

Blanca Terra

Cocina de fuego, tierra y memoria

COMIDA

ENTRANTES

"Coca" de escalivada con boquerones y piparras

Recomendación maridaje: Espumoso Blanca Terra Macabeo

16 €

CRUSTÁCEOS · GLUTEN · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS

"Coca" de pimientos asados y torreznos

Recomendación maridaje: Son Roca

18 €

GLUTEN · SULFITOS

"Tumbet" mallorquín

Recomendación maridaje: Blanc de Negres

18 €

Flor de alcachofa confitada con pistachos (3uds.)

Recomendación maridaje: Origenes Tinto · Espumoso Selecte

18 €

FRUTOS SECOS · SÉSAMO

Dados de bacalao con sobrasada y espinacas (7 uds.)

Recomendación maridaje: Origenes Blanco

18 €

GLUTEN · PESCADO

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de masa madre y tomate mallorquín (100 gr.)

Recomendación maridaje: Son Roca · Espumoso Selecte

26 €

GLUTEN · HUEVO

PRINCIPALES

Calamar con "trempó" e hinojo

Recomendación maridaje: Passió · Blanc de Negres

28 €

CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS

Bacalao "mallorquina"

Recomendación maridaje: Febrer Blanco · Espumoso Selecte

32 €

CRUSTÁCEOS · FRUTOS SECOS · MOLUSCOS · PESCADO

Lubina con patatas a lo pobre

Recomendación maridaje: Foravila · Espumoso Blanca Terra Macabeo

26 €

PESCADO

Chuletillas de cordero con ajetes y romero

Recomendación maridaje: Febrer Tinto

28 €

APIO

Entrecot de vaca con patatas y pimientos de Padrón (300 gr.)

Recomendación maridaje: Padri Bernat

28 €

Berenjena ahumada con queso mallorquín, espinacas y piñones

Recomendación maridaje: Orígens Rosado

22 €

FRUTOS SECOS · LÁCTEOS

POSTRES

"Gató" de almendra con helado de almendra

Recomendación maridaje: Febrer Blanco

9 €

FRUTOS SECOS · GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SULFITOS

Tarta de queso con base de "Quely"

Recomendación maridaje: Blanc de Negres

10 €

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS

Pera al vino tinto de Blanca Terra

Recomendación maridaje: Foravila · Orígens Tinto

9 €

LÁCTEOS · SULFITOS

Milhojas de cremoso de chocolate blanco y fresas

Recomendación maridaje: Blanc de Negres · Espumoso Blanca Terra Macabeo

10 €

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS

MENÚ NIÑOS

Finguers de pollo crujiente con patatas

15 €

GLUTEN · HUEVO · SULFITOS

Merluza rebozada con patatas

15 €

GLUTEN · HUEVO · PESCADO

Spaghettis con salsa de tomate y queso

15 €

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS

Pan, aceitunas, alioli, tomate: 4.00€ p.p. · Pan: 2.00€ p.p. (xeixa / algarroba) · Aceitunas: 1.50€ p.p. · Alioli: 1.50€ p.p.

IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos. Consúltela con nuestro personal si lo desea.

BLANCATERRA · MALLORCA

Blanca Terra

Cocina de fuego, tierra y memoria

BEBIDAS

REFRESCOS

PUIG

Pinya 33cl	4 €
Limonada 33cl	4 €
Naranjada 33cl	4 €
Cola 33cl	4 €
Cola zero 33cl	4 €
Isotónica limón 33cl	4 €
Isotonica naranja 33cl	4 €
Tónica 20cl	4 €

CERVEZA

MALLORCA BEER

Broll 33cl	7 €
Fonera sin gluten 33cl	7 €

AGUA

Con gas 75cl	3.50 €
Sin gas 75cl	3.50 €

CAFÉ

Solo	2.50 €
Descafeinado	2.50 €
Cortado	2.80 €
Con leche	3 €
Americano	3 €
Té	3.50 €
Té con leche	3.90 €
Carajillo	4.50 €
Carajillo premium	5.50 €

COPA LICORES LOCALES

Hierbas Mezcladas <i>Cabraboc</i>	10 €
Licor de Naranja <i>Cabraboc</i>	10 €
Palo <i>Cabraboc</i>	10 €
Licor de Pomelo <i>Cabraboc</i>	10 €
Gin Mandarina <i>Cabraboc</i>	10 €
Gin Dry Blau <i>Cabraboc</i>	12 €
Brandy Reserva Suau <i>Suau</i>	12 €
Ron Amazonas <i>Amazonas</i>	8 €

COPA LICORES

Ron Matusalem 15 <i>Matusalem</i>	12 €
Whisky Johnnie Walker et. Negra 12 <i>Johnnie Walker</i>	12 €
Whisky Cardhu 12 <i>Cardhu</i>	12 €
Brandy Terry 1900 <i>Terry</i>	8 €
Brandy Carlos III <i>Carlos III</i>	8 €
Cognac Hennessy Vs <i>Hennessy</i>	15 €
Vodka Belvedere <i>Belvedere</i>	12 €
Crema de licor Baileys <i>Baileys</i>	10 €
Licor Frangelico avellana <i>Frangelico</i>	10 €
Licor Disaronno almendra <i>Disaronno</i>	10 €
Pacharán Baines <i>Baines</i>	10 €

COMBINADOS / SPRITZ

Spritz Pomelo <i>Cabraboc</i>	12 €
Palo <i>Cabraboc</i>	14 €
Gin mandarina <i>Cabraboc</i>	14 €
Dry gin blau <i>Cabraboc</i>	16 €
Ron Matusalem 15 <i>Matusalem</i>	16 €
Whisky Johnnie Walker et. Negra 12 <i>Johnnie Walker</i>	16 €
Vodka Belvedere <i>Belvedere</i>	16 €

Agua de la Casa (Filtrada): 0,00 € (Agua no envasada de manera gratuita y complementaria, según Ley 7/2022) · Prohibida la venta a menores de 18 años

IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos. Consúltela con nuestro personal si lo desea.

BLANCATERRA · MALLORCA

Blanca Terra

Cocina de fuego, tierra y memoria

VINOS

BLANCA TERRA

Vinos mas representativos de la bodega con variedades internacionales y autóctonas mallorquinas

FORAVILA - Blanco (Chardonnay, Riesling)

Botella 21 € · Copa 5 €

BLANC DE NEGRES - Blanco (Callet, Monastrel)

Botella 21 € · Copa 5 €

PASSIÓ - Rosado (Syrah, Malvasia)

Botella 21 € · Copa 5 €

SON ROCA - Tinto (6 Meses en Barrica 1000l - Syrah 100%)

Botella 21 € · Copa 5 €

ORIGENS

Vinos de variedades autóctonas mallorquinas

ORIGENS BLANCO - Blanco (Giró Ros, Malvasia)

Botella 21 € · Copa 5 €

ORIGENS ROSADO - Rosado (Callet 100%)

Botella 21 € · Copa 5 €

ORIGENS TINTO - Tinto (Semi fermentación carbónica en deposito de cemento natural - Callet 100%)

Botella 21 € · Copa 5 €

FEBRER

El apellido de la familia, vinos con crianza y carácter

FEBRER BLANCO - Blanco (Crianza 12 meses 60% deposito de cemento natural 40% barrica 500l roble francés -

Riesling, Chardonnay, Giró, Malvasia)

Botella 26 € · Copa 6.50 €

FEBRER TINTO - Tinto (Crianza 12 meses barricas de roble francés - Merlot, Cabernet, Monastrell)

Magnum 55 € · Botella 26 € · Copa 6.50 €

SELECTE

Vinos espumosos, dulces y elaboraciones especiales

PADRÍ BERNAT - Tinto (18 meses barrica nueva roble francés - Monastrell 100%)

Botella 49 € · Copa 13 €

BRUT NATURE - Espumoso (24 meses - Macabeo 100%)

Botella 36 € · Copa 9 €

SELECTE BRUT NATURE - Espumoso (36 meses - Chardonnay, Moscatel)

Botella 39 € · Copa 10 €

TERRA DOLÇA - Blanco Dulce - (Fermentado en barrica - Moscatel, Chardonnay)

Botella 39 € · Copa 14 €

Agua de la Casa (Filtrada): 0,00 € (Agua no envasada de manera gratuita y complementaria, según Ley 7/2022) · Prohibida la venta a menores de 18 años

IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos. Consúltela con nuestro personal si lo desea.

BLANCATERRA · MALLORCA