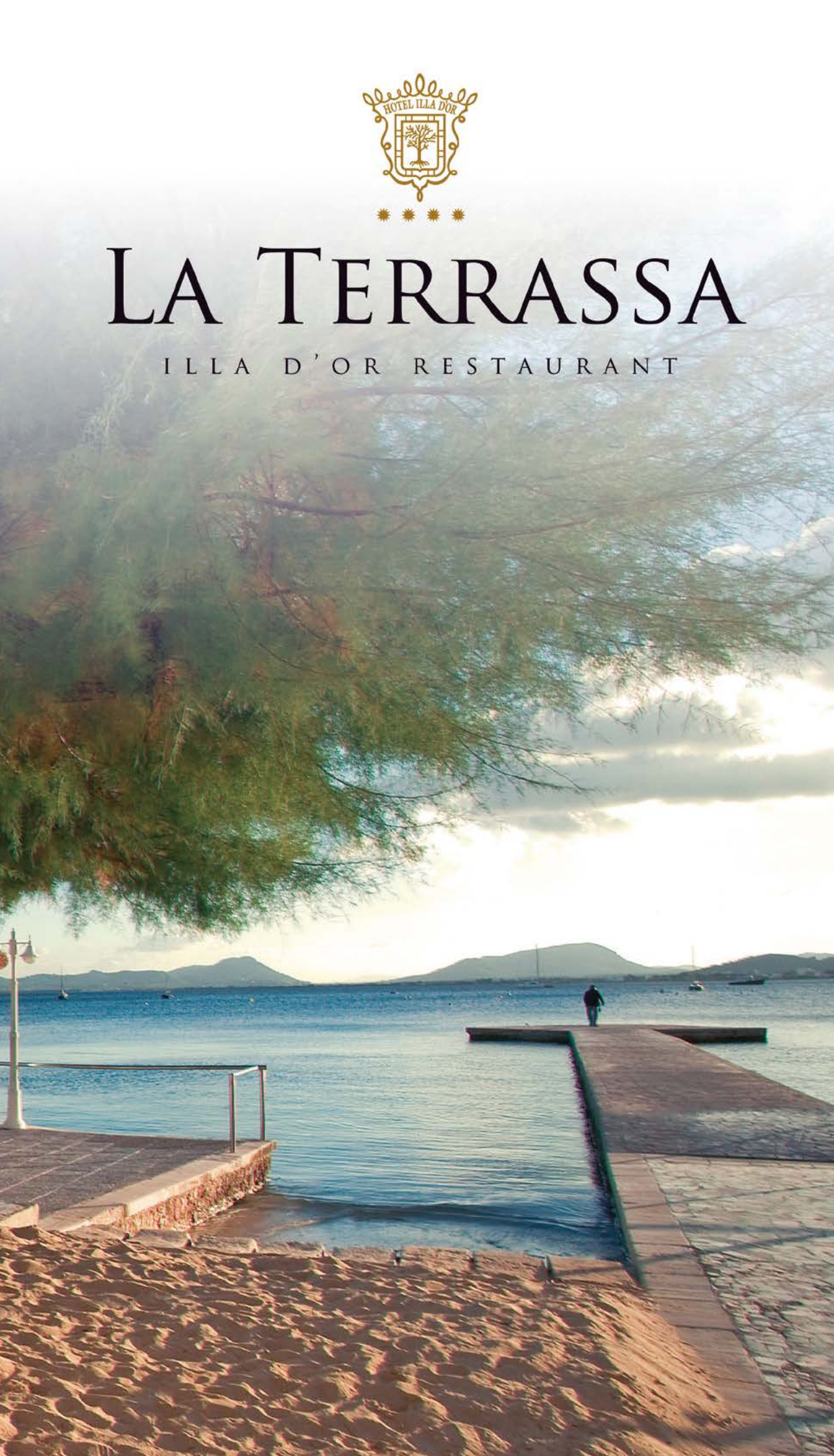




# LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT





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,  
vinagreta 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 pimienta 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



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito







LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT






## 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



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de  
cáscara



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## 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



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito









LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT







## SUGERENCIAS

### 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



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito









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  Apio  Sésamo  Frutos de cáscara  Cacahuets  Soja  Altramuces  Mostaza  Sulfito