

## GIN TONICS

### CLÁSICOS

(Servidos con rodaja de lima y corteza de limón)

9,30 €

Gordons  
Beefeater  
Tanqueray  
Bombay Sapphire

### PREMIUM

(Servidos con botánicos específicos)

10,90 €

Seagrams + Corteza de Naranja + Canela en rama  
Martin Millers + piel de naranja + bayas de enebro  
Brockmans + Fresas y Moras  
Mombasa + Corteza de naranja + Granos de café  
Hendricks + Pepino  
Bulldog + Rodaja de pomelo + Rodaja de lima +  
Corteza de naranja y de limón  
G-Vine + Uvas + Fresas  
Gin Mare + Romero + Albahaca  
Tanqueray n10 + Corteza de lima + Menta fresca

### Y ADEMÁS...

Mojito 9,45 €  
Mojito de fresas 10,00 €  
Sangría Especial Canterra Tinto 18,40 €  
Sangría Especial Canterra Blanco 18,40 €  
Sangría de TXAKOLI 21,80 €  
Sangría de Cava 23,00 €  
Aperol Spritz 6,75 €

## VINOS

### TINTO

Can Terra Crianza	D.O. Rioja Alta	17,50 €
Lan Xtrem Ecológico	D.O. Rioja	20,80 €
Ramón Bilbao Edición Limitada	D.O. Rioja	23,80 €
Can Terra Selección Reserva	D.O. Rioja Alta	22,00 €
Juan Gil 12 meses	D.O. Jumilla	24,50 €
Jose Luis Ferrer Crianza	D.O. Mallorca	22,80 €
Pétalos del Bierzo	D.O. El Bierzo	29,00 €
Lan D-12	D.O. Rioja	22,80 €
Pago de los Capellanes	D.O. Ribera del Duero	31,50 €
Pago de Carraovejas	D.O. Ribera del Duero	41,50 €
Lan a Mano	D.O. Rioja	42,00 €

### BLANCO

Can Terra Besos	D.O. Rueda 100% Verdejo	17,50 €
Hermanos Lurton Sauvignon Blanc	D.O. Ribeiro	21,80 €
Finca Viñoa Ribeiro	D.O. Rías Baixas	23,80 €
Santiago Ruiz	Rías Baixa Albariño 100%	24,80 €

### ROSADO

Can Sumoi La Rosa	D.O. Penedès	21,50 €
Velorose	D.O. Binissalem	24,80 €

### CAVAS Y CHAMPAGNE

Pere Ventura Tresaor Brut D.O. Cava	24,00 €
Pere Ventura Tresaor Rose D.O. Cava	24,00 €

el  
**CANTERRA**  
PALMA

WWW.CANTERRAIBIZA.COM



## TEMPRANAS TENTACIONES...

### DESAYUNOS / *ESMORZARS CAN TERRA*

Café + bollería	
<i>Cafè + brioixeria</i>	2,90 €
Café + bollería + zumo natural	
<i>Cafè + brioixeria + suc</i>	4,05 €
Café + pintxo	
<i>Cafè + broqueta</i>	3,10 €
Café + pintxo + zumo natural	
<i>Cafè + broqueta + suc</i>	4,15 €

### MEDIAS TOSTADAS PREPARADAS CON LLONGUETS *MITGES TORRADES PREPARADES AMB LLONGUETS*

Aceite y sal	
<i>Oli i sal</i>	1,90 €
Aceite y Tomate	
<i>Oli i Tomàquet</i>	1,95 €
Mantequilla y mermelada	
<i>Mantega i melmelada</i>	2,10 €
Queso fundido	
<i>Formatge fos</i>	2,20 €
Queso Brie	
<i>Formatge Brie</i>	2,50 €
Jamón York	
<i>Pernil dolç</i>	2,90 €
Jamón York y queso	
<i>Pernil dolç i formatge</i>	3,10 €
Queso manchego	
<i>Formatge manxec</i>	2,90 €
Jamón Ibérico	
<i>Pernil Ibèric</i>	3,30 €
Jamón Ibérico y queso fundido	
<i>Pernil Ibèric i formatge fos</i>	3,45 €
Jamón Ibérico y manchego	
<i>Pernil Ibèric i formatge manxec</i>	3,45 €
Jamón Ibérico y aguacate	
<i>Pernil Ibèric i alvocat</i>	3,95 €

## DE LA HUERTA A CAN TERRA...

### ENSALADAS / *AMANIDES*

#### Nuestra ensalada "Piensa en Verde"

Base de rúcula con aguacates, manzana verde, pimiento verde, pepino y salsa de albahaca.

