



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT



ENTRANTES

BURRATA

*con puerro y tomatitos cherry confitados, pesto de pistacho
y parmesano crujiente*   

20,25 €

TATAKI DE ATÚN MARINADO

*con crujientes de arroz, emulsión de wasabi
y crema de ajo asado con sésamo*     

22,30 €

ENSALADA DE QUINOA DE COLORES

*con aguacate, mango, remolacha, fresas, rabanitos, tomate cherry,
vvinagreta de balsámico y costrones de pan de centeno*  

18,05 €

TARTAR DE LANGOSTINO Y SALMÓN

*condimentado con salsa tzatziki, jengibre, coulis de mango
y almendra tostada*     

23,15 €

CARPACCIO DE TERNERA

*con crema de queso, aceite de romero, naranja de Sóller,
queso curado y rúcula*  

22,50 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

con melón, hierbabuena y emulsión de pimiento del piquillo    

18,10 €

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

Con pan de cristal, tomate rallado y aceitunas "trencades"  

22,85 €

IVA incluido

Alérgenos

													
Gluten	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Lácteos	Apio	Sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfito

P E S C A D O S

LOMO DE LUBINA AL GRILL
cremoso de guisantes y setas silvestres
33,30 €

**FILETE DE RODABALLO
EN COSTRA DE CÍTRICOS**
boniato rojo, verduras frescas y teja de aceite virgen
32,55 €

MEDALLÓN DE RAPE EN SU JUGO OSCURO
*envuelto con pistacho y acompañado de parmantier al azafrán
y bolitas de patata sabrosa*
33,45 €

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE LIMA
*con crema de berenjena asada y miso, espárragos trigueros
y cebolla encurtida*
31,35 €

IVA incluido

Alérgenos



CARNES

ENTRECOT DE ANGUS
*al carbón, servido con guarnición del día
y salsas pimienta verde y bearnesa*   
32,25 €

LECHONA MELOSA
*sobre chutney de calabaza, cebolla roja encurtida
y caviar de aceite arbequina*  
32,25 €

SOLOMILLO DE TERNERA
*con foie gras y salsa de Oporto, patatas gratinadas
y verduras salteadas*  
33,30 €

PLUMA DE CERDO IBÉRICO
*a la parrilla de carbón y acompañada de patatas fritas
al estilo mallorquín* 
32,25€

IVA incluido

Alérgenos

- | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|---|---|
|  Gluten |  Huevo |  Pescado |  Moluscos |  Crustáceos |  Lácteos |  Apio |  Sésamo |  Frutos de cáscara |  Cacahuetes |  Soja |  Altramuces |  Mostaza |  Sulfito |
|--|---|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|---|---|



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

S U G E R E N C I A S

CALDERETA DE LANGOSTA

Mínimo 2 personas

Precio por persona (S.P.M.)

LANGOSTA FRITA

servida con huevo, cebolla y patatas caseras
(S.P.M.)

LUBINA A LA SAL

servida con patatas gratinadas y verduras salteadas
Para 2 personas - (p.p) 34,35 €

CHATEAUBRIAND

servida con patatas gratinadas y verduras salteadas
Para 2 personas - (p.p) 36,75 €

TALLARINES FRUTTI DI MARE

pasta con gambas, sepia, mejillones y almejas al azafrán
26,25 €

TOMAHAWK DE TERNERA AL CARBÓN

acompañada de patatas fritas al estilo mallorquín
78,00 €

IVA incluido

Alérgenos

- | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|-------|---------|----------|------------|---------|------|--------|-------------------|------------|------|------------|---------|---------|
| Gluten | Huevo | Pescado | Moluscos | Crustáceos | Lácteos | Apio | Sésamo | Frutos de cáscara | Cacahuetes | Soja | Altramuces | Mostaza | Sulfato |
|--------|-------|---------|----------|------------|---------|------|--------|-------------------|------------|------|------------|---------|---------|



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

POSTRES CASEROS

CREMOSO DE LIMÓN CARAMELIZADO SOBRE CRUMBLE DE CANELA

acompañado de frambuesas y esponja de pistacho

9,80 €

DELICIAS DE CACAO

homenaje al cacao a través de diferentes sabores,

texturas, y temperaturas

9,80 €

TARTA DE QUESO

con salsa de frutos silvestres,

acompañada de helado de almendra

9,80 €

TATIN DE MANGO Y PERA

con pistachos, helado de chocolate y aire de licor de naranja

9,80 €

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS POSTRES

surtido de nuestros dulces caseros para compartir

18,80 €

COMPOSICIÓN DE FRUTA

con frutas de temporada y sorbete de frambuesa

8,85 €

HELADOS Y SORBETES

con sus toppings y salsas

8,85 €

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Soja



Sésamo



Cacahuates



Soja



Altramujes



Mostaza



Sulfito