





SA TERRASSA

■ DELICIAS DEL MAR

Caviar “Nacarii, High Mountains” 180€
50gr servido con blinis, huevo duro, cebollino
y crème fraîche
(G) (H) (L) (P) (Su)

Ostra “Gillardeau N2” 10€/ud
con limón y salsa mignonette
(Mo) (Su)

■ ENTRANTES

Jamón de Bellota 100% Maldonado 43€
90gr servido con pan con tomate
(G) (Su)

Tempura de verduras 22€
con salsa Romesco
(Fs) (G) (H) (Su)

Croquetas de bacalao 18€
(4 unds)
(A) (G) (H) (L) (P) (Su)

Pimientos del padrón fritos  16€

Croquetas de Jamón 18€
(4 unds)
(G) (H) (L) (Su)

Chipirones fritos 22€
con alioli de bergamota
(L) (Mo)

Croquetas de legumbres  18€
(4 unds)
(G) (S) (Ss)

Zamburiñas 19€
con mantequilla de ajo y perejil (3 unds)
(L) (Mo)

Hummus de zanahoria  18€
con chips de verduras, zahatar y granada
(Ss) (Su)

Mejillones 24€
en salsa de cava y miso
(G) (L) (Mo) (Su)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Ca) Cacahuetes
(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos
(G) Gluten
(H) Huevo
(L) Leche

(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado
(S) Soja

(Ss) Sésamo
(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento 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



SA TERRASSA

■ ENSALADAS

Ensalada verde  18€
de verduras tiernas de temporada con salsa
de pistachos y lima
(Fs) (S) (Su)

Tartar de remolacha 19€
rábano picante, berros y pomelo
(Fs) (L) (M) (Su)

Burrata de Búfala 25€
con ensalada de melocotón asado y tomate
(L) (Su)

Ensalada griega 23€
con queso feta y sandía
(L) (Su)

Ceviche vegano  24€
de mango, boniato y aguacate con lima, chili
y cilantro
(A) (Su)

Ensalada Niçoise 27€
con sardina ahumada
(H) (P) (Su)

Ensalada César de pollo 26€
con su aliño clásico de anchoas y parmesano,
pechuga de pollo campero asado al carbón y
papada crujiente
(G) (H) (L) (M) (P) (Su)

■ CRUDOS

Crudo de hamachi 32€
chili verde, fruta de la pasión y ponzu
(P) (S) (Ss) (Su)

Tartar de ternera 29€
yema ahumada y brioche tostado
(G) (H) (L) (M) (P) (Su)

Tataki de atún rojo 31€
ensalada picante de pepino y nori crujiente
(P) (S) (Ss) (Su)

Bresaola casera 34€
salsa de piñones, rúcula, chalota frita, trufa
de verano
(Fs) (G) (Su)

■ SOPAS FRÍAS

Gazpacho de melón cantalupo 29€
con bogavante y tomates cherry
(Cr) (Su)

Salmorejo cordobés 19€
con jamón y huevo de codorniz
(G) (H) (Su)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Ca) Cacahuets
(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos
(G) Gluten
(H) Huevo
(L) Leche

(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado
(S) Soja

(Ss) Sésamo
(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento 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



SA TERRASSA

PRINCIPALES

■ PARA COMPARTIR (2 pers)

Langosta fresca de Mallorca 125€ p/p (min 2p)
a la parrilla con mantequilla de limón y ajo
confitado, acompañada de patatas a lo
pobre
(24h antelación)
(Cr) (L)

Chuletón de vaca madurada 1kg 135€
2 guarniciones a elegir
(A)

Paletilla de cordero 115€
cocida al vacío lentamente
2 guarniciones a elegir
(A)

■ PESCADOS

Pulpo al grill 43€
con cremoso de patata y escalivada de
pimientos
(L) (Mo) (Su)

Vieiras 32€
con curry rojo de coco y arroz basmati con
azafrán
(Mo) (Su)

Filete de lubina 39€
con parmentier de apiobola y vierge de
tomate
(A) (L) (P)

Bacalao "El Barquero" 43€
con verduras a la mallorquina
(Fs) (P) (Su)

Calamar a la brasa 41€
con cebolla, ensalada y salsa "Salmoriglio"
(Mo) (P) (Su)

Pescado del día (PSM)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Ca) Cacahuetes
(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos
(G) Gluten
(H) Huevo
(L) Leche

(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado
(S) Soja

(Ss) Sésamo
(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento 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



SA TERRASSA

■ CARNES

Hamburguesa de wagyu de Mallorca 26€

cebolla frita, queso fontina, bacon, tomate y lechuga

(G) (H) (L) (S)

Solomillo de vaca madurada 46€

con salsa café Paris y patatas fritas

(A) (H) (L) (M) (Su)

Tagliata de lomo bajo de Angus 43€

rúcula, tomates confitados y crema de parmesano

(L) (Su)

Coquelet a la brasa 38€

con limón y verdura a la plancha

Chuletilla de cordero 39€

con salsa anticucho y puré de guisantes

(A) (G) (L) (M) (Su)

Cochinillo confitado 38€

con bimi y salsa de su cocción

Tajín de pollo 32€

con patatas fritas al estilo del Chef **Yassine Khalal**, chef ejecutivo de **Kasbah Tamadot VLE Hotel**

(A) (Su)

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Ca) Cacahuetes
(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos
(G) Gluten
(H) Huevo
(L) Leche

(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado
(S) Soja

(Ss) Sésamo
(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento 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



SA TERRASSA

■ ARROCES

Rossejat de fideos 38€ p/p
con gamba roja de Sóller y cebolleta
(A) (Cr) (G) (L) (Mo) (P)

Paella de verduras 38€ p/p
(A)

Paella de pescado y marisco 42€ p/p
(A) (Cr) (Mo) (P)

Arroz del día (PSM)

■ PASTAS

Wok de fideos de arroz 29€
con langostinos, shiitake, verduras y
cacahuets
(Ca) (Cr) (G) (S) (Ss) (Su)

Agnolotti 32€
de tomate y stracciatella ahumada con
albahaca
(A) (G) (H) (L) (Su)

Paccheri puttanesca 29€
con ventresca de atún
(A) (G) (P) (Su)

Tagliolini 46€
con carabinero del Mediterráneo y calabacín
(A) (Cr) (G) (H) (L) (Mo) (P) (Su)

Guarniciones extra 9€

Verduras planchas (A)

Patatas fritas

Puré de patatas (L)

Ensalada verde (M) (Su)

Espárragos plancha

(A) Apio
(Al) Altramuces
(Ca) Cacahuets
(Cr) Crustáceos

(Fs) Frutos secos
(G) Gluten
(H) Huevo
(L) Leche

(M) Mostaza
(Mo) Moluscos
(P) Pescado
(S) Soja

(Ss) Sésamo
(Su) Sulfitos

Si tienes algún requerimiento 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



SA TERRASSA

■ DELIGHTS OF THE SEA

Caviar “Nacarii, High Mountains” 180€
50gr served with blinis, boiled egg, chives, and
crème fraîche
(E) (F) (G) (M) (Sp)

Oyster “Gillardeau N2” 10€/pz
with lemon and mignonette sauce
(Mo) (Sp)

■ STARTERS

Bellota Iberian Ham 100% Maldonado 43€
90gr served with bread and tomato
(G) (Sp)

Vegetable tempura 22€
with romesco sauce
(E) (G) (N) (Sp)

Cod croquettes 18€
(4 pzs)
(C) (E) (F) (G) (M) (Sp)

Fried padron peppers  16€

Ham croquettes 18€
(4 pzs)
(E) (G) (M) (Sp)

Fried baby squid 22€
with bergamot aioli
(M) (Mo)

Vegetable croquettes  18€
(4 pzs)
(G) (S) (Ss)

Queen scallops 19€
with garlic and parsley butter (3 pzs)
(M) (Mo)

Carrot hummus  18€
with vegetable chips, za'atar, and
pomegranate
(Ss) (Sp)

Mussels 24€
in cava sauce, and miso
(G) (M) (Mo) (Sp)

(C) Celery
(Cr) Crustaceans
(E) Eggs
(F) Fish

(G) Gluten
(L) Lupins
(M) Milk
(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard
(N) Nuts
(P) Peanuts
(S) Soya

(Sp) Sulphites
(Ss) Sesame



SA TERRASSA

■ SALADS

Green salad  18€
with tender seasonal vegetables, pistachio,
and lime dressing
(N) (S) (Sp)

