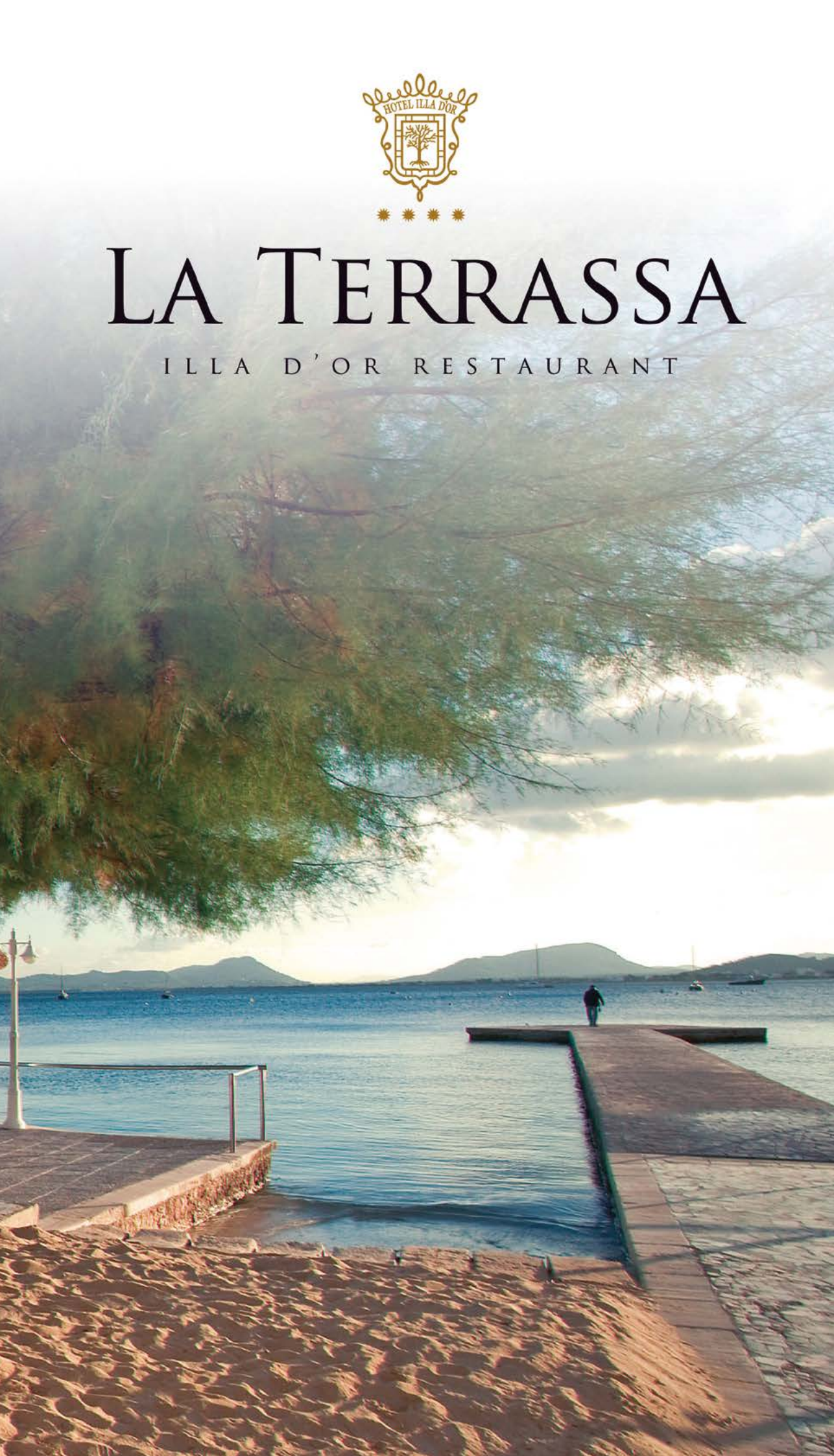




LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT







LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT




HORS-D'ŒUVRE

CARPACCIO DE GAMBA

avec du foie gras et de la vinaigrette à la menthe  





25,00 €

GASPACHO DE BETTERAVE ROUGE

avec de la mousse de yaourt et de l'huile au basilic   




18,00 €

TARTARE AUX DEUX SAUMONS

avec de la mangue, de la pomme verte et du gingembre    



26,00 €

BURRATA ASSAISONNÉE

à la truffe d'été avec un artichaut frit et un croustillant de parmesan   




22,00 €

CEVICHE DE MAIGRE

avec des crevettes, du piment habanero et du lait de coco  




23,00 €

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

au melon, menthe et émulsion de poivrons de Piquillo   

21,00 €

CARPACCIO DE VEAU

aux oranges de Sóller, avec de la crème de fromage et du fromage sec   

25,00 €

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE

avec du pain cristal, des tomates grappe et des olives majorquines  

25,00 €

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

POISSONS

POULPE BRAISÉ

avec un parmentier de patates douces et des chips de banane plantain 🍷 🥛 🧌

34,00 €

MORUE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE

*avec deux textures d'ail sur un lit de chou rouge
aux agrumes et de carottes aux épices thai* 🐟 🥛 🧌

34,00 €

FILET DE BAR GRILLÉ

velouté de petits pois et champignons sauvages 🐟 🥛 🧌

35,00 €

FILET DE TURBOT EN CROÛTE D'AGRUMES ET DE FROMAGE SEC

patate douce rouge, légumes frais et tuile à l'huile vierge 🐟 🥛 🧌

34,00 €

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

VIANDES

ENTRECÔTE BLACK ANGUS

*cuite au charbon, servie avec des légumes sautés et des pommes de terre gratinées,
et accompagnée de sauce au poivre vert et de sauce béarnaise*



36,00 €

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT

panées à la pistache sur un lit de chou-rave et de carottes baby



36,00 €

FILET MIGNON DE VEAU

au foie gras et à la sauce au porto, pommes de terre gratinées et légumes sautés



36,00 €

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

grillée au charbon et accompagnée de pommes frites façon Majorque



36,00 €

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




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.) 37,00 €




CHATEAUBRIAND

servi avec des pommes de terre gratinées et des légumes sautés  
Pour 2 personnes - (p.p.) 39,00 €

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

avec des truffes, des feuilles de roquette, du parmesan et de l'huile d'olive vierge extra  
28,00 €

AUBERGINE À LA PARMIGIANA

sur un wok de légumes du jardin avec une vinaigrette d'asperges vertes   
26,00 €

TOMAHAWK DE VEAU AU CHARBON

servi avec des pommes frites façon Majorque  
Pour 2 personnes - 82,00 €

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

DÉLICES DE CACAO

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



11,00 €

TARTE AU FROMAGE

servi avec sa glace au yaourt, des fruits des bois et un coulis de fraises



11,00 €

CRÉMEUX AU CITRON CARAMELISÉ SUR CRUMBLE À LA CANNELLE

servi avec des framboises et du biscuit éponge à la pistache



11,00 €

DÉGUSTATION DE NOS DESSERTS

assortiment de nos douceurs maison à partager



21,00 €

COMPOSITION DE FRUITS

aux fruits de saison et sorbet à la framboise



9,50 €

GLACES ET SORBETS

avec leurs toppings et sauces



9,40 €

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites