

Nuestros entrantes...

1	Ostra Gillardeau n°2 (marisco)	unidad	3,80 €
2	Vieiras a la plancha, panceta de cerdo crujiente, mantequilla de alga codium y bonito seco (mariscos, soja, pescado, crustáceos, lácteos)		19,90 €
3	Pulpo gallego de roca y verduras asadas al carbón, aire de queso San Simón y aromáticos (cefalópodos, lácteos, soja)		20,00 €
4	Variado de croquetas de la casa (jamón ibérico, gamba roja, sepia de la bahía) (mariscos, lácteos, gluten, cefalópodos)		13,80 €
5	Salpicón de bogavante y pulpo con burrata fresca (marisco, lácteos, cefalópodos)		26,90 €
6	Navajas a la plancha con crema de coco-cilantro, soja cítrica y jamón ibérico (marisco, soja)		19,90 €
7	Tartar de zamburiñas y gamba roja de Sóller con emulsión de papaya y huevas de pez volador (marisco, crustáceos, huevo, soja)		19,50 €
8	Plato de jamón ibérico al corte con tostas de pan cristal con tomate “ramallet” (gluten)		30,00 €
9	Cigalas a la brasa sobre fondo marino anisado, café, algas e hinojo (mariscos, soja, lácteos)		25,50 €
10	Arroz de atún, guiso de tomate especiado, lomo y aire de Mahonés viejo (lácteos, pescado, soja)		17,90 €
11	Tartar de salmón de Alaska, crujiente de algas, yema de huevo de corral curada y caviar cítrico (soja, huevo, pescado, gluten)		17,90 €
12	Terrina de foie, mango, pan de especias y praliné de piñones (gluten)		19,90 €
13	Lomos de salmonete, crema de arroz negro y alioli de plancton (pescado, marisco, lácteos, gluten)		19,90 €

Los platos del mar...

14	Merluza de pincho de Celeiro al vapor de sake, pimientos en texturas, guisantes y gel de cebolla (pescado, marisco, lácteos)		28,50 €
15	Rodaballo salvaje asado a la brasa con aguachile al ajo, setas enoki, almejas de carril, manzana verde y te Chai (pescado, marisco, soja, gluten)		29,50 €
16	Taco de lomo de rape negro del Cantábrico, tomate rosa y albahaca, cebolla roja, piñones y salsa de naranjas de Sóller (pescado, gluten, marisco, lácteos)		29,60 €
17	Filete de lubina salvaje, vinagreta de pasas, piñones y tomate con crema de patata y aceite de oliva virgen extra mallorquín (Pescado, marisco, gluten, lácteos)		29,80 €
18	Lomo de bacalao con patata, remolacha y grimolata de pistacho (gluten, frutos secos, pescado, soja, lácteos)		28,50 €
19	Filete de lenguado, mantequilla tostada, alcaparras crujientes y pimienta Sansho (pescado, lácteos, marisco, gluten)		29,90 €

Los platos de la tierra

20	Solomillo de ternera ANGUS, velo de panceta ibérica, jugo de pimienta de Jamaica y puré de manzana verde (lácteos)		31,50 €
21	“Porc Negre” mallorquín a baja temperatura, puré especiado de boniato, tomates asados al tomillo y espárragos verdes en texturas (lácteos, gluten)		29,50 €
22	Magret de pato a la brasa, ensalada templada de lentejas rojas, apio y manzana con curry rojo thai y frutas salteadas (Frutos secos, lácteos, soja)		26,90 €
23	Pierna de cordero mallorquín a baja temperatura, menta, guisantes y parmentier de queso de cabra (lácteos, gluten)		28,80 €
24	Chuletas de cordero a la brasa, tahin de verduras, garbanzos y almendras mallorquinas amargas (lácteos, frutos secos)		28,50 €

Los clásicos de “La Terraza”...

