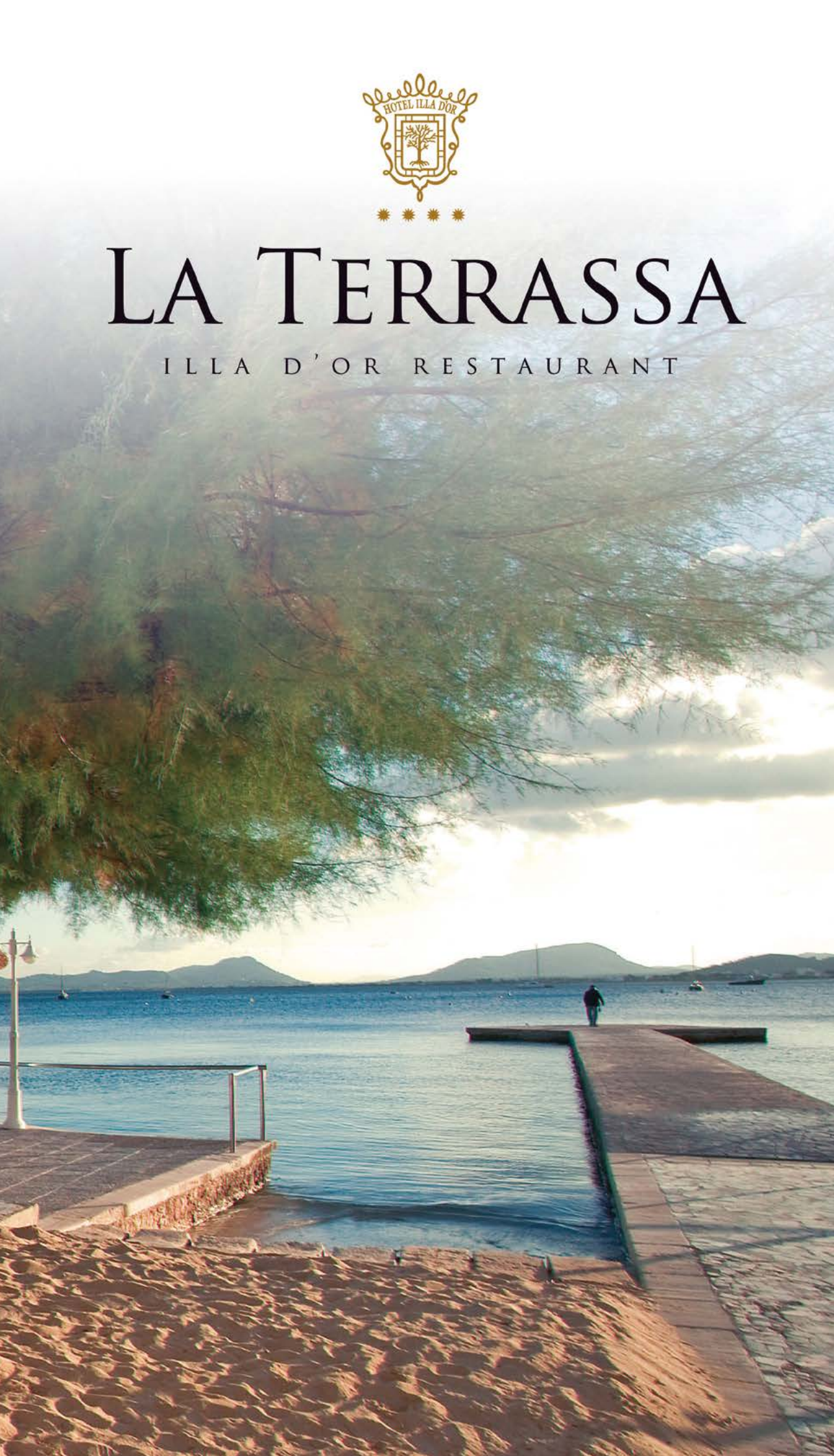




LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT





LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

VORSPESIEN

GARNELEN-CARPACCIO

mit Foie gras und einer Minz-Vinaigrette ☀️ 🍷

25,00 €

ROTE-BETE-GAZPACHO

mit Joghurt-Schaum und Basilikumöl 🌿 🍷 🍷

18,00 €

TATAR AUS ZWEIERLEI LACHS

mit Mango mit grünem Apfel und Ingwer 🐟 🍷 🍷 🍷

26,00 €

BURRATA

zubereitet mit Sommertrüffel, frittierten Artischocken
und knusprigem Parmesan 🍷 🍷 🍷

