

# TERANKA GARDEN

## PARA EMPEZAR · TO START WITH

TRILOGÍA DE OSTRAS   Oysters trilogy	27
<b>Lima y agave / aguachile / al natural</b> - Lime and agave / aguachile / natural	
CECINA DE WAGYU   Cured Wagyu beef	32
<b>Almendras fritas y aceite de oliva isleño</b> - Fried almonds and island olive oil	
BURRATA AL PESTO   Pesto burrata	26
<b>Tomatitos escabechados en hierba de la isla</b> - Pickled tomato in island herbs	
BUÑUELOS DE PATATA   Potato fritters	18
<b>Salsa brava casera</b> - Homemade spicy brava sauce	
SHITAKES SALTEADOS   Sautéed Shiitake mushrooms	22
<b>Espuma de alioli de miel de Formentera</b> - Honey aioli foam from Formentera	
CARPACCIO DE ATÚN DE ALMADRABA   Almadraba tuna carpaccio	38
<b>Aliño de sriracha y sésamo</b> - Sriracha and sesame dressing	
TIRADITO DE HAMACHI JAPONÉS   Japanese hamachi tiradito	32
<b>Ponzu picante</b> - Spicy ponzu	
GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO   Mediterranean red prawn	38
<b>Soasada con lima kaffir</b> - Soasada with kaffir lime	
TOMATE   Tomato	18
<b>Aceite de oliva isleño y pesto de pistachos</b> - Island olive oil and pistachio pesto	
ENSALADA DE LA CASA “TERANKA”   “Teranka” house salad	22
<b>Aguacate y vinagreta de la casa</b> - Avocado and house vinaigrette	
HINOJO EN JULIANA   Julienne fennel	20
<b>Manzana ácida, aliño cítrico y parmesano</b> - Apple, citrus dressing and parmesan cheese	
COLIFLOR ASADA   Roasted cauliflower	18
<b>Pesto vegano</b> - Vegan pesto	

# TERANKA GARDEN

## PLATOS PRINCIPALES · MAINS

ARROZ DE PRESA IBÉRICA   Iberian presa rice (Iberian pork cut) <b>Foie y setas</b> - Foie and mushrooms	28 p/p (min 2 pax)
ARROZ DEL SEÑORET   “Señoret” rice <b>Rape, gamba roja y alioli de azafrán</b> - Monkfish, red prawn and saffron aioli	32 p/p (min 2 pax)
RISOTTO DE ORZO   Orzo risotto <b>Carabinero a la parrilla con mantequilla de albahaca</b> - Grilled scarlett shrimp with basil butter	39
MEZZI PACCHERI   Mezzi paccheri pasta <b>Chipirón salteado al estilo “la bruta de Formentera”</b> - “La Bruta de Formentera” style sautéed squid	28
BOGAVANTE DE FORMENTERA   Formentera lobster <b>Con patatas y huevos fritos</b> - With potatoes and fried eggs	62 p/p (min 2 pax)
GAMBA ROJA DE FORMENTERA   Red prawn from Formentera <b>Asada en mesa con Jospier</b> - Roasted at the table with Jospier grill	M/P
PULPO A LA PARRILLA   Grilled octopus <b>Salsa romesco</b> - Romesco sauce	37
VIEIRAS A LA PLANCHA   Grilled scallops <b>Cecina Wagyu, mango y sopa fría de aguacate</b> - Cured wagyu beef and cold avocado soup	34
PESCADO DEL DÍA   Catch of the day	M/P
STEAK TARTAR   Steak tartare <b>Aliño tradicional con piparras y pan carasatu</b> Traditional dressing with piparras (pickled chili peppers) and carasatu bread	30
PICANTÓN ASADO   Roasted poussin chicken <b>Al cava con yuzu</b> - With cava and yuzu	24
MARUCHA STEAK DE WAGYU CHILENO   Chilean Wagyu marucha steak <b>Chimichurri de salvia</b> - Sage chimichurri	34
SOLOMILLO A LA PARRILLA JOSPER   Jospier grilled tenderloin <b>Demi-glace trufado</b> - Truffled demi-glace	38
LOMO MADURADO 35 DÍAS A LA PARRILLA JOSPER Steak 35-day dry-aged grilled loin <b>Romescu isleño</b> - Island romesco	48

# TERANKA GARDEN

## GUARNICIONES · SIDES

PATATAS FRITAS   French fries <b>Caseras</b> - Homemade	10
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA   Grilled asparagus <b>Alcaparras crujientes</b> - Crispy capers	10
BONIATO EN TEMPURA   Sweet potato in tempura <b>Miel</b> - Honey	10
AGUACATE A LA BRASA   Grilled avocado <b>Aliño de agave y limón</b> - Agave and lemon dressing	10

## POSTRES · DESSERTS

NUESTRA ENSAIMADA PAYESA Our coiled puff pastry “Ensaimada” from Formentera <b>Crema de manzana asada y helado de hierbas ibicencas</b> - Baked apple cream and Ibicencan herbs ice cream	12
POMADA TERANKA   Teranka pomada <b>Babá con espuma de ginebra y gominolas de hierbabuena</b> - Babá with gin foam and mint jellies	12
TARTA TEMPLADA DE ALMENDRAS   Almond cake (served warm) <b>Helado de queso fresco</b> - Fresh cheese ice cream	12
TARTA DE QUESO DE FORMENTERA   Formentera cheesecake <b>Mermelada de higos</b> - Fig jam	12
CARPACCIO DE PIÑA FRESCA   Fresh pineapple carpaccio <b>Con menta y helado de coco</b> - With mint and coconut ice cream	9
COULANT DE CHOCOLATE   Chocolate coulant <b>Crema y helado de avellana tostada</b> - Roasted hazelnut cream and hazelnut ice cream	14
FRESCURA DE LA ISLA   Island fresh <b>Selección de fruta</b> - Fruit selection	18