D.O. Rueda, Verdejo, Semidulce

3 / 23

Carrasviñas

D.O. Rueda, Verdejo, Joven

4 / 24

Viernes Godello

D.O. Bierzo, Godello, Joven

4 / 24

Palacio Villachica

D.O. Rioja, tempranillo, Cosecha

4 / 24

Carrasviñas Barrica

D.O. Rueda, Verdejo, Joven

5 / 28

DRINKS

Still water	2.5
Sparkling water	3
Coca Cola Normal	2.5
Coca Cola Zero	2.5
Coca Cola Zero Zero	2.5
Tonic	2.5
Fanta Orange	2.5
Fanta Lemon	2.5
Aquarius	2.8
Squeezed orange juice	2.5
Bottled juice	2.5
Frozen milkshake	5
Choco, strawberry or vanilla	

LIQUEURS & SPIRITS

Baileys	6
Coffee licor	6
Disaronno	6
Amarguiña	6
Stolichnaya	5 / 10
Santa Teresa	5 / 10
Tanqueray Sevilla	5 / 10
Bombay Sapphire	5 / 10
Hendricks	5 / 10
Johnnie W. Red	5 / 10
Johnnie W. Black	5 / 12
Macallan	12

COFFES & TEAS

Teas	2.2
Rooibos	2.2
Coffe	2
Espresso	2
Americano	2
Espresso with milk	2
Latte	2
Coffe Bombón	3
Capuccino	3
Vanilla Capuccino	3.5
Coffe with Baileys	3.5

ALMA MATER

T E R R A Z A

Russian salad with prawns	12
Pesto hummus with tomato toast	9
Bravas de Rocoto (fried potatoes with Rocoto cheese sauce)	10
Beetroot salmorejo (cold tomato and bread soup)	9
Ajoblanco with pine nuts (cold almond soup)	10
Burrata and kumato salad	12
Fried cuttlefish with lime mayonnaise	13
Crispy Mozarabic-style chicken	10
Mushroom and truffle croquettes	12 / 6 units
Pork cheek with truffled parmentier	12
Chickpeas with prawns	13
Iberian pluma (Pork) with sweet potato cream	18
"Arroz a Banda" Rice Dish	14 / mín. 2 per.
Iberian rice with pluma and pork cheeks	15 / mín. 2 per.
Black rice	14 / mín. 2 per.
Rice with vegetables	13 / mín. 2 per.

ASK FOR THE SPECIALS OF THE DAY

Tiramisú	6
Brownie	6
Cheesecake	6
Torrija	6

ALLERGEN MAP

 HUEVOS	 CRUSTÁCEOS	Russian salad with prawns
 GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	Pesto hummus with tomato toast
 HUEVOS	 GLUTEN	Bravas de Rocoto (fried potatoes with Rocoto cheese sauce)
 HUEVOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	Beetroot salmorejo (cold tomato and bread soup)
 FRUTOS DE CÁSCARA	 GLUTEN	Ajoblanco with pine nuts (cold almond soup)
 FRUTOS DE CÁSCARA	 LACTEOS	Burrata and kumato salad
 HUEVOS	 PESCADO	Fried cuttlefish with lime mayonnaise
 SOJA	 GLUTEN	Crispy Mozarabic-style chicken
 SOJA	 HUEVOS	Mushroom and truffle croquettes
 HUEVOS	 LACTEOS	Pork cheek with truffled parmentier
 CRUSTÁCEOS	 E-X SULFITOS	Chickpeas with prawns
 LACTEOS		Iberian pluma (Pork) with sweet potato cream
 MOLUSCOS	 CRUSTÁCEOS	“Arroz a Banda” Rice dish
 E-X SULFITOS		Iberian rice with pluma and pork cheeks
 HUEVOS	 MOLUSCOS	Black rice
 CRUSTÁCEOS	 PESCADO	Rice with vegetables
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Tiramisú
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Brownie
 HUEVOS	 LACTEOS	Cheesecake
 HUEVOS	 LACTEOS	Torrija

14 main allergen groups

"Information on ingredients which cause allergies or intolerances, and which are used in the manufacture or production of a food and which are still present in the finished product, even in a modified form."