25	Navajas a la plancha (marisco)		19,50 €
26	Gamba roja de Sóller a la plancha (250 gr) (marisco)		36,00 €
27	Cigalas a la plancha (500 gr) (marisco)		46,00 €
28	Almejas de Carril a la plancha (marisco)		19,50 €
29	Bogavante al grill (marisco)		40,00 €
30	Langosta mallorquina a la plancha (marisco)		110 € / Kg
31	Caldereta de langosta mallorquina (Min 2 per.) (marisco, pescado)		120 € / Kg
32	Parrillada de pescado y marisco “merluza, rape rodaballo, navajas, gamba roja, almejas, calamar, zamburiñas” (marisco, pescado)		39,00 €
33	Parrillada de marisco “bogavante, navajas, almejas, zamburiñas, buey de mar, cigala, gamba roja” (Min 2 per.) (marisco)	78,00 €	

Pregunte a nuestro personal por nuestros pescados frescos de la bahía

Los platos de la huerta

34	Risotto de espárragos verdes, aire de mahonés y tierra de aceituna negra (lácteos)		18,00 €
35	Raviolo abierto con alcachofa en texturas (huevo, lácteos, gluten)		17,50 €
36	Lasaña de calabacín y espinacas con seitan		18,00 €

Our starters...

1	Oyster Gillardeau n°2 (shellfish)	Per unit	3,80 €
2	Grilled scallops, crispy bacon, codium seaweed butter and dried bonito (shellfish, soy, fish, crustaceans, Dairy product)		19,90 €
3	Galician octopus, grilled charcoal vegetables, “San Simón” cheese air and aromatics (cephalopods, Dairy product, soy)		20,00 €
4	Variety of home made croquettes (Iberian ham, red prawn, cuttle fish of the bay) (shellfish, Dairy product, gluten, cephalopods)		13,80 €
5	“Bogavante” lobster and octopus salpicon with fresh burrata (shellfish, Dairy product, cephalopods)		26,90 €
6	Grilled razor clams with coconut and coriander cream, citric soy and Iberian ham (shellfish, soy)		19,90 €
7	Tartar of queen scallops and red prawns from Soller with papaya emulsion and flying fish roe (shellfish, crustacean, egg, soy)		19,50 €
8	Iberian ham freshly cut with Crystal bread with “ramallet” tomato (gluten)		30,00 €
9	Grilled charcoal Norway lobster on an aniseed sea bottom, coffee, seaweed and fennel (shellfish, soy, Dairy product)		25,50 €
10	Tuna rice, spicy tomato stew, with air aged Mahonés cheese (Dairy product, fish, soy)		17,90 €
11	Alaska salmon tartar, crunchy seaweed, cured free-range egg yolk and citrus caviar (soy, egg, fish, gluten)		17,90 €
12	Foie terrine, mango, spicy bread and pine nuts praline (gluten)		19,90 €
13	Red mullet loin, black rice cream and plankton alioli (fish shellfish, Dairy product, gluten)		19,90 €

Sea dishes...

14	Line caught hake from “Celeiro” steamed with sake, peppers in textures, peas and onion gel (fish, shellfish, Dairy product)		28,50 €
15	Grilled wild turbot with garlic aguachile, enoki mushrooms, “carril” clams, green apple and Chai tea (fish, shellfish, soy, gluten)		29,50 €
16	Black monkfish filet from the Cantabric bay, rose tomato and basil, red onion, pinenuts and orange from Soller sauce (fish, gluten, shellfish, Dairy product)		29,60 €
17	Wild sea bass fillet, raisins vinaigrette, pine nuts and tomato with potato cream and Mallorcan extra virgin olive oil (Fish, shellfish, gluten, Dairy product)		29,80 €
18	Cod fillet with potato, beetroot and pistachio grimolata (gluten, nuts, fish, soy, Dairy product)		28,50 €
19	Sole fillet, toasted butter, crispy capers and Sansho pepper (fish, Dairy product, shellfish, gluten)		29,90 €

Meat dishes...

20	Angus beef sirloin, sliced bacon, pepper juice from Jamaica and green apple puree (dairy product)		31,50 €
21	Mallorcan Black piglett at low temperature, mashed spiced sweet potato, tomatoes roasted with thyme and green asparagus in textures (Dairy product, gluten)		29,50 €
22	Grilled duck breast, tepid salad of red lentils, celery and apple with Thai red curry and sautéed fruits (Nuts, Dairy product, soy)		26,90 €
23	Mallorcan lamb of leg at low temperature, mint, peas and goat cheese parmentier (Dairy product, gluten)		28,80 €
24	Grilled lamb chops, vegetable tagine, chickpeas and bitter Mallorcan almonds (Dairy product, nuts)		28,50 €

The classic dishes of “La Terraza”...

