GIN TONICS

RECOMENDADOS CAN TERRA

CLÁSICOS — 9,30 €

Beefeater

Tanqueray

Bombay Sapphire

Seagram´s

PREMIUM — 10,90 €

Bulldog

Hendricks

Mombasa Fresa

G-vine

Gin Mare

Brockmans

Martin Millers

Tanqueray Nº10

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 €

Estrella Damm

CAN TERRA

WWW.CANTERRAIBIZA.COM

VINOS

TINTO

Can Terra Crianza	D.O. Rioja Alta	17,50 €
La Planta	D.O. Ribera del Duero	20,50 €
Ramón Bilbao	D.O. Rioja	23,50 €
Can Terra Selección Reserva	D.O. Rioja Alta	22,00 €
Juan Gil 12 meses	D.O. Jumilla	24,50 €
Val de la Loba	D.O. Bierzo	31,50 €
Camins del Priorat	D.O. Priorat	38,50 €
Pruno	D.O. Ribera del Duero	24,00 €
Pago de los Capellanes	D.O. Ribera del Duero	37,50 €
Pago de Carraovejas	D.O. Ribera del Duero	49,50 €
Mauro	V.T. Castilla	48,00 €
Gran Reserva 904	D.O. Rioja Alta	61,00 €
Piedra Negra Reserva Malbec	Mendoza (ARG)	33,30 €
Villa Antinori Chanti Classico Riserva	D.O.C.G. Toscana (ITA)	38,00 €
Chateau La Croix Chanteicalle Grand Cru	S. Emilion Burdeos (FRA)	48,50€
Tomás Postigo	D.O. Ribera del Duero	41,00€

BLANCO

Can Terra Besos	D.O. Rueda	17,50 €
Jose Pariente Sauvignon Blanc	D.O. Rueda	21,30 €
J. Mareau Chablis	Borgoña (FRA)	41,50 €
Oluar Do Sil Godello	D.O. Godello	23,30 €
Jean Leon 3055 Chardonnay	D.O. Penedés	24,50 €
Mar de Frades	D.O. Albariño	35,10 €
White Rabbit Riesling	Alemania	21,50 €

ROSADO

Ramon Bilbao Rose	D.O. Rioja	18,50 €
Minuty	Cote de Provence (FRA)	30,30 €

ESPUMOSOS

AA Mirgin Laieta	D.O. Cava	36,00 €
AA Mirgin Laieta Rose	D.O. Cava	36,50 €
Moët Chandon Brut Nature	D.O. Champagne (FRA)	65,50 €

TEMPRANAS TENTACIONES...

DESAYUNOS /

Café + bollería	2,90 €
Café + bollería + zumo natural	4,05 €
Café + pintxo	3,10 €
Café + pintxo + zumo natural	4,15 €

MEDIAS TOSTADAS PREPARADAS CON PAN CRISTAL

Aceite y sal	1,90 €
Aceite y Tomate	1,95 €
Mantequilla y mermelada	2,10 €
Queso fundido	2,20 €
Pavo	2,50 €
Pavo y queso	2,90 €
Queso manchego	2,90 €
Aguacate	2,90 €
Jamón Ibérico	3,30 €
Jamón Ibérico y queso fundido	3,45 €
Jamón Ibérico y manchego	3,45 €
Jamón Ibérico y aguacate	3,95 €

*Suplemento pan especial +0,60 €

DE LA HUERTA A CAN TERRA...

ENSALADAS /

Ensalada de Pollo
Mezclum de lechugas, maíz, aguacate, pechuga de pollo en tiras, zanahoria rallada, tomate Cherry y sésamo. 15,80 €

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada
Mezclum de lechugas, queso de cabra gratinado sobre cebolla caramelizada, con tomatitos Cherry y nueces. 15,40 €

Ensalada de Bilbao
Tiras de pimiento del piquillo, carnosas anchoas y jugosas láminas de ventresca de atún, decorada con crujiente cebolleta. 17,80 €

Ensalada vegetariana con langostinos
Mezclum de lechuga, langostino cocido, aguacate, cebolla crujiente y salsa rosa. 18,80 €

Ensalada Verde
Mezclum de lechugas, manzana verde, pepino, aguacate y quinoa con vinagreta de miel. 15,80 €

RETO A LOS SENTIDOS...

