



SA TERRASSA



■ STARTER

Oyster, Fig Mignonette Pearl, Gin Foam or Natural (Mo)(Su)	27€
Rosaceae Gazpacho with Bitter Almond Sorbet (Su)(N)	22€
Red Prawn Tartare with Zucchini & its Flower Passion Fruit & Apricot Juice (Su)(Cr)	28€
Ham Velouté, Grilled Artichokes & Egg Yolk (E)(Su)	32€
Sobrasada Croquette with Honey (E)(G)(M)((Su)(C))	21€
Tomato Tartare, Melon & Tarragon Soup & Stracciatella (Su)(M)	32€

■ MAIN

Slow-Cooked Pork with Crispy Skin & Cannelloni Filled with Cabbage & Braised Barley (C)(E)(M)(Su)	38€
Lamb Stuffed with Leafy Vegetables Tumbet & Oliagua (C)(Su)	39€
Aged Beef Fillet with Wild Arugula Cream & Country Salad	46€
Sea Bream Baked in Salt with Mallorcan Vegetables, Beurre Blanc & Sea Fennel (F)(M)(Su)	42€
Red Tuna Cheek with Sardine Glaze, Turnip & Ginger Cream (F)(M)(C)	40€
Carob Agnolotti Filled with Whitechard, Mallorcan Sheepmilk Cheese & Yellow Zucchini (E)(G)(M)(Su)	46€

Son Bunyola Product

Local Product

Vegan

(C) Celery

(Cr) Crustacean

(E) Eggs

(F) Fish

(L) Lupins

(G) Gluten

(M) Milk

(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard

(N) Nuts

(Ss) Sesame Seeds

(S) Soya

(Sp) Sulphur Dioxide

(V) Vegetarian

(Vg) Vegan

If you have any specific dietary requirements or food allergies please let your waiter know before placing your order.
Our chef will be more than happy to adapt any of our dishes where possible.



■ SIDES 9€

Seasonal Tomato Salad

(Su)

Sauté Green Beans

(Ss) (Su) (G) (S)

Green Salad

(Su)

Fries

■ DESSERT

7 Petals of Son Bunyola

16€

Carob cake, kumquat curd, pine nuts & orange blossom sorbet

(G)(M)(N)(E)

Mediterranean Garden

16€

citrus leaf & olive oil ice cream, lemon gel, citrus crumble & citrus crisp

(N)(M)(E)(G)

Flavors of the Tramuntana

16€

goats cheese cream, honey & rosemary ice cream, grapes, almond, pollen & honey & sorrel glaze

(M)(N)(E)(G)

French Toast

16€

popcorn & salted caramel ice cream

(M)(E)(G)

Mallorca Grandma's Treat

16€

Ensaïmada mousse, toasted egg yolk ice cream, ensaïmada sponge cake, crisp & orange gel

(M)(E)(G)

Son Bunyola Product

Local Product

Vegan

(C) Celery

(Cr) Crustacean

(E) Eggs

(F) Fish

(L) Lupins

(G) Gluten

(M) Milk

(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard

(N) Nuts

(Ss) Sesame Seeds

(S) Soya

(Sp) Sulphur Dioxide

(V) Vegetarian

(Vg) Vegan

If you have any specific dietary requirements or food allergies please let your waiter know before placing your order.
Our chef will be more than happy to adapt any of our dishes where possible.



■ ENTRANTES

- Ostra con perla de mignonette de higo, espuma de ginebra o al natural** 27€
(Mo)(Su)
- Gazpacho Rosáceas con sorbete de almendra amarga** 22€
(Su)(Fr)
- Flor de calabacín frita rellena de gamba roja y ricotta** 28€
(Su)(Cr)
- Alcachofas a la parrilla con huevo escalfado, consomé de jamón y jamón ibérico** 32€
(Su)(Fr)
- Croqueta de sobrasada con miel** 21€
(H)(G)(L)(Su)(A)
- Tartar de tomate, sopa de melón y estragón, y straciatella ahumada** 32€
(Su)(L)

■ MAIN

- Cerdo cocinado a baja temperatura con piel crujiente y canelón relleno de col y cebada estofada** 38€
(A)(H)(L)(Su)
- Cordero relleno de verduras de hoja, tumbet y oliagua** 39€
(A)(Su)
- Solomillo de vaca madurada con salsa de rúcula silvestre y ensalada payesa** 46€
- Besugo con verduras mallorquinas, beurre blanc e hinojo marino** 42€
(P)(L)(A)
- Parpatana de atún rojo con glaseado de sardina, crema de nabo y jengibre** 40€
(P)(L)(A)
- Agnolotti de algarroba rellenos de acelga, queso de oveja mallorquín y calabacín amarillo** 46€
(H)(G)(L)(Su)

Producto de Son Bunyola	Producto Local	Vegano
(A) Apio	(H) Huevos	(Ss) Sésamo
(Al) Altramuces	(L) Leche	(S) Soja
(Cr) Crustaceos	(M) Mostaza	(Su) Sulfitos
(Fs) Frutos secos	(Mo) Moluscos	(V) Vegetariano
(G) Gluten	(P) Pescado	(Vg) Vegano

Si tienes algún requisito dietético específico o alguna alergia alimentaria, por favor informa a tu camarero antes de hacer tu pedido. Nuestro chef estará encantado de adaptar cualquiera de nuestros platos siempre que sea posible.



■ GUARNICIONES 9€

Ensalada de tomate de temporada

(Su)

Judías verdes salteadas

(Ss)(Su)(G)(S)

Ensalada verde

(Su)

Patatas fritas

■ POSTRES

7 pétalos de son Bunyola

16€

Brownie templado de algarroba, crema de Kumquat, piñones y sorbete de azahar

(G)(L)(Fr)(H)

Jardín Mediterráneo, cítricos y olivo

16€

Crema de limón, lima, sorbete de cítricos y aceite de oliva de Son Bunyola

(Fr)(L)(H)(G)

Sabores de la Tramuntana

16€

Crema de queso de cabra, helado de miel y romero, uvas, almendra, polen, miel y acedera

(L)(H)(G)

Torrijas de palomitas

16€

Con helado de caramelo salado, y salsa de palomitas

(L)(H)(G)

La Delicia de la abuela en Mallorca

16€

Mousse de ensaimada, helado de yema de huevo tostada, bizcocho de ensaimada, crujiente y gelatina de naranja

(L)(H)(G)



Producto de Son Bunyola



Producto Local



Vegano

(A) Apio

(Al) Altramuces

(Cr) Crustaceos

(Fs) Frutos secos

(G) Gluten

(H) Huevos

(L) Leche

(M) Mostaza

(Mo) Moluscos

(P) Pescado

(Ss) Sésamo

(S) Soja

(Su) Sulfitos

(V) Vegetariano

(Vg) Vegano

Si tienes algún requisito dietético específico o alguna alergia alimentaria, por favor informa a tu camarero antes de hacer tu pedido. Nuestro chef estará encantado de adaptar cualquiera de nuestros platos siempre que sea posible.



■ WINE PAIRING

Completa tu experiencia con un acompañamiento de vinos recomendado y cuidadosamente seleccionado por nuestro equipo de sumillería para realzar cada pase de este menú.

Enhance your dining experience with a curated wine accompaniment, thoughtfully selected by our sommelier team to complement each course of this menu.

Armonía de vinos 🍷

Selección de vinos para acompañar cada pase
45€ por persona

Wine Harmony Experience 🍷

Curated wine selection for each course
45€ per person