25	Grilled razor clams (shellfish)		19,50 €
26	Grilled red prawns from Soller (250 gr) (shellfish)		36,00 €
27	Grilled Norway lobster (500 gr) (shellfish)		46,00 €
28	Grilled “carril” clams (shellfish)		19,50 €
29	Grilled “bogavante” lobster (shellfish)		40,00 €
30	Grilled Mallorcan Lobster (shellfish)		110 € / Kg
31	Mallorca lobster stew (Min 2 Per.) (shellfish, pescado)		120 € / Kg
32	Grilled fish and shellfish “hake, monkfish, turbot, razor clams red prawn, clams, squid, queen scallops” (shellfish, fish)		39,00 €
33	Grilled shellfish “bogavante” lobster, razor clams, clams, queen scallops, edible crab, Norway lobster, red prawn (Min 2 Per.) (shellfish)		78,00 €
	Ask our staff for our fresh fish of the bay		

Vegetable and vegan dishes...

34	Green asparagus risotto, Mahones cheese air and black olive dust (Dairy product)		18,00 €
35	Open ravioli with artichokes in textures. (egg, Dairy product, gluten)		17,50 €
36	Zucchini Lasagna and spinach with seitan (Soy)		18,00 €

Unsere Vorspeisen...

1	Auster Gillardeau Nr. 2 (Meeresfrüchte), pro Stück	3,80 €
2	Gegrillte Jakobsmuscheln, knuspriger Schweinespeck, Codium-Algenbutter und getrockneter Bonito (Meeresfrüchte, Soja, Fisch, Krustentiere, Milchprodukte)	19,90 €
3	Oktopus aus Galizien und Gemüse vom Holzkohlegrill an Schaum vom San Simón-Käse und Aromen (Kopffüßer, Milchprodukte, Soja)	20,00 €
4	Kroketten-Variation des Hauses (iberischer Schinken, rote Garnelen, Sepia-Tintenfisch aus der Bucht) (Meeresfrüchte, Milchprodukte, Gluten, Kopffüßer)	13,80 €
5	Salpicon aus Hummer und Oktopus mit frischem Burrata-Käse (Meeresfrüchte, Milchprodukte, Kopffüßer)	26,90 €
6	Gebratene Schwertmuscheln an einer Kokos-Koriander-Creme, Zitrus-Soja und iberischem Schinken (Meeresfrüchte, Soja)	19,90 €
7	Tatar aus Kammuscheln und roter Garnele aus Soller an einer Papaya-Emulsion und Rogen vom fliegenden Fisch (Meeresfrüchte, Krustentiere, Ei, Soja)	19,50 €
8	Handgeschnittener iberischer Schinken mit Kristallbrot-Toasties und mallorquinischen "Ramallet"-Tomaten (Gluten)	30,00 €
9	Gegrillter Kaisergranat auf einem Meeresbett an Anis, Kaffee, Algen und Fenchel (Meeresfrüchte, Soja, Milchprodukte)	25,50 €
10	Thunfischreis an geschmorten würzigen Tomaten, gereifter Mahonés-Käse mit seinem Schaum (Milchprodukte, Fisch, Soja)	17,90 €
11	Alaska-Lachstatar, knusprige Algen, gebeiztes Eigelb vom Freilandhuhn und Zitruskaviar (Soja, Ei, Fisch, Gluten)	17,90 €
12	Foie Gras Terrine, Mango, Gewürzbrot und Pinienkernenpraliné (Gluten)	19,90 €
13	Rotbarbe-Filet an einer Creme aus schwarzem Reis und Plankton-Alioli (Fisch, Meeresfrüchte, Milchprodukte, Gluten)	19,90 €

Gerichte aus dem Meer...

14	Seehecht aus Celeiro mit der Angel gefischt, an Sake gedämpft, Paprika in Textura, Erbsen und Zwiebel-Gel (Fisch, Meeresfrüchte, Milchprodukte)	28,50 €
15	Wilder Steinbutt vom Grill mit Aguachile an Knoblauch, Enoki-Pilzen, Venusmuscheln aus Carril, grünem Apfel und Chai-Tee (Fisch, Meeresfrüchte, Soja, Gluten)	29,50 €
16	Lendenfilet vom schwarzen Seeteufel aus Kantabrien, rosa Tomaten an Basilikum, rote Zwiebeln, Pinienkerne und Orangensauce aus Soller (Fisch, Gluten, Meeresfrüchte, Milchprodukte)	29,60 €
17	Filet vom wilden Wolfsbarsch, Vinaigrette aus Rosinen, Pinienkerne und Tomate mit Kartoffelcreme und mallorquinischem nativen Olivenöl (Fisch, Meeresfrüchte, Gluten, Milchprodukte)	29,80 €
18	Kabeljaufilet mit Kartoffeln, roter Beete und Pistazien-Gremolata (Gluten, Nüsse, Fisch, Soja, Milchprodukte)	28,50 €
19	Seezungenfilet, geröstete Butter, knusprige Kapern und Sansho-Pfeffer (Fisch, Milchprodukte, Meeresfrüchte, Gluten)	29,90 €

Gerichte mit Fleisch

20	ANGUS Kalbsfilet und feiner iberischer Speck an einem Sud aus Jamaika-Pfeffer und grünem Apfelpüree (Milchprodukte)	31,50 €
21	"Porc Negre" mallorquinisches schwarzes Schwein nach Niedrigtemperaturmethode, würziges Süßkartoffelpüree, gebratene Tomaten an Thymian und grüner Spargel in Texturen (Milchprodukte, Gluten)	29,50 €
22	Gegrillte Entenbrust, warmer Salat aus roten Linsen, Sellerie und grüner Apfel mit thailändischem rotem Curry und sautierten Früchten (Nüsse, Milchprodukte, Soja)	26,90 €
23	Mallorquinische Lammkeule nach Niedrigtemperaturmethode, Minze, Erbsen und Ziegenkäse-Parmentier (Laktose, Gluten)	28,80 €
24	Gegrillte Lammkoteletts, Gemüsetajine, Kichererbsen und mallorquinische Bittermandel (Milchprodukte, Nüsse)	28,50 €

Die Klassiker von "La Terraza"...

25	Gebratene Schwertmuscheln (Meeresfrüchte)	19,50 €
26	Gebratene rote Garnele aus Soller (250 gr) (Meeresfrüchte)	36,00 €
27	Gebratener Kaisergranat (500 gr) (Meeresfrüchte)	46,00 €
28	Gebratene Venusmuscheln aus Carril (Meeresfrüchte)	19,50 €
29	Hummer vom Grill (Meeresfrüchte)	40,00 €
30	gebratene mallorquinische Langusten (Meeresfrüchte)	110,00 € Kg
31	"Caldereta" aus mallorquinischen Langusten (Schmortopf) (Min 2 Per.) (Meeresfrüchte, Fisch)	120,00 € Kg
32	Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte "Seehecht, Seeteufel, Schwertmuscheln, rote Garnelen, Venusmuscheln, Kalamar, Kammuscheln" (Meeresfrüchte, Fisch)	39,00 €
33	Meeresfrüchte-Variation "Hummer, Schwertmuscheln, Venusmuscheln, Kammuscheln, Taschenkrebs, Kaisergranat, rote Garnele" (Min 2 Per.) (Meeresfrüchte)	78,00 € pp.

Fragen Sie unser Personal nach unserem frischen Fisch aus der Bucht.

Gerichte aus dem Gemüsegarten

34	Risotto aus grünem Spargel, Schaum vom Mahonés-Käse und schwarze Oliven Tapenade (Milchprodukte)	18,00 €
35	Offene Ravioli mit Artischocken in Texturen (Ei, Milchprodukte, Gluten)	17,50 €
36	Zucchini-Lasagne und Spinat mit Seitan (Soja)	18,00 €