PARA COMPARTIR

Pimientos de Padrón en aceite virgen extra.	12,80 €
Ración de foie fresco, gratinado, acompañado de cebolla dulce, trocitos de pomelo y crema de melocotones.	18,80 €
Ración de jamón Ibérico C.T.	19,80 €
Pizarra de quesos selección C.T.	19,80 €
Huevos rotos con jamón ibérico C.T. sobre cama de patata pochada y cebolla caramelizada.	16,40 €
Huevos rotos trufados con foie, setas portobello y cebolla caramelizada.	19,40 €
Gambones plancha flambeados con tequila y con ralladura de lima y del chef.	18,40 €

PRINCIPALES

Sepia a la plancha con salsa verde.	17,40 €
Lomo de salmón fresco preparado a la plancha con una salsa a parte de mayonesa teriyaki.	21,80 €
Pulpo con cremoso de patatas al pimentón.	24,50 €
Lomo de atún rojo fresco preparado a la plancha con una salsa aparte de mayonesa wasabi.	21,80 €
Chuletillas de cordero con un toque de lima y sal Maldon.	19,80 €
Churrasco de pollo Payés a la plancha con salsa chimichurri.	18,80 €
Secreto Ibérico de Bellota con cremoso de patata caramelizada.	19,80 €
Entraña de vaca.	19,80€
Solomillo de vaca de 220 gr. a la plancha con salsa de queso azul. +extra de foie	22,80 € 3,00 €
Txuleta de 460gr. trinchada de vaca vasca.	25,80 €

* Guarnición de patata confitada y salteado de verduras

EN LA ESPECIALIDAD ESTÁ LA DIFERENCIA...

* Si tienes algún tipo de alergia, ¡PREGÚNTANOS!

REGLAMENTO (EU) Nº1169/2011
ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

EXPLOSIÓN FINAL A LA TENTACIÓN...

POSTRES CASEROS

Cheesecake con dulce de leche	6,90 €
Tarta tatín casera de manzana	6,90 €
Coulant de chocolate	6,90 €
Brownie de chocolate blanco	6,90 €

IVA incluido

GIN TONICS

RECOMMENDED CAN TERRA

CLASSICS

9,30 €

Beefeater

Tanqueray

Bombay Sapphire

Seagram´s

PREMIUM

10,90 €

Bulldog

Hendricks

Mombasa Fresa

G-vine

Gin Mare

Brockmans

Martin Millers

Tanqueray Nº10

AND ALSO...

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 €

Estrella Damm

CAN TERRA

WWW.CANTERRAIBIZA.COM

WINE / WEIN

RED / ROTWEIN

Can Terra Crianza	D.O. Rioja Alta	17,50 €
La Planta	D.O. Ribera del Duero	20,50 €
Ramón Bilbao	D.O. Rioja	23,50 €
Can Terra Selección Reserva	D.O. Rioja Alta	22,00 €
Juan Gil 12 meses	D.O. Jumilla	24,50 €
Val de la Loba	D.O. Bierzo	31,50 €
Camins del Priorat	D.O. Priorat	38,50 €
Pruno	D.O. Ribera del Duero	24,00 €
Pago de los Capellanes	D.O. Ribera del Duero	37,50 €
Pago de Carraovejas	D.O. Ribera del Duero	49,50 €
Mauro	V.T. Castilla	48,00 €
Gran Reserva 904	D.O. Rioja Alta	61,00 €
Piedra Negra Reserva Malbec	Mendoza (ARG)	33,30 €
Villa Antinori Chanti Classico Riserva	D.O.C.G. Toscana (ITA)	38,00 €
Chateau La Croix Chanteicalle Grand Cru	S. Emilion Burdeos (FRA)	48,50€
Tomás Postigo	D.O. Ribera del Duero	41,00€

WHITE / WEISSWEIN

Can Terra Besos	D.O. Rueda	17,50 €
Jose Pariente Sauvignon Blanc	D.O. Rueda	21,30 €
J. Mareau Chablis	Borgoña (FRA)	41,50 €
Oluar Do Sil Godello	D.O. Godello	23,30 €
Jean Leon 3055 Chardonnay	D.O. Penedés	24,50 €
Mar de Frades	D.O. Albariño	35,10 €
White Rabbit Riesling	Alemania	21,50 €

ROSE / ROSE WEIN

Ramon Bilbao Rose	D.O. Rioja	18,50 €
Minuty	Cote de Provence (FRA)	30,30 €

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

AA Mirgin Laieta	D.O. Cava	36,00 €
AA Mirgin Laieta Rose	D.O. Cava	36,50 €
Moët Chandon Brut Nature	D.O. Champagne (FRA)	65,50 €

EARLY TEMPTATIONS...

BREAKFAST / *FRÜHSTÜCK CAN TERRA*

Coffee + pastry
Kaffee + Gebäck 2,90 €

Coffee + natural juice + pastry
Kaffee + frisch gepresster Orangensaft + Gebäck 4,05 €

Coffee + pintxo
Kaffee + Pintxo (baskisches Brothäppchen) 3,10 €

Coffee + natural juice + pintxo
Kaffee + frisch gepresster Orangensaft + Pintxo (baskisches Brothäppchen) 4,15 €

TOASTS OF CRISTAL BREAD / *HALBE GETOASTETE LLONGUET-BRÖTCHEN*

Olive oil and salt
Öl und Salz 1,90 €

Olive oil and tomato
Öl und Tomate 1,95 €

Butter and jam
Butter und Marmelade 2,10 €

Melted cheese
Geschmolzener Käse 2,20 €

Turkey
Truthahn 2,50 €

Turkey and cheese
Truthahn und Käse 2,90 €

Manchego cheese
Manchego-Käse 2,90 €

Avocado
Avocado 2,90 €

Iberian ham
Iberischer Schinken 3,30 €

Iberian ham and melted cheese
Iberischer Schinken und geschmolzener Käse 3,45 €

Iberian ham and Manchego cheese
Iberischer Schinken und Manchego-Käse 3,45 €

Iberian ham and avocado
Iberischer Schinken und Avocado 3,95 €

Special bread supplement/ *Spezielles Brot* +0,60 €

FROM THE GARDEN TO CAN TERRA...

SALADS / *SALATE*

Chicken salad
Mixed greens, corn, avocado, sliced chicken breast, grated carrot, cherry tomatoes and sesame seeds.

Hühnchensalat
Mesclun-Salat, Mais, Avocado, Hühnerbrust in Streifen, geriebene Karotte, Kirschtomate und Sesam. 15,80 €

Goat's cheese salad with caramelised onion
Mixed greens, goat's cheese au gratin over caramelised onion, with cherry tomatoes and nuts.

Ziegenkäsesalat mit karamellisierten Zwiebeln
Mesclun-Salat, gratinierter Ziegenkäse auf karamellisierten Zwiebeln, dazu Kirschtomaten und Walnüsse. 15,40 €

Bilbao salad
Sliced piquillo pepper with large anchovies and juicy slices of tuna belly topped with crispy chives.

Bilbao-Salat
Piquillo-Paprika in Streifen, fleischige Sardellen und saftige Scheiben vom Thunfischbauch, dekoriert mit knusprigen Frühlingszwiebeln. 17,80 €

Vegetarian salad with king prawns
Mixed greens with cooked king prawns, avocado, crispy onion and cocktail sauce.

Vegetarischer Salat mit Garnelen
Mesclun-Salat, gekochte Garnelen, Avocado, knusprige Zwiebeln und Cocktailsauce. 18,80 €

Green salad
Mixed greens, green apple, cucumber, avocado and quinoa with honey vinaigrette.

Grüner Salat
Mesclun-Salat, grüner Apfel, Gurke, Avocado und Quinoa mit Honig-Vinaigrette. 15,80 €

*Side of potato confit and sautéed vegetables.
*Beilage aus kandierten Kartoffeln und sautiertem Gemüse.

CHALLENGE TO THE SENSES...

FOR SHARING / *ZUM TEILEN*

Padrón peppers in extra virgin olive oil.
Pimientos de Padrón (gebratene grüne Paprika) *in nativem Olivenöl extra.* 12,80 €

Fresh foie gras au gratin served with sweet onion, grapefruit bits and peach cream.
Portion frische Gänseleberpastete, *begleitet von süßen Zwiebeln, Grapefruitstückchen und Pfirsichcreme.* 18,80 €

Can Terra jamón ibérico platter.
Portion Iberischer Schinken C.T. 19,80 €

Can Terra cheese platter.
Ausgewählte Käseplatte C.T. 19,80 €

Spanish broken eggs with Can Terra jamón ibérico, served on a bed of slow-cooked potatoes and caramelised onion.
Zerschnittene Spiegeleier mit Iberischem Schinken C.T. *auf einem Bett aus pochierten Kartoffeln und karamellisierten Zwiebeln.* 16,40 €

Spanish broken eggs with foie gras, *portobello mushrooms and* caramelised onion.
Zerschnittene und getrüffelte Spiegeleier mit Gänseleberpastete, Portobello-Pilzen *und karamellisierten Zwiebeln.* 19,40 €

Grilled king prawns flambéed with tequila and topped with lime zest.
Garnelen vom Grill, flambiert mit Tequila, *und mit geriebener Limettenschale nach Art des Chefkochs.* 18,40 €

MAIN COURSES / *HAUPTGERICHTE*

Grilled cuttlefish with green sauce.
Gegrillter Tintenfisch *mit grüner Sauce.* 17,40 €

Grilled fresh salmon fillet with teriyaki mayonnaise sauce on the side.
Frisches gegrilltes Lachsfilet *mit separater Teriyaki-Mayonnaise.* 21,80 €

Octopus with creamy potatoes and paprika.
Oktopus *mit Paprika-Rahmkartoffeln.* 24,50 €

Grilled fresh bluefin tuna fillet with wasabi mayonnaise sauce on the side.
Frisches gegrilltes Filet vom roten Thun *mit separater Wasabi-Mayonnaise.* 21,80€

Lamb chops with a hint of lime and Maldon salt.
Lammkoteletts *mit einer Prise Limette und Maldon-Salz.* 19,80 €

Grilled payés chicken with chimichurri sauce.
Bauernhähnchen nach Churrasco-Art *mit Chimichurri-Sauce.* 18,80 €

Acorn-fed pork fillet with creamy caramelised potatoes.
Secreto vom Iberischen Eichelschwein *mit karamellisierten Rahmkartoffeln.* 19,80 €

Beef skirt.
Innereien vom Rind. 19,80 €

Grilled filet mignon (220 g) with blue cheese sauce
Rinderfilet (220 gr.) vom Grill mit Blauschimmelkäsesauce. 22,80 €
(+foie gras extra / + extra Gänseleberpastete- 3,00€

Basque steak (460 g), hand-carved.
Tranchierte Koteletts (460 gr.) vom baskischen Rind. 25,80 €

THE SPECIALITY MAKES THE DIFFERENCE...

* If you have any allergies, LET US KNOW!
* Falls Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sein sollten. FRAGEN SIE UNS!

REGULATION (EU) No. 1169/2011
INFORMATION ON FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
IS AVAILABLE IN THE ESTABLISHMENT
PLEASE REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF
THANK YOU

FINAL EXPLOSION OF TEMPTATION...

DESSERTS

Cheesecake with dulce de leche
Käsekuchen mit „Dulce de leche“ (Milchkaramell) 6,90 €

Home-made apple tarte tatin.
Hausgemachte Tarte Tatin (französischer Apfelkuchen) 6,90 €

Chocolate coulant
Schokoladen-Coulant 6,90 €

White chocolate brownie
Brownie aus weißer Schokolade 6,90 €

VAT included