



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT





LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

ENTRANTES

CARPACCIO DE LANGOSTINO

con foie gras y vinagreta de menta  

25,00 €

GAZPACHO DE REMOLACHA

con espuma de yogur y aceite de albahaca   

18,00 €

TARTAR DE DOS SALMONES

con mango, manzana verde y jengibre    

26,00 €

BURRATA ALIÑADA

con trufa de verano, alcachofa frita y crujiente de parmesano   

22,00 €

CEVICHE DE CORVINA

con gambas, chile habanero y leche de coco

23,00 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

con melón, hierbabuena y emulsión de pimienta del piquillo

21,00 €

CARPACCIO DE TERNERA

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

25,00 €

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

con pan de cristal, tomate "de ramellet" y aceitunas mallorquinas  

25,00 €

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

PESCADOS

PULPO A LA BRASA

con parmentier de boniato y chips de plátano macho   

34,00 €

BACALAO A BAJA TEMPERATURA

con ajo en dos texturas, base de col lombarda cítrica y zanahoria thai   

34,00 €

LOMO DE LUBINA AL GRILL

cremoso de guisantes y setas silvestres   

35,00 €

FILETE DE RODABALLO EN COSTRA DE CÍTRICOS Y QUESO CURADO

boniato rojo, verduras frescas y teja de aceite virgen   

34,00 €

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

CARNES

ENTRECOT BLACK ANGUS

al carbón, servido con verduras salteadas, patatas gratinadas, acompañado de salsa a la pimienta verde y salsa bearnesa



36,00 €

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL

rebozadas con pistacho, en lecho de apionabo y zanahorias baby



36,00 €

SOLOMILLO DE TERNERA

con foie gras y salsa de Oporto, patatas gratinadas y verduras salteadas



36,00 €

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

a la parrilla de carbón y acompañada de patatas fritas al estilo mallorquín



36,00 €

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de
cáscara



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito

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.) 37,00 €

CHATEAUBRIAND

servida con patatas gratinadas y verduras salteadas  
Para 2 personas - (p.p.) 39,00 €

RISOTTO DE SETAS SILVESTRES

con trufa, rúcula, parmesano y aceite virgen extra  
28,00 €

BERENJENA A LA PARMESANA

sobre wok de verduras de temporada y aliño de espárragos trigueros   
26,00 €

TOMAHAWK DE TERNERA AL CARBÓN

acompañada de patatas fritas al estilo mallorquín  
Para 2 personas - 82,00 €

IVA incluido

Alérgenos

             

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

POSTRES CASEROS

DELICIAS DE CACAO

homenaje al cacao a través de diferentes sabores, texturas, y temperaturas         
11,00 €

TARTA DE QUESO

servida con helado de yogur, frutos silvestres y coulis de fresa           
11,00 €

CREMOSO DE LIMÓN CARAMELIZADO SOBRE CRUMBLE DE CANELA

acompañado de frambuesas y esponja de pistacho           
11,00 €

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS POSTRES

surtido de nuestros dulces caseros para compartir           
21,00 €

COMPOSICIÓN DE FRUTA

con frutas de temporada y sorbete de frambuesa           
9,50 €

HELADOS Y SORBETES

con sus toppings y salsas           
9,40 €

IVA incluido

Alérgenos

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