LUNCH

CHILL

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

GAZPACHO (V) | Gazpacho (v) **22**
Pimientos, mermelada de chili - Peppers, chilli jam

COSTILLAS DE MAÍZ (V) | Corn ribs (v) **25**
Ají amarillo, especias baleares - Yellow chili pepper, Balearic spices

ENSALADA TERANKA (V) | Teranka salad (v) **26**
Lechuga viva, aguacate, higos - Living lettuce, avocado, fig

VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA | Charred seasonal vegetables **28**
Tomillo del huerto Teranka, ajo - Teranka garden thyme, garlic

ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA (V) | Tomato & burrata salad (v) **36**
Pico de gallo - Pico de gallo

TIRADITO DE LUBINA | Seabass tiradito **39**
Hojas de shiso, peix sec - Shiso leaves, peix sec

SASHIMI DE ATÚN | Tuna sashimi **39**
Jalapeño, bergamota - Jalapeño, bergamot

ENSALADA DE SANDÍA (V) | Watermelon salad (v) **28**
Aceitunas Kalamata, queso feta, menta, mermelada de chile y lima - Kalamata olives, feta, mint, chilli & lime jam

Cubierto | Cover charge **6**

LUNCH

ÑOQUIS DE BONIATO (V) | Sweet potato gnocchi (v) — 29
Pesto, pistacho - Pesto, pistachio

ESPAGUETI DEL MAR | Spaguetti Mare — 34
Gambas, calabacín - Prawns, courgette

SEPIA FRITA | Crispy cuttlefish — 26
Alioli de perejil, lima, cilantro - Parsley aioli, lime, coriander

SÁNDWICH CLUB | Club sandwich — 32
Pollo, huevo, tomate, lechuga, beicon - Chicken, egg, tomato, lettuce, bacon

HAMBURGUESA DE TERNERA | Beef burger — 34
Doble carne de ternera, lechuga, salsa dulce-picante - Double beef patty, lettuce, sweet-spicy sauce

DEL JARDÍN· FROM THE GARDEN

ARROZ CON MARISCO | Seafood rice — 41 pp
Azafrán, cúrcuma (mín 2 personas) - Saffron, turmeric (min 2 people)

ARROZ CON FLORES DE CALABACÍN (V) | Rice with zucchini flowers (v) — 36 pp
Arroz bomba, menta, queso de cabra (mín 2 personas) - Bomba rice, mint, goat cheese (min 2 people)

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

ARROZ DE PRESA IBÉRICA | Iberian presa rice — 39 pp
Chimichurri de salvia, ali oli (mín 2 personas) - Sage chimichurri, saffron aioli (min 2 people)

MARUCHA DE WAGYU | Wagyu marucha steak — 44
Chimichurri de salvia - Sage chimichurri

PESCADO DEL DIA | Catch of the day — S/M
Aceite de limón, verduras de temporada - Lemon olive oil, seasonal greens

LUNCH

POSTRES· DESSERTS

TARTA DE ALMENDRAS | Almond cake 16
Helado yogur - Yogurt ice cream

TARTA DE QUESO TOSTADA | Burnt cheesecake 16
Aceite de oliva, sal de Ibiza - Olive oil, Ibiza salt

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO | Dark chocolate mousse 16
Romero, sal, helado de queso mahonés - Rosemary, salt, Mahonés cheese ice cream

HELADOS Y SORBETES | Ice creams & sorbets 12

FRUTA DE TEMPORADA (V) | Seasonal fruit platter (v) 25

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.