



SA TERRASSA ALMUERZO

■ PARA COMPARTIR

Jamón de Bellota 100% Maldonado 43€
Pernil de Bellota 100% Maldonado
90gr servido con pan con tomate
(Su) (G)

Croquetas de legumbres (4 uds) 18€
Croquetas de llegums
(Ss) (G) (S) (A) (Fs)

Croquetas (4 uds) 18€
Croquetes
Bacalao con ajo negro
Jamón serrano con tomate
(G) (H) (Su) (L) (P) (A)

■ ENSALADAS

Ensalada verde 18€
Amanida verda
de verduras tiernas de temporada con salsa
de pistachos y lima
(Su) (Fs) (Vg)

Ensalada de "panzanella" 25€
Amanida de "panzanella"
con burrata de búfala
(G) (Su) (L) (V)

Ensalada César 26€
Amanida Cèsar
con su aliño clásico de anchoas y parmesano,
pechuga de pollo campero asado al carbón y
papada de cerdo crujiente
(Su) (G) (H) (P) (L) (M)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano



SA TERRASSA ALMUERZO

■ ENTRANTES

Zamburiñas a la brasa (3 uds) 19€
Zamburiñas a la brasa
con alioli de cítricos
(Mo) (L) (Su)

Coliflor en tempura 25€
Colflori en tempura
con sopa fría de curry verde, coco fresco y
cilantro
(Ss) (Fs) (Su) (Vg)

Tataki de atún rojo Balfegó 29€
Tataki de tonyina vermella Balfegó
con ensalada picante de papaya
(Ss) (G) (S) (Su) (P)

Salmorejo de remolacha 16€
Salmorejo de remolatxa
con huevo de codorniz y remolacha encurtida
(H) (Su) (V)

Tartar clásico 28€
Tartar clàssic
de vaca rubia gallega, yema Ahumada y tuétano
a la brasa, servido con pan de carassau
(H) (Su) (M)

Ceviche de corvina 24€
Ceviche de corvina
plátano macho, Cebolla xnipec y maíz cancha
(P) (Su) (A)

■ ARROCES Y PASTAS

Rossejat de fideos 40€ p.p.
Rossejat de fideus
con gamba de Sóller y cebolleta
(Cr)

Paella de mariscos 42€ p.p.
Paella de mariscs
(P) (Mo) (Cr) (A)

Paella de vegetales 38€ p.p.
Paella de vegetals
con setas de temporada
(A) (Vg)

Tagliolini al huevo caseros 32€
Tagliolini d'ou casolans
con crema de parmesano, azafrán y trufa
melansporum
(G) (H) (L) (V)

Wok de fideos de arroz 28€
Wok de fideus d'arròs
con shiitake, verduras y cacahuetes
Con gambas +10€
Con langostinos +10€
(S) (Fs) (Ss)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano



SA TERRASSA ALMUERZO

■ PESCADOS

a elegir 1 guarnición incluida

Lenguado 45€
Llenguado
a la meuniere
(P) (Su) (L)

Lomo de lubina al horno 37€
Llom de llobarro al forn
a la donostiarra con pimienos del piquillo
(P) (Su)

Filete de pargo frito 41€
Filet de pagre fregit
con sémola y salsa de raifort
(P) (L) (G) (Su)

Pescado del día PSM
Peix del dia
según mercado a la brasa de carbón para 2
personas
(P)

■ CARNES

Solomillo de vaca 46€
Rellom de vadella
vieja madurada gallega con salsa de morillas
y Pale Cream
(L) (Su) (A)

Presa ibérica de bellota Joselito 36€
Presà ibèrica de bellota Joselito
con gremolata de kumquat
(Su) (A) (S)

Tajín de pollo 32€
Tajín de pollastre
con patatas fritas al estilo Chef Yassin Khalal,
chef de Kasbah Tamadot
(Su) (L)

Hamburguesa de Angus Vergara 30€
Hamburguesa d'Angus Vergara
con salsa de bacon, queso mahonés, Cebolla
confitada huevo y lechuga
(G) (L) (Su) (H)

Paletilla de Cordero mallorquín 115€
Cuixa de xot mallorquí
asado lentamente y relleno de hierbas mediterráneas,
para 2 personas y con 2 guarniciones

Chuleta de vaca vieja madurada 155€
Xuleta de vadella vella madurada
Txoguitxo de origen nacional, chimichurri,
para 2 personas y con 2 guarniciones

■ GUARNICIONES

Guarnición extra 8€

Ensalada de hojas
Amanida de fulles

Patata baby y tomates cherrys salteados,
tomillo y limón
Patató i tomàtignes cherry saltades, farigola i llimona

Patatas fritas caseras
Patates fregides casolanes

Espárragos a la plancha
Espàrrecs a la planxa

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Cr) Crustaceos
(Fs) Frutos secos
(G) Gluten

(H) Huevos
(L) Leche
(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado

(Ss) Sésamo
(S) Soja
(Su) Sulfitos
(V) Vegetariano
(Vg) Vegano