Cereals containing gluten / Crustaceans and crustacean products / Eggs and egg products / Fish and fish products / Peanuts, and dried fruit / Soya and soya-based products / Milk and its derivatives (lactose) / Nuts and by-products / Celery and by-products / Mustard and by-products / Sesame seeds and sesame-based products / Sulphur dioxide and sulphites / Molluscs and crustaceans and by-products / Lupins and lupin-based products



ALMA MATER

T E R R A Z A

- Profitez de l'espace et de la musique,
nous apprécions votre compagnie -



ALMA MATER

T E R R A Z A

APERITIFS

Manzanilla	3.9
Vermut Rouge / Blanc	5.5
Aperol Spritz	9
Vin rouge & limonade	3.5
Sangría Verre	6
Sangría Carate	15

COCKTAILS

Mimosa	8
Espresso Martini	8
Dry Martini	10
Negroni	10
Bloody Mary	10
Godfather	10

CRUZCAMPO

Bière caña (Petite)	2
Bière copa (Grande)	2.5
Bière Pinta	4
Sans gluten	3.5
0,0 Tostada (Brune)	3.5
Spéciale	3.5
Gran Reserva	3.5
Heineken 0.0	3.5

VINS ROUGES



Esencia de la Torre

V.T. Cádiz, Petit verdot, Crianza

4 / 24

Fontedei Lindaraja

D.O.P. Granada / Tempranillo y syrah

4 / 24

Hesvera

D.O. Ribera, tinta fina, Crianza

4 / 24

Palacio Villachica

D.O. Rioja, tempranillo, Crianza

4 / 24

Emilio Moro

D.O. Ribera, tinta del país, Crianza

- / 48

VINS BLANCS



Caballero de Olmedo

D.O. Rueda, Verdejo, Semidulce

3 / 23

Carrasviñas

D.O. Rueda, Verdejo, Joven

4 / 24

Viernes Godello

D.O. Bierzo, Godello, Joven

4 / 24

Palacio Villachica

D.O. Rioja, tempranillo, Cosecha

4 / 24

Carrasviñas Barrica

D.O. Rueda, Verdejo, Joven

5 / 28

BOISSONS

Eau plate	2.5
Eau gazeuse	3
Coca Cola Normal	2.5
Coca Cola Zéro	2.5
Coca Cola Zéro Zéro	2.5
Tonic	2.5
Fanta Orange	2.5
Fanta Citron	2.5
Aquarius	2.8
Jus d'oranges pressées	2.5
Jus en bouteille	2.5
Milkshake glacé	5
Chocolat, fraise ou vanille	

LIQUEURS & ALCOOLS

Baileys	6
Licor de café	6
Disaronno	6
Amarguiña	6
Stolichnaya	5 / 10
Santa Teresa	5 / 10
Tanqueray Sevilla	5 / 10
Bombay Sapphire	5 / 10
Hendricks	5 / 10
Johnnie W. Red	5 / 10
Johnnie W. Black	5 / 12
Macallan	12

CAFÉS & THÉS

Thés	2.2
Rooibos	2.2
Café Solo	2
Espresso	2
Allongé	2
Espresso avec lait	2
Café au lait	2
Avec lait condensé	3
Capuccino	3
Vanille Capuccino	3.5
Carajillo au Baileys	3.5

ALMA MATER

T E R R A Z A

Salade russe aux crevettes	12
Hummus au pesto avec toast aux tomates	9
Pommes de terre frites avec sauce au fromage Rocoto	10
Salmorejo (soupe froide à la tomate et au pain de mie)	9
Ajoblanco aux pignons de pin (soupe froide aux amandes)	10
Salade de burrata et kumato	12
Seiche frite avec mayonnaise au citron vert	13
Poulet croustillant à la mode mozarabe	10
Croquettes aux champignons et aux truffes	12 / 6 uts
Joue de porc au parmentier truffé	12
Pois chiches aux crevettes	13
Pluma Ibérique (porc)	18
“Arroz a Banda” Plat de riz	14 / mín. 2 per.
Riz ibérique à la pluma et aux joues de porc	15 / mín. 2 per.
Riz noir	14 / mín. 2 per.
Riz aux légumes	13 / mín. 2 per.