Beetroot tartare 19€
with horseradish, watercress, and grapefruit
(M) (Mu) (N) (Sp)

Bufala burrata 25€
with roasted peach, and tomato salad
(M) (Sp)

Greek salad 23€
with feta cheese, and watermelon
(Sp) (M)

Vegan ceviche  24€
with mango, sweet potato, and avocado,
dressed with lime, chili, and coriander
(C) (Sp)

Niçoise salad 27€
with smoked sardine
(E) (F) (Sp)

Chicken caesar salad 26€
with its classic anchovy and parmesan
dressing, charcoal-roasted free-range chicken
breast, and crispy pork jowl
(E) (F) (G) (M) (Mu) (Sp)

■ RAW

Hamachi crudo 32€
with green chili, passion fruit, and ponzu
(F) (S) (Sp) (Ss)

Beef tartare 29€
with smoked egg yolk, and toasted brioche
(E) (F) (G) (M) (Mu) (Sp)

Red tuna tataki 31€
with spicy cucumber salad, and crunchy nori
(F) (S) (Sp) (Ss)

Homemade bresaola 34€
with pine nuts sauce, arugula, crispy
shallots, and summer truffle
(G) (N) (Sp)

■ COLD SOUPS

Cantaloupe melon "Gazpacho" 29€
with lobster, and cherry tomatoes
(Cr) (Sp)

"Salmorejo cordobés" 19€
with ham, and quail egg
(E) (G) (Sp)

(C) Celery
(Cr) Crustaceans
(E) Eggs
(F) Fish

(G) Gluten
(L) Lupins
(M) Milk
(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard
(N) Nuts
(P) Peanuts
(S) Soya

(Sp) Sulphites
(Ss) Sesame

If you have any specific dietary requirements or food allergies, please inform your waiter before placing your order. Our chef will be happy to adapt any of our dishes whenever possible



SA TERRASSA

MAIN COURSES

■ TO SHARE (2 ppl)

Fresh Mallorcan lobster 125€ p/p (min 2p)

grilled with lemon butter, and confit garlic,
served with "patatas a lo pobre"

(24h prior)

(Cr) (M)

Aged Rib eye on the bone 1kg 135€

with chimichurri sauce
2 side dishes of choice

(C)

Lamb shoulder 115€

slow-cooked sous vide

Includes 2 sides dishes of choice

(C)

■ FISH

Grilled octopus 43€

with creamy potato, and roasted pepper
escarole

(M) (Mo) (Sp)

Scallops 32€

with red coconut curry, and saffron basmati
rice

(Mo) (Sp)

Sea Bass fillet 39€

with apiobola parmentier, and tomato vierge

(C) (F) (M)

"El Barquero" Cod 43€

with Mallorcan style vegetables

(F) (N) (Sp)

Grilled squid 41€

with onion, salad, and "Salmoriglio" sauce

(F) (Mo) (Sp)

Fish of the day (MP)

(C) Celery
(Cr) Crustaceans
(E) Eggs
(F) Fish

(G) Gluten
(L) Lupins
(M) Milk
(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard
(N) Nuts
(P) Peanuts
(S) Soya

(Sp) Sulphites
(Ss) Sesame



SA TERRASSA

■ MEAT

Mallorcan Wagyu burger 26€
with fried onion, fontina cheese, bacon,
tomato, and lettuce
(E) (G) (M) (S)

Aged beef fillet steak 46€
with "Cafe du Paris" sauce, french fries
(C) (E) (M) (Mu) (Sp)

Angus beef tagliata 43€
arugula, tomatoes, and Parmesan cream
(M) (Sp)

Grilled coquelet 38€
with lemon, and grilled vegetables

Lamb chops 39€
with anticucho sauce, and pea purée
(C) (G) (M) (Mu) (Sp)

Confit suckling pig 38€
with bimi, and its cooking sauce

Chicken Tajine 32€
with fries in the style of
Chef **Yassine Khalal**, Executive Chef
of **Kasbah Tamadot VLE Hotel**
(C) (Sp)

(C) Celery
(Cr) Crustaceans
(E) Eggs
(F) Fish

(G) Gluten
(L) Lupins
(M) Milk
(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard
(N) Nuts
(P) Peanuts
(S) Soya

(Sp) Sulphites
(Ss) Sesame

If you have any specific dietary requirements or food allergies, please inform your waiter before placing your order. Our chef will be happy to adapt any of our dishes whenever possible



SA TERRASSA

■ RICE

Rossejat noodle 38€ p/p
with Soller red prawn, and spring onion
(C) (Cr) (F) (G) (M) (Mo)

Vegetable “Paella” 38€ p/p
(C)

Seafood “Paella” 42€ p/p
(C) (Cr) (F) (Mo)

Rice of the day (MP)

■ PASTAS

Rice noodle wok 29€
with king prawns, shiitake mushrooms,
vegetable, and peanuts
(Cr) (G) (P) (S) (Sp) (Ss)

Agnolotti 32€
with tomato, and smoked stracciatella cheese,
and basil
(C) (E) (G) (M) (Sp)

Paccheri puttanesca 29€
with tuna belly
(C) (F) (G) (Sp)

Tagliolini 46€
with Mediterranean carabinero prawn, and
zucchini
(C) (Cr) (E) (F) (G) (M) (Mo) (Sp)

Extra Sides 9€

Grilled vegetables (C)

Fries

Mashed potatoes (M)

Green salad (Mu) (Sp)

Grilled asparagus

(C) Celery
(Cr) Crustaceans
(E) Eggs
(F) Fish

(G) Gluten
(L) Lupins
(M) Milk
(Mo) Molluscs

(Mu) Mustard
(N) Nuts
(P) Peanuts
(S) Soya

(Sp) Sulphites
(Ss) Sesame



POSTRES

Torrija pop 16€
Torrija de palomitas, helado de caramelo salado y salsa de palomitas
(Cg) (H) (L) (Su)

Dubai tiramisú de pistacho 16€
Tiramisú de pistacho y chocolate
(Cg) (Fs) (H) (L) (So) (Su)

Basil Key largo lime pie 15€
Tartaleta de lima, agua de albahaca y helado de leche merengada
(Cg) (H) (L) (Su)

Panacota coco lima 14€
Confitura de ruibarbo, frambuesas y sorbete de ruibarbo
(Su)

Crème brûlée de Chai 15€
Gató de almendras y helado de sésamo negro
(Fs) (H) (L) (Ss)

Streusel de manzana 16€
Sorbete de amarula
(Cg) (H) (L) (Su)

Piña-choco-enebro 15€
Mousse de piña, chocolate blanco caramelizado y piña fresca
(Cg) (Fs) (H) (L) (Su)

Brochetas de fruta 13€

Sorbetes y helados 6€ por bola
Alérgenos a consulta

(A) Apio	(Cg) Cereales con gluten	(H) Huevos	(M) Mostaza	(So) Soja
(Al) Altramucos	(Cr) Crustáceos	(L) Lácteos	(P) Pescado	(Su) Sulfitos
(Ca) Cacahuetes	(Fs) Frutos Secos	(Mo) Moluscos	(Ss) Sésamo	

Si tienes algún requerimiento 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



DESSERTS

Torrija pop 16€
Pop corn "Torrija", salted caramel ice cream, and pop corn sauce
(E) (G) (M) (Sp)

Dubai pistachio tiramisu 16€
Chocolate, and pistachio tiramisu
(E) (G) (M) (N) (S) (Sp)

Basil Key largo lime pie 15€
Lime tartlet, basil water, and leche merengada ice cream
(E) (G) (M) (Sp)

Panacota coco lima 14€
Rhubarb compote, raspberries, and rhubarb sorbet
(Sp)

Chai Crème brûlée 15€
Almond "Gató" and black sesame ice cream
(E) (M) (N) (Ss)

Appel Streusel 16€
Amarula sorbet
(E) (G) (M) (Sp)

Piña-choco-enebro 15€
Pineapple mousse, caramelized white chocolate, and fresh pineapple
(E) (G) (M) (N) (Sp)

Fresh fruit skewers 13€

Sorbets and ice cream 6€ per scoop
Allergens upon request

(C) Celery	(F) Fish	(M) Lactose	(N) Nuts	(Ss) Sesame Seeds
(Cr) Crustaceans	(G) Gluten	(Mo) Molluscs	(P) Peanuts	(Sp) Sulphites
(E) Eggs	(L) Lupins	(Mu) Mustard	(S) Soya	

If you have any specific dietary requirements or food allergies, please inform your waiter before placing your order.
Our chef will be happy to adapt any of our dishes whenever possible