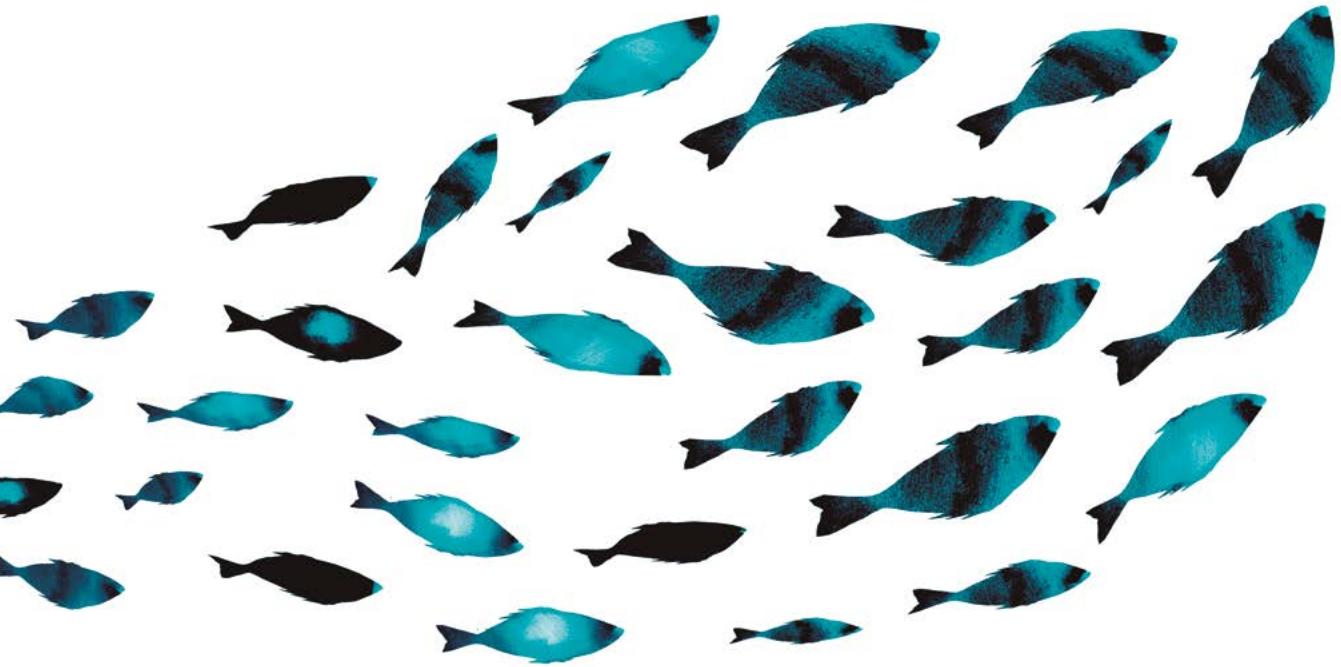




LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT



Carta
de Día



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

ENTRÉES

Dégustation de croquettes maison

Au jambon *serrano*, au poulet et aux épinards - 14,55 €

Moules marinières

Moules en sauce marinière élaborée avec de l'ail tendre, des oignons, des poivrons, des tomates et des herbes fraîches, du vin blanc et du paprika doux - 14,90 €

Planche de jambon ibérique

Avec du pain croustillant et tomate râpée - 17,55€

Ceviche méditerranéen

Bar mariné avec des agrumes, avocat, mangue, gingembre, coriandre et son croustillant de maïs - 18,50 €

Gambons écarlates à l'ail

Sautés à l'huile d'olive, avec de l'ail, du paprika et du persil, servis avec des toasts de pain de campagne - 19,85 €

SALADES

Gaspacho andalou (en saison)

Velouté froid de tomate, concombre, poivron, oignon, ail et pain de campagne à l'huile d'olive et au vinaigre de cidre de pomme. Garni avec ses ingrédients - 13,50 €

