

# TERANKA GARDEN DINNER

## ATARDECER · SUNSET

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| AIOLI DE BACALAO AHUMADO   Smoked cod aioli                                         | 22 |
| Pan de masa madre a la parrilla, aceite de kaffir - Grilled sourdough, kaffir oil   |    |
| ANCHOAS DE SANTOÑA   Santoña anchovies                                              | 34 |
| Aceite de tomillo del huerto Teranka, chalotas - Teranka garden thyme oil, shallots |    |
| JAMON IBÉRICO   Iberian ham                                                         | 48 |
| Tomate, pan cristal - Tomato, crystal bread                                         |    |

## CRUDOS · RAW

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| TIRADITO DE LUBINA   Seabass tiradito                                           | 38 |
| Hojas de shiso, peix sec - Shiso leafs, peix sec                                |    |
| AGUACHILE DE HAMACHI   Hamachi aguachile                                        | 36 |
| Leche de tigre del pescador, boniato - Fisherman's Leche de tigre, sweet potato |    |
| SASHIMI DE ATÚN   Tuna sashimi                                                  | 38 |
| Jalapeño, bergamota - Jalapeño, bergamot                                        |    |
| CEVICHE DE NAVAJAS   Razor clams ceviche                                        | 35 |
| Leche de tigre, suero de mantequilla, eneldo - Leche de tigre, buttermilk, dill |    |
| GAMBAS ROJAS   Red prawns                                                       | 45 |
| Melisa, kosho de lima - Lemon balm, lime kosho                                  |    |
| STEAK TARTAR   Steak tartare                                                    | 38 |
| Pimientos del piquillo, yema de huevo - Piquillo peppers, egg yolk              |    |

# TERANKA GARDEN DINNER

## TIERRA

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE   Tomato & burrata salad                                         | 36 |
| <b>Pico de gallo</b> - Pico de gallo                                                          |    |
| ENSALADA DEL HUERTO   Garden salad                                                            | 26 |
| <b>Tirabeques, lechuga, mandarina</b> - Sugar snaps, lettuce, mandarin                        |    |
| ENSALADA VERDE (V)   Green salad (v)                                                          | 28 |
| <b>Lechuga trocadero, aguacate, hinojo, eneldo</b> - Buttehead lettuce, avocado, fennel, dill |    |
| COSTILLAS DE MAÍZ (V)   Corn ribs (v)                                                         | 25 |
| <b>Ají amarillo, especias baleares</b> - Yellow ají, Balearic spices                          |    |
| VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA   Charred seasonal vegetables                                | 28 |
| <b>Tomillo del huerto Teranka, ajo</b> - Teranka garden thyme, garlic                         |    |
| BERENJENA AL HORNO   Baked aubergine                                                          | 32 |
| <b>Labneh, miso de mango, piñones</b> - Labneh, mango miso, pine nuts                         |    |
| PATATÓ ASADO   Roasted potatoes                                                               | 26 |
| <b>Aioli de ajo negro, mantequilla tostada</b> - Black garlic aioli, burnt butter             |    |
| ARROZ CON FLORES DE CALABACÍN (V)   Rice with zucchini flowers (v)                            | 36 |
| <b>Arroz bomba, menta, queso de cabra</b> - Bomba rice, mint, goat cheese                     |    |

## MAR

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| GAMBAS ROJAS DE FORMENTERA   Formentera red prawns          | 48 |
| <b>Ajo asado, limón</b> - Baked garlic, lemon               |    |
| SEPIA FRITA   Crispy cuttlefish                             | 28 |
| <b>Aioli de perejil, jalapeño</b> - Parsley aioli, jalapeño |    |
| CALAMAR A LA BRASA   Grilled calamari                       | 38 |
| <b>Limón a la brasa</b> - Charred lemon                     |    |
| VIEIRAS A LA BRASA   Grilled scallops                       | 42 |
| <b>Cecina, aguacate</b> - Cecina, avocado                   |    |



## TERANKA GARDEN DINNER

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

PULPO A LA PARRILLA | Char-grilled octopus 38  
Puré de habas, hinojo encurtido - Fava bean purée, fennel relish

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 42 pp  
Azafrán, cúrcuma (mín 2 personas) - Saffron, turmeric (min 2 people)

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

BOGAVANTE DE FORMENTERA | Formentera lobster 210/kg  
Patatas, huevo frito - Potatoes, fried egg

PESCADO DEL DÍA | Catch of the day S/M

## GRANJA · FARM

PICAÑA A LA BRASA | Grilled picanha 45  
Ajo negro, espárragos - Black garlic, asparagus

CHULETILLAS DE CORDERO | 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 “payés” 75

CHULETÓN GALLEGO | Galician chuletón 150/kg

ARROZ DE PRESA IBÉRICA | Iberian presa rice 38 pp  
Sofrito, aioli (mín 2 personas) - Sofrito, aioli (min 2 people)

# TERANKA GARDEN DINNER

## CIELO

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| TARTA DE DULCE DE LECHE   Dulce de leche tart                           | 16 |
| <b>Azúcar moscovado, crème fraîche</b> - Muscovado sugar, crème fraîche |    |
| CREMA DE YOGUR   Yoghurt cream                                          | 16 |
| <b>Frambuesa, fresa</b> - Raspberry, strawberry                         |    |
| MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO   Dark chocolate mousse                       | 16 |
| <b>Romero, sal, queso Mahón</b> - Rosemary, salt, Mahón cheese          |    |
| TARTA DE QUESO QUEMADA   Burnt cheesecake                               | 16 |
| <b>Aceite oliva, sal de Ibiza</b> - Olive oil, sal de Ibiza             |    |
| ARROZ CON LECHE BRULÉ   Rice brûlée                                     | 22 |
| <b>Para dos personas</b> - For two people                               |    |
| HELADOS Y SORBETES   Ice cream & sorbets                                | 12 |