



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT



VORSPEISEN

BURRATA

mit Lauch und konfierten Kirschtomaten, Pistazienpesto und knusprigem Parmesankäse   

20,25 €

TATAKI VOM MARINIERTEN THUNFISCH

mit knusprigem Reis, Wasabi-Emulsion und einer Creme aus geröstetem Knoblauch und Sesam    

22,30 €

BUNTER QUINOA-SALAT

mit Avocado, Mango, Rote Beete, Erdbeeren, Radieschen, Kirschtomaten, Balsamico-Vinaigrette und Roggenbrotcroutons  

18,05 €

GARNELEN-LACHS-TATAR

dazu Tzatziki-Sauce, Ingwer, Mango-Coulis und geröstete Mandeln     

23,15 €

CARPACCIO VOM RIND

mit Käsecreme, Rosmarinöl, Söller-Orangen, gereiftem Käse und Rucola  

22,50 €

IBÉRICO-SCHINKEN-KROKETTEN

mit Melone, Minze und einer Emulsion aus Piquillo-Paprika    

18,10 €

IBÉRICO-SCHINKENPLATTE

Mit Glasbrot, geriebener Tomate und „zerschlagenen“   und marinierten Oliven (“trencades”)

22,85 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite

FISCHGERICHTE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL

Erbsen und Waldpilze in Sahnesauce   

33,30 €

STEINBUTTFILET IN ZITRUSKRUSTE

Süßkartoffel, frisches Gemüse und ein Cracker

aus nativem Olivenöl     

32,55 €

SEETEUFELMEDAILLON

MIT SEINEM EIGENEN, DUNKLEN SAFT,

serviert in einem Pistazienmantel, dazu Safran-Parmantier

und herzhafte kleine Kartoffelknödel     

33,45 €

GRATINIERTER KABELJAU

MIT LIMETTEN-AIOLI

mit einer Creme aus gegrillten Auberginen, dazu Miso,

grüner Spargel und eingekochte Zwiebeln.    

31,35 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite

FLEISCHGERICHTE

ENTRECOTE VOM ANGUS-RIND,
*zubereitet auf dem Holzkohlengrill, dazu unsere Tagesbeilage,
grüne Pfeffersauce und Sauce Béarnaise*  
32,25 €

ZARTES SPANFERKEL
*auf Kürbis-Chutney, eingekochten roten Zwiebeln
und Kaviar aus Arbequina-Olivenöl*  
32,25 €

RINDERFILET
*Mit Foie gras und Portweinsauce, Kartoffelgratin
und sautiertem Gemüse*  
33,30 €

“PLUMA” (RÜCKENDECKEL)
VOM IBÉRICO-SCHWEIN,
*zubereitet auf dem Holzkohlengrill,
dazu Pommes frites nach mallorquinischer Art* 
32,25 €

MwSt inbegriffen

Allergene

													
Gluten	Eier	Fisch	Weichtiere	Crustaceans	Milch	Sellerie	Sesam	Nüsse	Erdnüsse	Soja	Lupine	Senf	Sulfite



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

EMPFEHLUNGEN

HUMMERRAGOUT

Minimum 2 Personen

Preis pro Person (MPR)

GEBRATENER HUMMER

mit Ei, Zwiebeln und hausgemachten Pommes frites

(MPR)

WOLFSBARSCH IN SALZMANTEL

serviert mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse

Für 2 Personen - (p.p) 34,35 €

CHATEAUBRIAND

serviert mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse

Für 2 Personen - (p.p) 36,75 €

TALLARINES FRUTTI DI MARE

Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln in Safransauce

26,25 €

AUF DEM HOLZKOHLENGRILL

ZUBEREITETES TOMAHAWK-STEAK VOM RIND, dazu Pommes frites nach mallorquinischer Art

78,00 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

HAUSGEMACHT NACHSPEISEN

CREME AUS KARAMELLISIERTEN ZITRONEN
AUF ZIMTSTREUSELN,
serviert mit Himbeeren und Pistazienbiskuit
9,80 €

KAKAO-KÖSTLICHKEITEN
Ein Tribut an den Kakao mit verschiedenen
9,80 €

KÄSEKUCHEN
mit Wildfrucht-Soße und Mandeleis
9,80 €

MANGO-BIRNEN-TATIN
mit Pistazien, Schokoladeneis und einem Hauch Orangenlikör
9,80 €

UNSER DESSERT-MENÜ
Eine Auswahl hausgemachter Nachspeisen zum Teilen
18,80 €

OBSTSALAT
mit Saisonobst und Himbeer-Sorbet
8,85 €

EISCREME UND SORBETS
mit Toppings und Soßen
8,85 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite