

---

# La Terraza

by Can Simoneta

---

Terrassenservice mit Blick auf die Bucht von  
Canyamel, umgeben vom Meer, Olivenbäumen und  
Johannisbrotbäumen. Menü mit überraschenden  
mediterranen Winks.

---

## KALTE VORSPEISEN

Guacamole mit Schweinegrieben und Mais  
Eingelegte Zwiebel | Jalapeño | Koriander  
**24,00**

Getrüffelte Burrata mit Grünem Pipián und Sardellen  
Kürbiskerne | Mais | Geräucherte Cherrytomaten  
**20,00**

Grünes Aguachile vom Wolfsbarsch mit Gerösteter Avocado  
Limette | Gurke | Serrano-Chili  
**27,00**

Foie Micuit mit Tequila und Mango  
Orange | Chilpotle-Chili | Brioche  
**28,00**

Roter-Thunfisch Balfegó mit Kaviar und Passionsfrucht  
Avocado | Jalapeño-Chili | Knuspriger Mais  
**30,00**

Iberischer Schinken Kristallbrot 5 Jotas mit Cristal-Brot (80 g)  
Ramallet-Tomate | Gordal-Oliven  
**40,00**

## WARME VORSPEISEN

Taco mit Kalbsrippe und Chilisauce  
Koriander | Geräucherte Ananas | Axiote  
**26,00**

FischTaco Baja California  
Sankt-PeterFisch | Sauerkraut | Pico de Gallo  
**28,00**

Mallorquinischer Oktopus "Zarandeado" mit Mexikanischem  
Mojo vom Kamado  
Radieschen | Guajillo-Chili | Kochbananenchips  
**28,00**

Mexikanische Chili-Crab mit Cashewkernen  
Weichschalenkrabbe | Quesadilla  
**32,00**

Cremiger Reis mit Garnelen und TränenErbsen  
Gereifte Garnele | Zitrusfrüchte | Geräucherte Chili  
**35,00**

## FISCH

Wolfsbarsch "al Pastor" mit Gegrilltem Ananaspüree  
Gelber Mais | Chilpotle-Mayonnaise  
**38,00**

Glasierte Seezunge vom Kamado mit Tamarindensauce  
Esquites | Erdnüsse | Limette-Chili  
**40,00**

Tintenfisch mit Scharfer Sobrasada "Finca dels Olors"  
Causa Limeña | Agavensirup | Quelites  
**38,00**

Rote Brasse "a la Talla" (für 2 Personen)  
Axioite-Marinade | Grüne Marinade | Kartoffeln  
**95,00**

---

Auf Vorbestellung (Sankt-Peterfisch, Hummer, Rote Garnelen,  
Austern...)  
Reservierung 24 Stunden im Voraus Erbeten

## FLEISCH

Rinderfilet vom Kamado  
Morcheln Pilze | Mais | PX  
**40,00**

Lammschulter mit Mexikanischem Chimichurri  
Joghurtcreme | Kartoffel-Millefeuille | Agave  
**36,00**

Calamarata-Nudeln mit Kalbsbacken und Entenconfit  
Apfel | Mandel-Mole | Getrocknete Aprikosen  
**34,00**

Schwarzes Schwein al Pibil  
Eingelegte Zwiebeln | Guacamole | Maistortillas  
**34,00**

---

Tischservice  
Handwerklich hergestelltes Brot, hausgemachte Butter und Olivenöl  
aus Mallorca  
**6,00**

## SWEET TIME

Nun Beginnt ein Erlebnis, bei dem Sich Aromen in  
Verschiedenen Texturen Entfalten

Mallorquinische Mandel | Mais | Vanille aus  
Papantla

**14,00**

Orange | Schokolade | Mole | Haselnuss

**16,00**

Erdbeeren | Creme | Weiße Schokolade | Baiser

**14,00**

Mango | Tequila | Limette | Chili

**18,00**

Auswahl an Nationaler Käsesorten

Ziegen | Schafs | Kuh

**24,00**