

TERANKA GARDEN DINNER

ATARDECER · SUNSET

- AIOLI DE BACALAO AHUMADO | Smoked cod aioli 🌿🌿 20
Pan de masa madre a la parrilla, aceite de kaffir - Grilled sourdough, kaffir oil
- ANCHOAS DE SANTOÑA | Santoña anchovies 🌿🌿 35
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 🌿 39
Hojas de shiso, peix sec - Shiso leaves, peix sec
- AGUACHILE DE HAMACHI | Hamachi aguachile 🌿🌿 35
Leche de tigre del pescador, boniato - Fisherman's Leche de tigre, sweet potato
- CARPACCIO DE GAMBAS | Prawns carpaccio 🌿🌿🌿 45
Al ajillo - Garlic olive oil
- SASHIMI DE ATÚN | Tuna sashimi 🌿 39
Jalapeño, bergamota - Jalapeño, bergamot
- CEVICHE DE NAVAJAS | Razor clams ceviche 🌿🌿 35
Leche de tigre, suero de mantequilla, eneldo - Leche de tigre, buttermilk, dill
- STEAK TARTAR | Steak tartare 🌿🌿🌿 36
Pimientos del piquillo, yema de huevo - Piquillo peppers, egg yolk

TERANKA GARDEN DINNER

MAR

GAMBAS ROJAS DE FORMENTERA Formentera red prawns 🍤	49
Ajo asado, limón - Baked garlic, lemon	
SEPIA FRITA Crispy cuttlefish 🐙🍷🍷🍷🍷🍷	26
Alioli de perejil, lima, cilantro - Parsley aioli, lime, coriander	
CALAMAR A LA BRASA Grilled calamari 🍤	35
Limón a la brasa - Charred lemon	
VIEIRAS A LA BRASA Grilled scallops 🍷🍷🍷	38
Cecina, aguacate - Cecina, avocado	
LINGUINI DE BOTARGA Bottarga linguini 🍷🍷🍷🍷🍷	35
Estragón, ralladura de limón - Tarragon, lemon zest	
PULPO A LA PARRILLA Char-grilled octopus 🍷🍷🍷	36
Puré de habas, hinojo encurtido - Fava bean purée, fennel relish	
LUBINA ENTERA A LA PLANCHA Whole sea bass a la plancha 🍷🍷🍷	S/M
Aceite de limón, verduras de temporada - Lemon olive oil, seasonal greens	
ARROZ CON MARISCO Seafood rice 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	41 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

TERANKA GARDEN DINNER

GRANJA · FARM

PICAÑA A LA BRASA Grilled picanha	42
Ajo negro, espárragos - Black garlic, asparagus	
CHULETILLAS DE CORDERO Lamb chops	36
Mojoverde, ajo - Mojoverde, garlic	
MARUCHA DE WAGYU Wagyu marucha steak	44
Chimichurri de salvia - Sage chimichurri	
POLLO PAYÉS ENTERO ASADO A LA LEÑA 🌿🌿🌿	75
Whole wood-roasted payés corn-fed chicken	
Cebolla braseada, salvia (para compartir) - Grilled red onions, sage (to share)	
CHULETÓN GALLEGO Galician chuletón	135/kg
ARROZ DE PRESA IBÉRICA Iberian presa rice	39 pp
Sofrito, aioli (mín 2 personas) - Sofrito, aioli (min 2 people)	

TIERRA

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE Tomato & burrata salad 🌿🌿🌿	34
Pico de gallo - Pico de gallo	
ENSALADA DEL HUERTO Garden salad	27
Tirabeques, lechuga, nectarina - Sugar snaps, lettuce, nectarine	
ENSALADA VERDE (V) Green salad (v)	28
Lechuga viva, aguacate, hinojo, eneldo - Living lettuce, avocado, fennel, dill	
COSTILLAS DE MAÍZ (V) Corn ribs (v) 🌿	25
Ají amarillo, especias baleares - Yellow ají, Balearic spices	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA Charred seasonal vegetables	29
Tomillo del huerto Teranka, ajo - Teranka garden thyme, garlic	
BERENJENA AL HORNO Baked aubergine 🌿🌿	27
Labneh, miso de mango, piñones - Labneh, mango miso, pine nuts	
PATATÓ ASADO Roasted potatoes 🌿	18
Aioli de ajo negro, mantequilla tostada - Black garlic aioli, burnt butter	
ARROZ CON FLORES DE CALABACÍN (V) Rice with zucchini flowers (v) 🌿	39 pp
Arroz bomba, menta, queso de cabra (mín 2 personas) - Bomba rice, mint, goat cheese (min 2 people)	

TERANKA GARDEN DINNER

CIELO

TARTA DE DULCE DE LECHE Dulce de leche tart  	16
Azúcar moscovado, crème fraîche - Muscovado sugar, crème fraîche	
CREMA DE YOGUR Yoghurt cream 	16
Frambuesa, fresa - Raspberry, strawberry	
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Dark chocolate mousse   	16
Romero, sal, queso Mahón - Rosemary, salt, Mahón cheese	
TARTA DE QUESO QUEMADA Burnt cheesecake  	16
Aceite oliva, sal de Ibiza - Olive oil, sal de Ibiza	
ARROZ CON LECHE BRULÉ Rice brûlée 	24
Para dos personas - For two people	
HELADOS Y SORBETES Ice cream & sorbets 	12

									
Pescado	Gluten	Lactosa	Huevo	Sulfitos	Sésamo	Moluscos	Mostaza	Frutos secos	Crustáceos
Fish	Gluten	Milk	Egg	Sulphites	Sesame	Molluscs	Mustard	Nuts	Crustaceans

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

This establishment complies with the Royal Decree 1021/2022 regarding the prevention of parasitism by Anisakis.

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible. | All our fish comes from a sustainable fishing.

Nuestros precios incluyen I.V.A. | All our prices are VAT inclusive.