

SENZILL

MEDITERRANEAN BISTRO

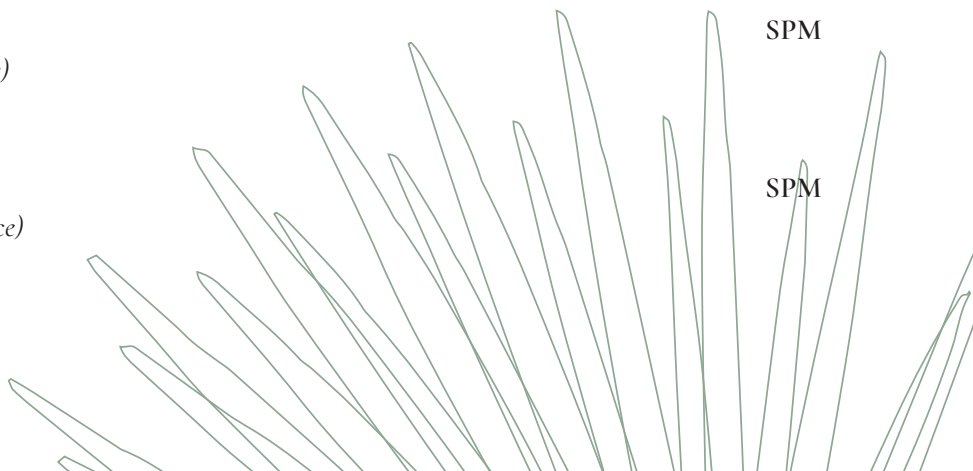
CARTA DE MEDIODÍA

A COMPARTIR · TO SHARE · ZUM TEILEN

Croquetas de pollo 6ud · <i>Chicken croquettes 6ud</i> · Hähnchenkroketten 6 Stück	12€
Croqueta de setas 6ud · <i>Mushrooms croquettes 6ud</i> · Pilzkroketten 6 Stück	12€
Croqueta de jamón ibérico · <i>Iberian Ham Croquette 6ud</i> · Kroketten mit iberischem Schinken 6 Stück	14€
Tabla de jamón Ibérico, pan tostado y tomate de ramallet <i>Iberian ham board with bread and tomato</i> · Platte mit iberischem Schinken „Joselito“ und Tomatenbrot	32€
Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones <i>Mediterranean cheese board with garnishes</i> · Mediterrane Käseplatte mit Garnierungen	20€
Ensalada César de pollo asado <i>Roasted pulled Chicken Caesar Salad</i> · <i>Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen</i>	14€
Ensalada César de gamba roja · <i>Red Prawn Caesar Salad</i> · Caesar-Salat mit Roten Garnelen	16€
Palomitas de coliflor con curry rojo y lima <i>Cauliflower „popcorn“ with red curry and lime</i> Blumenkohl -„Popcorn“ in Tempura mit rotem Curry und Limette	14€
Tacos de pastrami con jugo de ternera y tzatziki de jalapeño (2ud) <i>Pastrami tacos, beef jus, jalapeño tzatziki (2ud)</i> Pastrami-Tacos mit Rinderjus und jalapeño -Tzatziki (2 Stück)	16€
Tacos de pescado frito con aguacate y cebolla encurtida (2ud) <i>Fried fish tacos, avocado and pickled onion (2ud)</i> Tacos mit Backfisch, Avocado und eingelegten Zwiebeln (2 Stück)	14€

PRINCIPALES · MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE

- Hamburguesa "luxe" de ternera: Chutney de pimiento, cebolla caramelizada, bacon, lechuga, tomate y cheddar (suplemento Foie +4€) 18€
"Luxe" beef burger: bell pepper chutney, caramelized onion, bacon, lettuce, tomato & cheddar cheese (Foie supplement +4€)
„Luxe“-Rindfleisch-Burger: Paprika-Chutney, karamellisierte Zwiebeln, Speck, Salat, Tomate und Cheddar 18€ (Foie-Zusatz: 4€)
- Club Sandwich "Royal": Pollo a la brasa, bacon, huevo, aguacate, queso brie, lechuga, tomate y relish de oliva negra 18€
"Royal" club sandwich: grilled chicken, bacon, egg, avocado, brie cheese, lettuce, tomato, and black olive relish
„Royal“-Club-Sandwich: Gegrilltes Hähnchen, Speck, Ei, Avocado, Brie, Salat, Tomate und Oliven-Relish
- "Mediterranean Lobster roll": Brioche tostado con mantequilla relleno de cebolla encurtida y salsa tártara especiada. 24€
"Mediterranean Lobster roll": toasted buttered brioche filled with lobster, pickled onion & spiced tartar sauce
„Mediterranes Hummer Roll“: Geröstetes Brioche mit Butter, gefüllt mit eingelegten Zwiebeln und würziger Remoulade
- "Pulled pork bun": bollo de patata relleno de cerdo desmigado, col lombarda agripicante y crema ácida 24€
"Pulled pork bun": potato bread bun filled with pulled pork, sour cream & marinated red cabbage
Pulled Pork Bun: Kartoffelbrötchen gefüllt mit gezupftem Schweinefleisch, würzigem Rotkohl und Sauerrahm
- Pasta fresca casera con boloñesa de ternera y parmesano 18€
Homemade fresh pasta, beef Bolognese, parmesan cheese
Hausgemachte frische Pasta mit Rinder-Bolognese und Parmesan
- Pasta fresca casera con salsa al pesto 18€
Homemade fresh pasta with pesto sauce · Hausgemachte frische Pasta mit Pesto
- Arroz de champiñones y pimientos asados 22€
Mushrooms and roasted peppers creamy rice · Cremiger Reis mit Pilzen und gerösteten Paprika
- Arroz meloso de gamba roja a la brasa (30€ x pax min 2 pax)
Grilled Red Prawns with Creamy Rice
Cremiger Reis mit gegrillten Roten Garnelen (30€ pro Person, min. 2 Personen)
- Pescado fresco de día SPM
Market fresh fish (according to market price)
Frischer Fisch des Tages (Marktpreis)
- Carne al corte: SPM
Cut Meat Specials (according to market price)
Spezielle Fleischstücke (Marktpreis)



VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH

Romesco, aceitunas marinadas y alioli <i>Romesco sauce, marinated olives & "alioli"</i> · Romesco, marinierte Oliven und Aioli	6€
Croqueta de setas 6ud · <i>Mushrooms croquettes 6ud</i> · Pilzkroketten 6 Stück	12€
Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones <i>Mediterranean cheese board with garnishes</i> · Mediterrane Käseplatte mit Garnierungen	20€
Ensalada de burrata y aguacate con tomates secos y pipas de calabaza <i>Burrata, avocado, dried tomatoes and pumpkin seeds salad</i> Burrata-Salat mit Avocado, getrockneten Tomaten und Kürbiskernen	14€
Hummus de boniato asado con frutos rojos y trampó <i>Baked sweet-potato hummus, berries and "trampó"</i> Hummus aus gebackener Süßkartoffel mit Beeren und „Trampó“	18€
Palomitas de coliflor con curry rojo y lima <i>Cauliflower "popcorn" with red curry and lime</i> Blumenkohl -„Popcorn“ in Tempura mit rotem Curry und Limette	14€
Falafel casero con yogur a las finas hierbas y pesto <i>Homemade Falafel, Herbed Yogurt and Pesto</i> · Hausgemachter Falafel mit Kräuterjoghurt und Pesto	14€
Gyozas del huerto con salsa de tomate especiada <i>Vegetable Garden Gyozas, Spiced Tomato Sauce</i> Gyozas mit Gemüse (aus unserem Garten) mit würziger Tomatensauce	14€
Berenjena asada con salsa satay, kale y pan de aceite crujiente <i>Roasted Aubergine with Satay Sauce, Kale, and crispy Olive Oil bread</i> Geröstete Aubergine mit Satay-Sauce, Grünkohl und knusprigem Olivenöl Brot	16€
Burger vegetariana: Chutney de pimiento, tomate, aguacate, lechuga, cebolla caramelizada, burger de legumbres y queso cheddar <i>Veggie burger: bell pepper chutney, tomato, avocado, lettuce, caramelized onion, lentils patty and cheddar cheese</i> Vegetarischer Burger: Paprika-Chutney, Tomate, Avocado, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Hülsenfrucht Patty und Cheddar	18€
Club sandwich vegetal: Heura a la brasa, Aguacate, rúcula, tomate, relish de oliva negra y queso brie <i>Vegetarian club sandwich: Grilled Heura, avocado, rocket, tomato, black olive relish and brie cheese</i> Vegetarisches Club-Sandwich: Gegrilltes Heura, Avocado, Rucola, Tomate, Oliven-Relish und Brie	18€
Pasta fresca casera con salsa al pesto <i>Homemade fresh pasta with pesto sauce</i> · Hausgemachte frische Pasta mit Pesto	18€
Arroz de champiñones y pimientos asados <i>Mushrooms and roasted peppers creamy rice</i> Cremiger Reis mit Pilzen und gerösteten Paprika	22€

POSTRES · DESSERTS

Helados y sorbetes: (2 bolas)

6€

-Caramelo salado, vainilla bourbon, coco tostado, chocolate negro Valhrona, yogur griego

-Mango-pasión, fresa- rosa, limón de Son Jaumell, frambuesa-mantequilla

Ice cream and sorbets: (2 balls)

-Salted caramel, vanilla bourbon, toasted coconut, Valhrona dark chocolate, greek yoghurt,

-Mango-passion fruit, strawberries-roses, Son Jaumell lemons, Raspberry-butter

Eis und Sorbets: (2 Kugeln) 6 €

-Gesalzenes Karamell, Bourbon-Vanille, geröstete Kokosnuss, dunkle Valrhona-Schokolade, griechischer Joghurt

-Mango-Passion, Erdbeer-Rose, Son Jaumell Zitrone, Himbeer-Butter

Crema de maracuyá, merengue a la brasa y galleta de mantequilla al tomillo

10€

Maracuyá curd, grilled meringue and thyme-butter cookie

Passionsfruchtcreme mit gegrilltem Baiser und Thymian-Butterkeks

Nuestra Crema Catalana: Espuma de crema catalana, caramelo, galleta de azúcar muscovado y sorbete de limón

10€

Our "Crema Catalana": "crema Catalana" foam, caramel, dark sugar crumbs and lemon sorbet

Unsere „Crema Catalana“: Katalanische Creme-Schaum, Karamell,

Muscovado-Zucker-Keks und Zitronensorbet

Mousse de chocolate con leche, frambuesa y haba tonka

12€

Milk-chocolate mousse, raspberry, tonka bean

Milchschokoladen-Mousse mit Himbeeren und Tonkabohne