#### La nostra amanida "Pensa en Verd"

Base de rúcula amb alvocats, poma verda, pebrot verd, cogombre i salsa d'alfàbrega. 15,80 €

#### Guiño al norte con la ensalada de bacalao

Mezclum de lechugas, lomo de bacalao confitado en aceite y desmigado, vinagreta de pimientos, gajos de naranja y olivas negras.

#### "Guiño al norte" amb amanida de bacallà

Barreja d'enciams, llom de bacallà confitat amb oli i esmicolat, vinagreta de pebrots, grills de taronja i olives negres. 14,85 €

#### Ensalada de Pollo

Mezclum de lechugas, brócoli, pechuga de pollo en tiras, apio de mata, zanahoria, rúcula, aceite de oliva, toque de limón, pimienta negra y perejil fresco.

#### Amanida de Pollastre

Mesclum d'enciams, bróquil, pit de pollastre a tires, api de mata, pastanaga, rúcula, oli d'oliva, toc de llimona, pebre negre i julivert fresc. 12,80 €

#### Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada

Mezclum de lechugas, queso de cabra gratinado sobre cebolla caramelizada, con tomatitos Cherry y nueces.

#### Amanida de formatge de cabra

Barreja d'enciams, formatge de cabra gratinat damunt ceba caramel·litzada, amb tomàquets cherry i nous. 13,40 €

#### Ensalada de la montaña

Mezclum de lechugas, pollo a la plancha, beicon, queso gorgonzola, pimiento rojo y pan tostado.

#### Amanida de la muntanya

Mesclum d'enciams, pollastre a la planxa, bacó, formatge gorgonzola, pebrot vermell i pa torrat. 13,90 €

#### Ensalada de Bilbao

Tiras de pimiento del piquillo, carnosas anchoas y jugosas láminas de ventresca de atún, decorada con crujiente cebolleta.

#### Amanida de Bilbao

Tires de pebrot del piquillo, carnosos anxoves i sucoses llàmines de ventresca de tonyina decorades amb ceballot cruixent. 14,85 €

## RETO A LOS SENTIDOS...

### PRINCIPALES / *PRINCIPALS*

Pimientos de Padrón en aceite virgen extra.

*Pebrots de Padró* amb oli verge extra. 11,80 €

Surtido de croquetas caseras.

*Assortiment de croquetes casolanes.* 9,80 €

Ración de foie fresco, gratinado, acompañado de cebolla dulce, trocitos de pomelo y crema de melocotones.

*Ració de foie fresc*, gratinat, acompanyat de ceba dolça, trossets d'aranja i crema de melicotó. 15,80 €

Huevos rotos con jamón ibérico C.T. sobre cama de patata pochada y cebolla caramelizada.

*Ous remenats amb pernil Ibèric C.T.* a sobre d'un llit de patata sofregida i ceba caramel·litzada. 13,80 €

Pizarra de quesos selección C.T.

*Pissarra de formatges selecció C.T.* 18,80 €

Ración de jamón Ibérico C.T.

*Ració de pernil Ibèric C.T.* 18,80 €

Sepia a la plancha con aceite virgen extra, ajo y perejil.

*Sípia a la planxa* amb oli verge extra, all i julivert. 14,80 €

Langostinos plancha flambeados con tequila y con ralladura de lima y del chef.

*Llagostins a la planxa flambejats* amb tequila i ratlladura de llima i del xef. 16,80 €

Lomo de atún rojo fresco preparado a la plancha con una salsa aparte de mayonesa wasabi.

*Llom de tonyina vermella fresc* preparat a la planxa amb salsa a part de maionesa wasabi. 19,80 €

Lomo de salmón fresco preparado a la plancha con una salsa aparte de mayonesa wasabi.

*Llom de salmón fresc* preparat a la planxa amb salsa a part de maionesa wasabi. 18,80 €

Chuletillos de cordero con un toque de lima y sal Maldon.

*Costelletes de xai* amb un toc de llima i sal Maldon. 16,80 €

Secreto Ibérico de Bellota laminado sobre cama de puré de patata y cebolla caramelizada.

*Secret Ibèric de Bellota a llàmines*, a sobre d'un llit de puré de patata i ceba caramel·litzada. 17,80 €

Solomillo de vaca de 220 gr. a la plancha con salsa de cabrales.

*Filet de vedella de 220 gr.* a la planxa amb salsa cabrales. 20,80 €

Txuleton de buey de 400 gr. con salsa de mojo picón.

*Costella de bou de 400 gr.* amb salsa de mojo picón. 22,80 €

Todos nuestros platos de carne y pescado van acompañados de guarnición a elegir entre: Verduras plancha / Patata pochada con cebolla / Tomate con cebolla roja.

*Tots els nostres plats de carn i peix venen acompanyats de guarnició a triar entre: Verdures a la planxa / Tomàquet amb ceba vermella.*

## EN LA ESPECIALIDAD ESTÁ LA DIFERENCIA...

### LLONGUETS ESPECIALES / LLONGUETS ESPECIALS

Palmesano: Sobrasada queso Brie miel y nueces picadas.

*Palmesano: Sobrassada, formatge brie, mel i nous picades.* 6,90 €

Fundido: Jamón Ibérico y Camembert fundido.

*Fundido: Pernil Ibèric i camembert fos.* 6,90 €

Calamares: Tomate, escalivada, calamares y alioli de mango.

*Calamares: Tomàquet, escalivada, calamars i allioli de mango.* 6,90 €

Ibérico: Carne de dados, rúcula, jamón ibérico y queso manchego.

*Ibérico: Carn en daus, ruca, pernil Ibèric i formatge manxec.* 6,90 €

Norteño: Bacalao confitado sobre cama de sobrasada y cebolla caramelizada.

*Norteño: Bacallà confitat sobre llit de sobrassada i ceba caramel·litzada.* 6,90 €

Del Mar: Atún plancha, alioli de mostaza y cebolla crujiente.

*Del Mar: Tonyina a la planxa, allioli de mostassa i ceba cruixent.* 7,80 €

C.T.: Solomillo de ternera sobre puré de patata con pimientos rojos asados a fuego lento, con miel y salsa de verdura.

*C.T.: Filet de vedella sobre puré de patata amb pebrots vermells rostits a foc lent, amb mel i salsa de verdura.* 7,80 €

Foie: Solomillo de ternera, cebolla caramelizada y foie a la plancha.

*Foie: Filet de vedella, ceba caramel·litzada i foie a la planxa.* 8,40 €

\* Tenemos productos vegetarianos / Tenim productes vegetarians.

\* Si tienes algún tipo de alergia / Si tens algun tipus d'allèrgia.

¡PREGÚNTANOS! / DEMANA'NS!

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011  
ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA  
DE ALERGIASE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN  
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS

## EXPLOSIÓN FINAL A LA TENTACIÓN...

### POSTRES

Tarta de queso CT	
<i>Tarta de formatge C.T.</i>	6,90 €
Pantxineta	
<i>Pantxineta</i>	6,90 €
Tarta tatin de manzana	
<i>Pastís de poma</i>	6,90 €
Greixonera	
<i>Greixonera</i>	6,490 €
Tartaleta de Manzana	
<i>Pastisset de Poma</i>	6,90 €
Tartaleta de Albaricoque	
<i>Pastisset d'albercoc</i>	6,90 €
Coulant de chocolate	
<i>Coulant de xocolata</i>	6,90 €