

TERANKA GARDEN DINNER

ATARDECER · SUNSET

ALIOLI HUEVAS DE BACALAO AHUMADAS Smoked cod roe aioli	20
Aceite kéfir, pan de masa madre - Keffir oil, sourdough	
ANCHOAS DE SANTOÑA Santoña anchovies	34
Aceite de tomillo Teranka Garden, cebolla roja - Teranka Garden thyme oil, red onions	
JAMON IBÉRICO Iberian ham	42
Tomate, pan cristal - Tomato, crystal bread	

CRUDOS · RAW

TIRADITO DE LUBINA Seabass tiradito	38
Hoja de shiso, peix sec - Shiso leaf, peix sec	
AGUACHILE DE HAMACHI Yellowtail aguachile	36
Leche de tigre, boniato - Leche de tigre, sweet potato	
SASHIMI DE ATÚN Tuna sashimi	38
Jalapeño, bergamota - Jalapeño, bergamot	
CEVICHE DE NAVAJAS Razor clams ceviche	34
Leche de tigre, hinojo, manzana - Leche de tigre, fennel, apple	
TARTAR DE GAMBAS Prawn tartare	45
Balsamo de limón, mango - Lemon balm, mango	
STEAK TARTAR Steak tartare	38
Pimientos del piquillo, yema payesa - Piquillo peppers, payes yolk	

TERANKA GARDEN DINNER

TIERRA

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE Tomato & burrata salad	30
Pico de gallo - Pico de gallo	
ENSALADA VERDE (V) Green salad (v)	26
Lechuga trocadero, aguacate, hinojo, eneldo - Butter bean lettuce, avocado, fennel, dill	
COSTILLAS DE MAÍZ (V) Corn ribs (v)	24
Ají amarillo, especias baleares - Yellow ají, Balearic spices	
PIMIENTOS ROJOS ASADOS (V) Roasted red peppers (v)	26
Tomillo del jardín de Teranka, ajo - Teranka garden thyme, garlic	
BERENJENA AL HORNO Baked aubergine	28
Labneh, miso de mango, piñones - Labneh, mango miso, pine nuts	
GALETTE DE PATATAS Potato galette	20
Rábano picante, chalotas - Horseradish, shallots	
ARROZ CON FLORES DE CALABACÍN (V) Rice with zucchini flowers (v)	36
Arroz bomba, menta, queso de cabra - Bomba rice, mint, goat cheese	

MAR

GAMBAS DE FORMENTERA SOASADA Red prawns from Formentera “soasada”	48
Aceite de sésamo, lima - Sesame oil, lime	
SEPIA FRITA Crispy cuttlefish	24
Alioli de perejil, jalapeño - Parsley aioli, jalapeño	
VIEIRAS A LA BRASA Grilled scallops	38
Cecina, aguacate - Cecina, avocado	
CIGALAS FLAMBEADA Crayfish flambé	S/M
Peix sec, lima - Peix sec, lime	

TERANKA GARDEN DINNER

LINGUINI DE BOTARGA | Bottarga linguini 36
Estragón, ralladura de limón - Tarragon, lemon zest

PULPO A LA PARRILLA | Char-grilled octopus 38
Pure habas, salsa de hinojo - Fava bean purée, fennel sauce

LUBINA ENTERA A LA PLANCHA | Whole sea bass a la plancha S/M
Ají, mantequilla de cítricos - Ají, citrus butter

ARROZ CON MARISCO | Seafood rice 38 pp
Azafrán, mariscos, cúrcuma, ali-oli (mín 2 pax) - Saffron, seafood, turmeric, aioli (min 2 pax)

ORZO DE CARABINEROS | Carabineros orzo 46
Mantequilla de albahaca, bisque - Basil butter, bisque

BOGAVANTE DE FORMENTERA | Lobster a la Formentera 195/kg
Patatas, huevo frito - Potatoes, fried egg

PESCADO DEL DÍA | Catch of the day S/M

GRANJA · FARM

CHULETILLAS DE CORDERO | Baby lamb chops 38
Mojoverde, ajo - Mojoverde, garlic

MARUCHA DE WAGYU | Wagyu marucha steak 42
Chimichurri de salvia - Sage chimichurri

POLLO PAYÉS ASADO EN SU JUGO | Roast chicken payes 75
Ensalada Teranka (a compartir) - Teranka garden salad (to share)

CHULETÓN GALLEGO DE 1 KG | Galician chuleton 1kg 130/kg
Ajo, pimientos rojos, patatas fritas - Garlic, red peppers, French fries

ARROZ DE PRESA IBÉRICA | Presa ibérica rice 36 pp
Sofrito, alioli (mín 2 pax) - Sofrito, aioli (mín 2 pax)

TERANKA GARDEN DINNER

CIELO

ENSAIMADA Ensaimada	18
Helado de hierbas - Herb ice cream	
PARFAIT DE PISTACHO Pistachio parfait	16
Meloncello - Meloncello	
MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate mousse	16
Romero, sal, queso mahon - Rosemary, salt, mahon cheese	
TARTA DE QUESO QUEMADA Burnt cheesecake	16
Aceite oliva - Olive oil	
ARROZ CON LECHE BRULÉ Rice brûlée	22
Para dos personas - For two people	
HELADO Y SORBETE Ice cream & sorbets	12