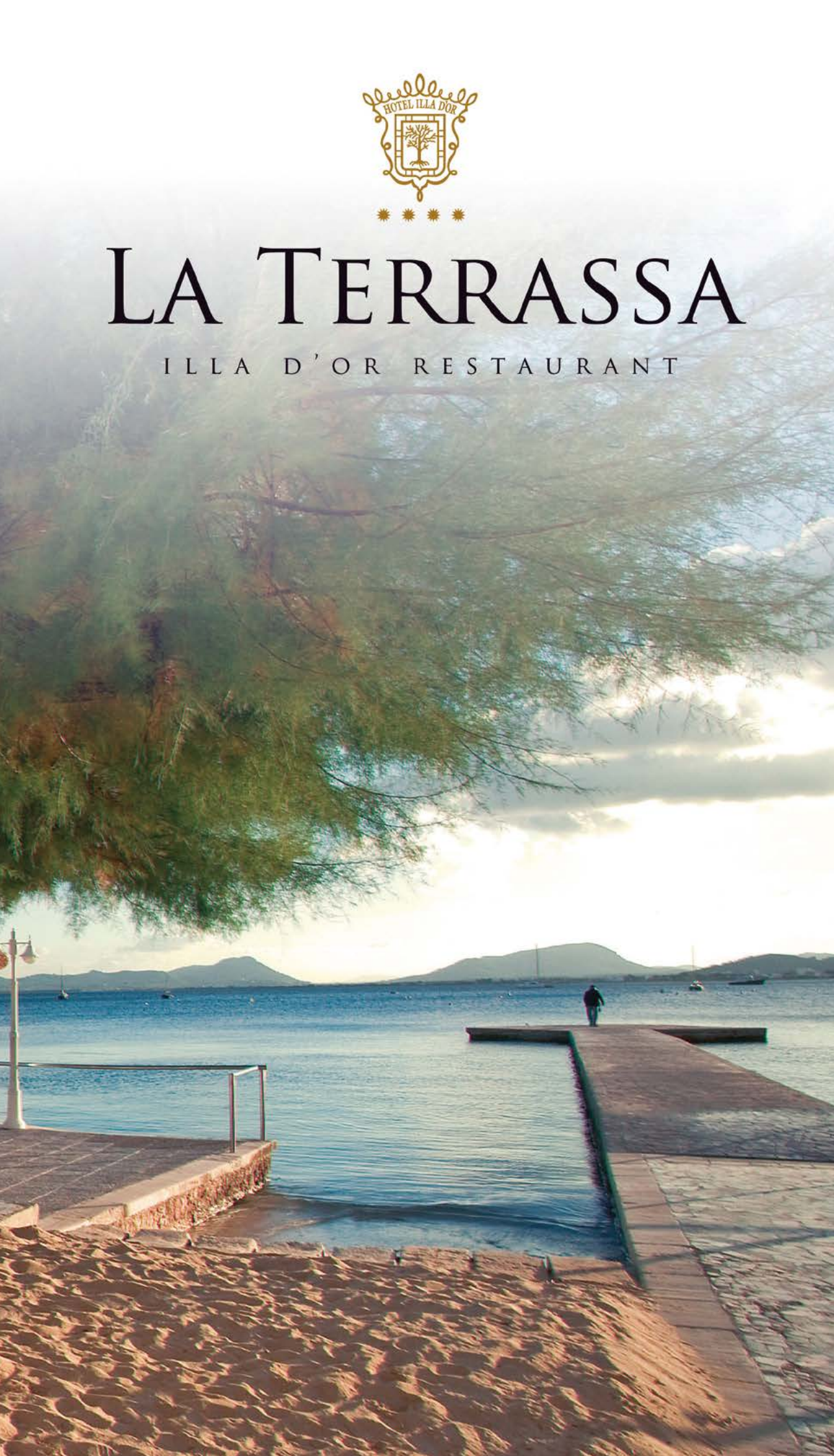




# LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT





LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## HORS-D'ŒUVRE

### BURRATA

*avec des poireaux et des tomates cerises confites,  
du pesto de pistaches et du parmesan croustillant*     
20,25 €

### TATAKI DE THON MARINÉ

*avec des croustillants de riz, une émulsion de wasabi  
et de la crème d'ail rôti avec du sésame*       
22,30 €

### SALADE DE QUINOA MULTICOLORE

*avec des dés d'avocat, de mangues, de betteraves rouges, des fraises,  
des petits radis, des tomates cerises et de la vinaigrette  
au vinaigre balsamique et des croûtons de pain de seigle*    
18,05 €

### TARTARE DE GROSSE CREVETTE ET SAUMON

*à la sauce Tzatziki, gingembre, coulis de mangue  
et amandes grillées*       
23,15 €

### CARPACCIO DE VEAU

*aux oranges de Sóller, avec de la crème de fromage,  
du fromage sec et des feuilles de roquette*    
22,50 €

### CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

*au melon, menthe et émulsion de poivrons de Piquillo*      
18,10 €

### PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE

*Avec du pain cristal, tomate râpée et olives « trencades »*    
22,85 €

TVA comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## POISSONS

### FILET DE BAR GRILLÉ

*velouté de petits pois et champignons sauvages*   

33,30 €

### FILET DE TURBOT EN CROÛTE D'AGRUMES

*patate douce rouge, légumes frais et tuile à l'huile vierge*     

32,55 €

### MÉDAILLON DE LOTTE DANS SON JUS FONCÉ

*enrobé de pistaches et accompagné de parmentier au safran  
et de billes de pommes de terre savoureuses*     

33,45 €

### MORUE GRATINÉE

#### AVEC DE L'AÏOLI AU CITRON VERT

*servie avec de la crème d'aubergine rôtie et de miso,  
des asperges vertes et des oignons au vinaigre*    

31,35 €

TVA comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## V I A N D E S

### ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS

*au charbon, servie avec la garniture du jour  
et des sauces au poivre vert et béarnaise* 🥚 🍷 🍷 (SU)  
32,25 €

### COCHON DE LAIT MOELLEUX

*sur un chutney de courge, pickles d'oignon rouge  
et caviar d'huile Arbequine* 🍷 🍷 (SU)  
32,25 €

### FILET MIGNON DE VEAU

*au foie gras et à la sauce au porto, pommes de terre gratinées  
et légumes sautés* 🍷 🍷 (SU)  
33,30 €

### PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

*grillée au charbon et accompagnée  
de pommes frites façon Majorque* 🍷 (SU)  
32,25 €

TVA comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## SUGGESTIONS

### CASSOLETTE DE LANGOUSTE

Minimum 2 personnes      

Prix par personne (P.M.)

### LANGOUSTE FRITE

servie avec un œuf, des oignons  
et des pommes frites maison        
(P.M.)

### BAR AU SEL

servi avec des pommes de terre gratinées  
et des légumes sautés     
Pour 2 personnes - (p.p) 34,35 €

### CHATEAUBRIAND

servi avec des pommes de terre gratinées  
et des légumes sautés     
Pour 2 personnes - (p.p) 36,75 €

### NOUILLES FRUTTI DI MARE

pâtes aux gambas, à la seiche, aux moules  
et aux palourdes au safran          
26,25 €

### TOMAHAWK DE VEAU AU CHARBON

servi avec des pommes frites façon Majorque     
78,00 €

TVA comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## DESSERTS FAIT MAISON

### CRÉMEUX AU CITRON CARAMELISÉ SUR CRUMBLE À LA CANNELLE

*servi avec des framboises et du biscuit éponge à la pistache*     

9,80 €

### DÉLICES DE CACAO

*hommage au cacao grâce à différentes saveurs,  
textures et températures*     

9,80 €

### TARTE AU FROMAGE

*à la sauce aux fruits des bois, accompagnée  
de glace aux amandes*     

9,80 €

### TARTE TATIN MANGUE-POIRE

*avec des pistaches, une boule de glace au chocolat  
et un air de liqueur d'orange*    

9,80 €

### DÉGUSTATION DE NOS DESSERTS

*assortiment de nos douceurs maison à partager*     

18,80 €

### COMPOSITION DE FRUITS

*aux fruits de saison et sorbet à la framboise* 

8,85 €

### GLACES ET SORBETS

*avec leurs toppings et sauces*     

8,85 €

TVA comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites