



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## VORSPEISEN

### BURRATA

*zubereitet mit Trüffeln und rosa Pfeffer, Basilikum und knusprigem Parmesan*  
19,95 €

### THUNFISCH-TATAKI

*serviert mit einem „Trepó“ aus tropischen Früchten und Wasabi-Emulsion*  
21,75 €

### BUNTER QUINOA-SALAT

*mit Avocado, Mango, Roter Bete, Erdbeeren, Radieschen,  
Kirschtomaten, Balsamico-Vinaigrette und Roggenbrot-Croutons*  
17,10 €

### GARNELEN-LACHS-TATAR

*dazu Tzatziki-Sauce, Ingwer, Mango-Coulis und geröstete Mandeln*  
24,45€

### CARPACCIO VOM RIND

*mit Kardamom, Rosmarinöl, Orangen aus Sóller und Parmesanspänen*  
21,35 €

### IBÉRICO-SCHINKEN-KROKETTEN

*mit Melone, Minze und einer Emulsion aus Piquillo-Paprika*  
17,15 €

### FOIE GRAS MI-CUIT

*mit getrockneten Feigen, gerösteten Mandeln, Kumquat und Bergamotte*  
21,85 €

### ALLERGENEN

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Danke

*MwSt inbegriffen*



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## FISCHGERICHTE

### WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL

*Erbsen und Waldpilze in Sahnesauce*

36,40 €

### STEINBUTTFILET IN ZITRUSKRUSTE

*Süßkartoffel, frisches Gemüse und ein Cracker aus nativem Olivenöl*

31,75 €

### SEETEUFELMEDAILLONS AUF AMERIKANISCHE ART

*Safrankartoffeln, Fenchel-Confit und knuspriger Reis*

32,60 €

### GRATINIERTER KABELJAU MIT LIMETTEN-AIOLI

*auf Rote-Bete-Parmentier und Edamame-Vinaigrette*

30,35 €

#### ALLERGENEN

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Danke

*MwSt inbegriffen*



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## FLEISCHGERICHTE

### ENTRECÔTE VOM RIND

*Zubereitet auf dem Holzkohlegrill, serviert mit der Beilage des Tages sowie grüner Pfeffersauce und Sauce Béarnaise*

30,80 €

### ZARTES SPANFERKEL

*auf Kürbis-Chutney, eingelegten roten Zwiebeln und Kaviar aus Arbequina-Olivenöl*

31,45 €

### RINDERFILET

*Mit Foie gras und Portweinsauce, Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse*

34,50 €

### GEBRATENE ENTENBRUST

*mit Orangensaft und Rohrhonig, dazu die Beilage des Tages*

26,50 €

#### ALLERGENEN

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Danke

*MwSt inbegriffen*



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## EMPFEHLUNGEN

### HUMMERRAGOUT

*Minimum 2 Personen*

*Preis pro Person (MPR)*

GEBRATENER HUMMER MIT EI, ZWIEBELN  
UND HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES  
*(MPR)*

### WOLFSBARSCH IN SALZMANTEL

*serviert mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse*

*Für 2 Personen - (p.p) 36,60 €*

### SCHAUBECKEN AUF DER TERRASSE

*Hier finden Sie unser Tagesangebot an Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch  
(MPR)*

### CHATEAUBRIAND

*Für 2 Personen*

*serviert mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse*

*(p.p) 35,85 €*

### TALLARINES FRUTTI DI MARE

*Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch, Mies-  
und Venusmuscheln in Safransauce*

*28,35 €*

#### ALLERGENEN

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Danke

*MwSt inbegriffen*



LA TERRASSA

ILLA D'OR RESTAURANT

## HAUSGEMACHT NACHSPEISEN

MALLORQUINISCHER "GATÓ" MANDELKUCHEN  
VON UNSEREM KÜCHENCHEF  
*mit Nougatcreme und heißer Schokoladensoße*  
9,85 €

KAKAO-KÖSTLICHKEITEN  
*Ein Tribut an den Kakao mit verschiedenen*  
9,85 €

KÄSEKUCHEN  
*mit Wildfrucht-Soße und Mandeleis*  
9,85 €

MANGO-BIRNEN-TARTE  
*mit Pistazien, Schokoladeneis und Grand Marnier-Schaum*  
9,55 €

UNSER DESSERT-MENÜ  
*Eine Auswahl hausgemachter Nachspeisen zum Teilen*  
17,95 €

OBSTSALAT  
*mit Saisonobst und Himbeer-Sorbet*  
8,35 €

EISCREME UND SORBETS  
*mit Toppings und Soßen*  
8,35 €

### ALLERGENEN

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Danke

*MwSt inbegriffen*