22,00 €

CEVICHE VOM ADLERFISCH

mit Garnelen, Habanero-Chili und Kokosmilch 🐟 🍷 🍷

23,00 €

IBÉRICO-SCHINKEN-KROKETTEN

mit Melone, Minze und einer Emulsion aus Piquillo-Paprika 🌿 🍷 🍷

21,00 €

CARPACCIO VOM RIND

mit Käsecreme, Rosmarinöl, Söller-Orangen und gereiftem Käse 🌿 🍷 🍷

25,00 €

IBÉRICO-SCHINKENPLATTE

mit Kristallbrot, „Ramellet“-Tomaten und mallorquinischen Oliven 🌿 🍷

25,00 €

MwSt inbegriffen

Allergene

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

FISCHGERICHTE

GEGRILLTER TINTENFISCH,
mit Süßkartoffel-Parmentier und Kochbananenchips   
34,00 €

BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTER KABELJAU
*mit zweierlei Knoblauch-Texturen auf einem Bett
aus Zitrus-Rotkohl und Thai-Karotten*   
34,00 €

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL
Erbsen und Waldpilze in Sahnesauce   
35,00 €

STEINBUTTFILET IN ZITRUSKRUSTE UND GEREIFTEM KÄSE
Süßkartoffel, frisches Gemüse und ein Cracker aus nativem Olivenöl   
34,00 €

MwSt inbegriffen

Allergene

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



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

FLEISCHGERICHTE

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS-RIND

*vom Holzkohlegrill, serviert mit sautiertem Gemüse,
Kartoffelgratin sowie grüner Pfeffersauce und Sauce Béarnaise*       
36,00 €

LAMMKOTELETTS

*mit Pistazienpanade auf einem Bett
aus Knollensellerie und Babykarotten*      
36,00 €

RINDERFILET

*Mit Foie gras und Portweinsauce, Kartoffelgratin
und sautiertem Gemüse*      
36,00 €

“PLUMA” (RÜCKENDECKEL) VOM IBÉRICO-SCHWEIN,
zubereitet auf dem Holzkohlegrill, dazu Pommes frites nach mallorquinischer Art      
36,00 €

MwSt inbegriffen

Allergene

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

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.) 37,00 €

CHATEAUBRIAND

serviert mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse  
Für 2 Personen - (p.P.) 39,00 €

WALDPILZ-RISOTTO

mit Trüffeln, Rucola, Parmesan und nativem Olivenöl extra  
28,00 €

AUBERGINEN À LA PARMIGIANA

*Serviert mit Saisongemüse aus dem Wok
und einem Dressing aus grünen Spargeln*   
26,00 €

AUF DEM HOLZKOHLENGRILL
ZUBEREITETES TOMAHAWK-STEAK VOM RIND,
dazu Pommes frites nach mallorquinischer Art  
Für 2 Personen - 82,00 €

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

KAKAO-KÖSTLICHKEITEN

Ein Tribut an den Kakao mit verschiedenen     

11,00 €

KÄSEKUCHEN

mit Joghurt-Eis, Waldbeeren und Erdbeer-Coulis     

11,00 €

CREME AUS KARAMELLISIERTEN ZITRONEN AUF ZIMTSTREUSELN,

serviert mit Himbeeren und Pistazienbiskuit     

11,00 €

UNSER DESSERT-MENÜ

Eine Auswahl hausgemachter Nachspeisen zum Teilen   

21,00 €

OBSTSALAT

mit Saisonobst und Himbeer-Sorbet    

9,50 €

EISCREME UND SORBETS

mit Toppings und Soßen    

9,40 €

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite