





SA TERRASSA

■ ENTRANTES

Jamón de Bellota 100% Maldonado 43€ 90gr servido con pan con tomate (Su) (Cg)	Tempura de verduras 22€ de tempura con salsa Romesco (Fs) (Cg) (Su)
Croquetas de bacalao 18€ (4 unds) (P) (Cg) (L) (Su) (H)	Pimientos del padrón fritos 16€
Croquetas de Jamón 18€ (4 unds) (Cg) (L) (Su) (H)	Chipirones fritos 22€ con alioli de bergamota (Mo) (L) (Fs)
Croquetas de legumbres 18€ (4 unds) (Ss) (Cg) (So) (A) (Fs)	Zamburiñas 19€ con mantequilla de ajo y perejil (3 unds) (Mo) (L)
Hummus de zanahoria 18€ con chips de verduras, zahatar y granada (Ss) (Su) (A)	Mejillones 24€ en salsa de curry con patatas fritas (Su) (Mo)
Caviar 50gr 180€ blinis, creme fraiche, huevo picado y cebollino (P) (Cg) (H) (L) (Su)	

(Al) Altramuces

(A) Apio

(Ca) Cacahuets

(Cg) Cereales con gluten

(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos

(H) Huevo

(L) Lácteos

(Mo) Moluscos

(M) Mostaza

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(So) Soja

(Su) Sulfitos



SA TERRASSA

■ ENSALADAS

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

Tartar de remolacha 19€
rábano picante, berros y naranja sanguina
(Fs) (Su) (S) (L)

Burrata de Búfala 25€
con ensalada de melocotón asado y tomate
(L) (Su)

Ensalada griega 23€
de sandía
(Su) (L) (A)

Ceviche vegano 24€
de mango, boniato y aguacate con lima, chili
y cilantro
(Su) (A)

Ensalada Niçoise 27€
con sardina ahumada
(P) (Su) (Mo) (A) (H) (L)

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

■ SOPAS FRÍAS

Gazpacho de melón cantalupo 29€
con bogavante y tomates cherry
(Su) (Cr)

Salmorejo cordobés 19€
con jamón y huevo de codorniz
(H) (Su) (Cg)

Ajoblanco 21€
con granizado de almendra y uvas
(Fs) (Su) (Cg)

(Al) Altramuces

(A) Apio

(Ca) Cacahuets

(Cg) Cereales con gluten

(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos

(H) Huevo

(L) Lácteos

(Mo) Moluscos

(M) Mostaza

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(So) Soja

(Su) Sulfitos



SA TERRASSA

■ CRUDOS

Crudo de hamachi 32€
chili verde, fruta de la pasión y ponzu
(So) (P) (Ss) (Su) (A)

Tataki de atún rojo 31€
wasabi y ensalada picante de pepino
(P) (So) (Su) (Ss)

Tartar de ternera 29€
yema ahumada y brioche tostado
(H) (L) (Su) (Cg) (M)

Bresaola casera 34€
salsa de piñones, rúcula, chalota frita, trufa de verano
(Fs) (Su) (M)

■ PRINCIPALES

Langosta fresca de Mallorca 125€ p/p
a la parrilla con mantequilla de limón y ajo
confitado, acompañada de patatas a lo
pobre
Mínimo para 2 personas
(Cr) (M) (L)

King oysters 23€
a la plancha con salsa saté y brotes de soja
(Ss) (So) (A)

■ ARROCES

Rossejat de fideos 38€ p/p
con gamba roja de Sóller y cebolleta
(Cr) (L) (H) (A)

Arroz vegetal 38€ p/p
de verduras de temporada
(A)

Arroz de pescado 42€ p/p
y marisco
(P) (Cr) (Mo) (L) (H) (A)

Arroz del día (PSM)

(Al) Altramuces

(A) Apio

(Ca) Cacahuets

(Cg) Cereales con gluten

(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos

(H) Huevo

(L) Lácteos

(Mo) Moluscos

(M) Mostaza

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(So) Soja

(Su) Sulfitos



SA TERRASSA

■ PESCADOS

Pulpo al grill 43€
con cremoso de patata y escalivada de pimientos
(Mo) (L) (Su)

Filete de lubina 39€
con parmentier de apiobola y virge de tomate
(P) (L) (A)

Calamar a la brasa 41€
con cebolla, ensalada y salsa "Salmoriglio"
(Mo) (Su)

Vieiras 32€
con curry rojo de coco y arroz basmati con azafrán
(L) (Mo) (Su) (Fs)

Bacalao "El Barquero" 43€
con verduras a la mallorquina
(P) (Su)

Pescado del día (PSM)

Cigalas a la brasa (15.00 €/100gr)
(Cr)

■ CARNES

Hamburguesa de wagyu de Mallorca 26€
cebolla frita, fontina, bacon, tomate y lechuga
(L) (H) (Cg)

Solomillo de vaca madurada 46€
Salsa café Paris, patatas fritas y brotes de lechuga
(M) (H) (L) (A) (P)

Tagliata de lomo bajo de Angus 43€
rúcula, tomates confitados y crema de parmesano
(L) (Su)

Paletilla de cordero 115€
cocida al vacío lentamente para 2 personas, incluye 2 guarniciones a elegir
(Cg) (A)

Cochinillo confitado 38€
con bimi y salsa de su cocción
(A)

Coquelet a la brasa 38€
con limón y verdura a la plancha
(A) (Su)

Chuletón de vaca madurada 135€
1 kg para 2 personas, incluye 2 guarniciones a elegir y chimichurri casero

Chuletilla de cordero 39€
con salsa anticucho y puré de guisantes
(L) (Su)

Tajín de pollo 32€
con patatas fritas al estilo Chef Yassin Khalal, chef ejecutivo de Kasbah Tamadot VLE Hotel
(A) (Su)

(Al) Altramuces

(A) Apio

(Ca) Cacahuets

(Cg) Cereales con gluten

(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos

(H) Huevo

(L) Lácteos

(Mo) Moluscos

(M) Mostaza

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(So) Soja

(Su) Sulfitos



SA TERRASSA

■ PASTAS

Wok de fideos de arroz 28€

con shiitake, verduras y cacahuets

Añadir gambas 10€ extra

(Su) (Ss) (So)

Agnolotti 32€

de tomate y stracciatella ahumada con albahaca

(L) (Cg) (H)

Paccheri puttanesca 29€

con bonito

(Cg) (P) (H) (Su)

Tagliolini 46€

con carabinero del Mediterráneo y calabacín

(Cg) (H) (A) (Cr) (L) (Su) (P) (Mo)

Guarniciones extra 8€

Verduras planchas (A)

Patatas fritas

Puré de patatas (L)

Ensalada verde (Su)

Espárragos plancha

(Al) Altramuces

(A) Apio

(Ca) Cacahuets

(Cg) Cereales con gluten

(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos

(H) Huevo

(L) Lácteos

(Mo) Moluscos

(M) Mostaza

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(So) Soja

(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento dietético específico o alguna alergia alimentaria, por favor informa a tu camarero antes de hacer tu pedido, nuestro chef estará encantado de adaptar cualquiera de nuestros platos siempre que sea posible