Melon au jambon

Melon de saison au jambon ibérique, légèrement assaisonné d'huile d'olive vierge à la menthe verte et au sel noir - 15,85 €

Salade caprese aux tomates km0 et fromage au lait de bufflonne

Avec des feuilles de roquette, du pesto au basilic et à la menthe verte avec des écailles de sel et de l'huile d'olive vierge extra Arbequina - 16,50 €

Salade César

Avec des lanières de blanc de poulet pané au panko, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan, croûtons de pain et vinaigrette aux anchois - 17,95 €



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

BOWLS

Bowl végétarien

Champignons shiitake, aubergine frite, tomates cerises, avocat, tofu mariné à la sauce teriyaki, quinoa et noix - 17,35 €

Bowl de saumon et quinoa

Quinoa, saumon mariné, mangue, avocat, concombre, petits radis, masago, coriandre, ail tendre, sauce hawaïenne et teriyaki - 18,20 €

Bowl de thon épicé

Thon rouge, avocat, edamame, radis, wakamé, ail tendre, shichimi, sésame, riz basmati assaisonné et mayonnaise épicée - 18,50 €

RIZ

Risotto à la citrouille et au fromage sec de Mahon

Accompagné de champignons shiitake confits et de feuilles de roquette - 22,95 €

Paella mixte

« Sofrito » (ail, oignon et tomates sautées) de seiche, poulet et porc, gambas, langoustines, palourdes et moules - p.p 23,55 €

Paella au homard

« Sofrito » de seiche, crevettes, safran, calamar et homard - p.p 32,45 €

PÂTES

Tagliatelles au pesto et au jambon ibérique

Pâtes sautées au pesto de feuilles de roquette et décorées de feuilles de roquette fraîches, croustillant de jambon ibérique, pignons de pin, fromage sec et tomates séchées - 18,40 €

Spaghettis « frutti di mare »

Pâtes sautées avec des fruits de mer, des herbes fraîches et du parmesan - 19,75 €

Raviolis à la ricotta et aux épinards

Avec une sauce aux tomates concassées, copeaux de fromage bleu, pignons de pin grillés et légumes du jardin sautés - 19,75 €

(Vous pouvez commander avec des pâtes sans gluten )



VISA



IVA incluido



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

PLATS PRINCIPAUX

Hamburger « Terrassa »

De veau avec du brie fondu à la truffe, compote d'oignons rouges, bacon, feuilles de roquette et tomates et notre sauce spéciale, accompagnée de frites - 20,35 €

Curry de légumes

Avec du tofu fumé, du riz basmati et des légumes croustillants - 22,75 €

Tempuras de morue

Aservis avec une sauce tartare, une crème de petits pois à la menthe et pommes frites - 23,85 €

Roulé de bar au four

À la crème d'ail et d'estragon, servi avec des légumes sautés et des pommes de terre au safran - 23,95 €

Calamars de la baie grillés

Avec une persillade, servis avec des jeunes pousses tendres et de pommes paille - 24,90 €

Dos de saumon à la plancha

Et son velouté d'agrumes km 0, du pakchoï et des tomates rôties - 25,30 €

Gambas à la plancha

Avec une persillade et du gros sel - 27,25 €

Entrecôte Black Angus (certifié)

Grillée, avec du sel aux herbes « d'es Trenc », accompagnée de frites maison et d'une poêlée de légumes du jardin - 29,60 €

DESSERTS

Macédoine de fruits frais et sorbet maison - 7,60 €

Nos fraises à la chantilly

Avec différentes saveurs et textures - 8,50 €

Coupe « Illa d'Or »

Servie avec un crumble au chocolat, une glace au Baileys et de la mousse de café expresso - 8,55 €

Coulant au chocolat noir

Au caramel salé, avec de la glace à la stracciatella et une mousse à la liqueur d'herbes typiques de Majorque - 8,60 €

Allergènes

 Gluten  Oeufs  Poisson  Mollusques  Crustacés  Lait  céleri  Sésame  Fruits à coque  Arachide  Soja  Lupin  Moutarde  Sulfites