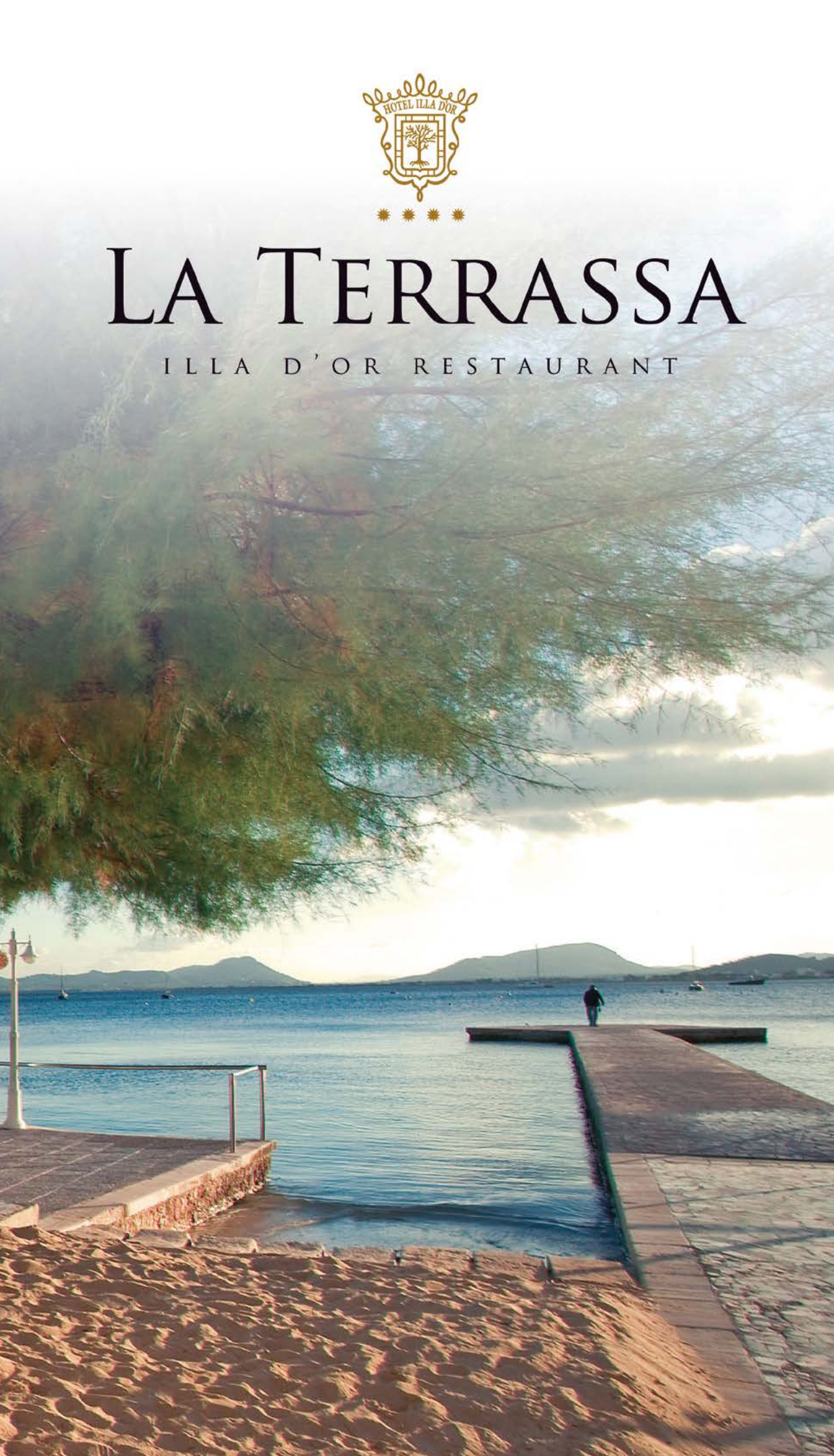




LA TERRASSA

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, Sóller-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






LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

FISCHGERICHTE






WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL

Erbсен 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 herzhaft kleine Kartoffelknödel     

33,45 €

GRATINIERTER KABELJAU

MIT LIMETTEN-AIOLI

mit einer Creme aus gegrillten Auberginen, dazu Miso,

grüner Spargel und eingelegte Zwiebeln.    

31,35 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf






Sulfite





LA TERRASSA


ILLA D'OR RESTAURANT

FLEISCHGERICHTE

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

ZARTES SPANFERKEL
*auf Kürbis-Chutney, eingelegten 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 Holzkohlegrill,
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