DEMANDEZ LES SPÉCIALITÉS DU JOUR

Tiramisú	6
Brownie	6
Cheesecake	6
Torrija	6

❖ CARTE DES ALLERGÈNES ❖

 HUEVOS	 CRUSTÁCEOS	Salade russe aux crevettes
 GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	Hummus au pesto avec toast aux tomates
 HUEVOS	 GLUTEN	Pommes de terre frites avec sauce au fromage Rocoto
 HUEVOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	“Salmorejo” Soupe froide à la tomate et au pain de mie
 FRUTOS DE CÁSCARA	 GLUTEN	Ajoblanco aux pignons de pin (soupe froide aux amandes)
 FRUTOS DE CÁSCARA	 LACTEOS	Salade de burrata et kumato
 HUEVOS	 PESCADO	Seiche frite avec mayonnaise au citron vert
 SOJA	 GLUTEN	Poulet croustillant à la mode mozarabe
 SOJA	 HUEVOS	Croquettes aux champignons et aux truffes
 HUEVOS	 LACTEOS	Joue de porc au parmentier truffé
 CRUSTÁCEOS	 E-X	Pois chiches aux crevettes
 LACTEOS	 SULFITOS	Pluma Ibérique (porc)
 MOLUSCOS	 CRUSTÁCEOS	“Arroz a Banda” Plat de riz
 SULFITOS	 E-X	Riz ibérique à la pluma et aux joues de porc
 HUEVOS	 MOLUSCOS	Riz noir
 CRUSTÁCEOS	 PESCADO	Riz aux légumes
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Tiramisú
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Brownie
 HUEVOS	 LACTEOS	Cheesecake
 HUEVOS	 LACTEOS	Torrija

14 groupes d'allergènes principaux

« Informations sur les ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances et qui sont utilisés dans la fabrication ou l'élaboration d'un aliment et qui sont toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée. »

Céréales contenant du gluten / Crustacés et produits à base de crustacés / Œufs et produits dérivés / Poisson et produits à base de poisson / Arachides, produits à base d'arachides et fruits secs / Soja et produits à base de soja / Lait et ses dérivés (lactose) / Fruits à coque et dérivés / Céleri et dérivés / Moutarde et dérivés / Graines de sésame et produits à base de sésame / Dioxyde de soufre et sulfites / Mollusques et crustacés et produits dérivés / Lupins et produits à base de lupins /



ALMA MATER

T E R R A Z A

*- Genießen Sie den Raum und die Musik,
wir genießen Ihre Gesellschaft -*



ALMA MATER

T E R R A Z A

APERITIFS

Manzanilla	3.9
Roter /weißer Vermouth	5.5
Aperol Spritz	9
Rotwein & Limonade	3.5
Sangría Glas	6
Sangría Karate	15

COCKTAILS

Mimosa	8
Espresso Martini	8
Dry Martini	10
Negroni	10
Bloody Mary	10
Godfather	10

CRUZCAMPO

Caña-Bier (klein)	2
Copa-Bier (groß)	2.5
Pinta-Bier	4
Glutenfrei	3.5
0,0 Tostada (braun)	3.5
Speziell	3.5
Gran Reserva	3.5
Heineken 0.0	3.5

ROTE WEINE



Esencia de la Torre
V.T. Cádiz, Petit verdot, Crianza

4 / 24

Fontedei Lindaraja
D.O.P. Granada / Tempranillo y syrah

4 / 24

Hesvera
D.O. Ribera, tinta fina, Crianza

4 / 24

Palacio Villachica
D.O. Rioja, tempranillo, Crianza

4 / 24

Emilio Moro
D.O. Ribera, tinta del país, Crianza

- / 48

WEISSWEINE



Caballero de Olmedo
D.O. Rueda, Verdejo, Semidulce

3 / 23

Carrasviñas
D.O. Rueda, Verdejo, Joven

4 / 24

Viernes Godello
D.O. Bierzo, Godello, Joven

4 / 24

Palacio Villachica
D.O. Rioja, tempranillo, Cosecha

4 / 24

Carrasviñas Barrica
D.O. Rueda, Verdejo, Joven

5 / 28

GETRÄNKE

Stilles Wasser	2.5
Kohlensäurehaltiges W.	3
Coca Cola Normal	2.5
Coca Cola Zero	2.5
Coca Cola Zero Zero	2.5
Tonic	2.5
Fanta Orange	2.5
Fanta Zitronen	2.5
Aquarius	2.8
Soft aus gepressten Orangen	2.5
Soft in Flaschen	2.5
Eiscreme-Shake	2.5
Schokolade, Erdbeere oder Vanille	

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Baileys	6
Kaffee-Licor	6
Disaronno	6
Amarguiña	6
Stolichnaya	5 / 10
Santa Teresa	5 / 10
Tanqueray Sevilla	5 / 10
Bombay Sapphire	5 / 10
Hendricks	5 / 10
Johnnie W. Red	5 / 10
Johnnie W. Black	5 / 12
Macallan	12

CAFÉS & THEES

Tees	2.2
Rooibos	2.2
Kaffee	2
Espresso	2
Americano	2
Espresso mit Milch	2
Milchkaffee	2
Kaffee Bombón	3
Capuccino	3
Capuccino Vanill3	3.5
Kaffee mit Baileys	3.5

ALMA MATER

T E R R A Z A

Russischer Salat mit Garnelen	12
Pesto-Hummus mit Tomatentoast	9
Bravas de Rocoto (Pommes frites mit Rocoto-Käsesoße)	10
Rote-Bete-Salmorejo (kalte Suppe mit Tomate und Toastbrot)	9
Ajoblanco mit Pinienkernen (kalte Mandelsuppe)	10
Salat mit Burrata und Kumato	12
Frittierter Tintenfisch mit Limettenmayonnaise	13
Knuspriges Huhn nach mozarabischer Art	10
Kroketten mit Pilzen und Trüffeln	12 / 6 uni
Schweinebacke mit getrüffelem Parmentier	12
Kichererbsen mit Garnelen	13
Pluma Iberica (Schwein)	18
Reisgericht	14 / mín. 2 per.
Iberischer Reis mit Pluma und Schweinebacken	15 / mín. 2 per.
Schwarzer Reis	14 / mín. 2 per.
Reis mit Gemüse	13 / mín. 2 per.

FRAGEN SIE NACH DEN SPEZIALITÄTEN DES TAGES

Tiramisú	6
Brownie	6
Cheesecake	6
Torrija	6

❖ KARTE DER ALLERGENE ❖

 HUEVOS	 CRUSTÁCEOS	Russischer Salat mit Garnelen
 GLUTEN	 FRUTOS DE CÁSCARA	Pesto-Hummus mit Tomatentoast
 HUEVOS	 GLUTEN	Bravas de Rocoto (Pommes frites mit Rocoto-Käsesoße)
 HUEVOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	Rote-Bete-Salmorejo (kalte Suppe mit Tomate und Toastbrot)
 FRUTOS DE CÁSCARA	 GLUTEN	Ajoblanco mit Pinienkernen (kalte Mandelsuppe)
 FRUTOS DE CÁSCARA	 LACTEOS	Salat mit Burrata und Kumato
 HUEVOS	 PESCADO	Frittierter Tintenfisch mit Limettenmayonnaise
 SOJA	 GLUTEN	Knuspriges Huhn nach mozarabischer Art
 SOJA	 HUEVOS	Kroketten mit Pilzen und Trüffeln
 HUEVOS	 LACTEOS	Schweinebacke mit getrüffeltm Parmentier
 CRUSTÁCEOS	 SULFITOS	Kichererbsen mit Garnelen
 LACTEOS		Pluma Iberica (Schwein)
 MOLUSCOS	 CRUSTÁCEOS	Reisgericht
 SULFITOS		Iberischer Reis mit Pluma und Schweinebacken
 HUEVOS	 MOLUSCOS	Schwarzer Reis
 CRUSTÁCEOS	 PESCADO	
 SOJA		Reis mit Gemüse
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Tiramisú
 FRUTOS DE CÁSCARA	 HUEVOS	Brownie
 HUEVOS	 LACTEOS	Cheesecake
 HUEVOS	 LACTEOS	Torrija

14 Gruppen von Hauptallergenen

"Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die bei der Herstellung oder Verarbeitung eines Lebensmittels verwendet werden und die im Endprodukt noch vorhanden sind, wenn auch in veränderter Form."

Glutenhaltiges Getreide / Schattieren und Schalentiereprodukte / Eier und Eiprodukte / Fisch und Fischprodukte / Erdnüsse, Erdnussprodukte und Trockenfrüchte / Soja und Sojaprodukte / Milch und ihre Derivate (Laktose) / Nüsse und ihre Derivate / Sellerie und ihre Derivate / Senf und seine Derivate / Sesamsamen und Sesamprodukte / Schwefeldioxid und Sulfite / Weich- und Schalentiere und ihre Derivate / Lupinen und Lupinenprodukte

