



SENZILL

MEDITERRANEAN BISTRO

CARTA DE NOCHE

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Tartar de ternera con emulsión de yema curada, encurtidos y crujiente de semillas 22€

Beef tartare with cured yolk emulsion, pickles, and crispy seeds

Tartar vom Rind mit Emulsion aus gepökeltem Eigelb,
Pickles und knusprigem Saatenbrot

Lubina curada con ajoblanco de almendras tostadas y zanahorias encurtidas 20€

Cured sea bass with toasted almond "ajoblanco" and pickled carrots

Gebeizter Wolfsbarsch, geröstete Mandel „Ajoblanco“ und eingelegte Karotten

Tartar de tomates secos de nuestro huerto con stracciatella y brotes tiernos 16€

Sun-dried tomato tartare from our garden, stracciatella and baby greens

Tartar von sonnengetrockneten Tomaten aus unserem Garten
mit Stracciatella und zarten Trieben

Terrina de puerros confitados con salsa de albahaca y almendras 18€

Confit leek terrine with basil sauce and almonds

Terrine von konfierten Lauch mit Basilikumsauce und Mandeln

**Calamar de potera a la brasa con beurre blanc de vermut,
limón en salmuera y cebolleta asada** 22€

Grilled "Potera" squid with house vermouth, preserved lemons and roasted spring onion

Gegrillter „Potera“-Tintenfisch mit Vermouth-Beurre-blanc, eingelegten Zitronen
und gerösteten Frühlingszwiebeln

**"Sashimi" de atún rojo del mediterráneo, pimientos del piquillo
agridulces y jugo de aceituna verde** 24€

Mediterranean bluefin tuna "sashimi" with sweet and sour piquillo peppers and green olive juice

Mediterranes „Sashimi“ vom roten Thunfisch mit süß-sauren Piquillo-Paprika
und grünem Olivensaft

Rillete de pato con escabeche de pera y sus tostadas 18€

Duck rillette "escabeche" with pickled pear and toasted bread

Enten-Rillette mit eingelegter Birne und geröstetem Brot

Servicio de pan, aceite y mantequilla 4€ x pax

Bread, olive oil and butter service · Selbstgebackenes Brot, Olivenöl und Butter

PRINCIPALES · MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE

Pollo picantón asado con ras el hanout, dukkha, parmentiere de patata y emulsión de hierbas	28€
<i>Roast poussin with ras el hanout, dukkah, potato parmentier, and herb emulsion</i>	
Gebratenes Hähnchen mit Ras el Hanout, Dukkha, Kartoffel-Parmentier und Kräuter Emulsion	
Cordero con hierbas aromáticas, crema tostada de céleri y jugo de ciruelas	34€
<i>Lamb loin with aromatic herbs, roasted celeriac cream, and plum jus</i>	
Lammrücken mit frischen Kräutern, geröstetem Selleriepüree und Pflaumensauce	
Corvina braseada con cebollitas confitadas y crema de acelgas de nuestro huerto	34€
<i>Braised meagre with confit baby onions and Swiss chard cream from our garden</i>	
Geschmorte Corvina mit konfierten Zwiebeln und Mangold Creme aus unserem Garten	
Rodaballo al pil-pil con cous cous de coliflor y codium	29€
<i>Turbot with pil-pil sauce, cauliflower couscous, and codium seaweed</i>	
Steinbutt mit Pil-Pil-Sauce, Blumenkohl-Couscous und Codium	
Caldereta menorquina de bogavante (min 2 personas)	40€ x pax
<i>“Caldereta de bogavante” Menorcan lobster stew. (minimum two people)</i>	
Menorquinischer Hummer-Eintopf (mindestens 2 Personen)	
Arroz meloso de alcachofa con presa ibérica a la brasa y encurtidos	28€
<i>Creamy artichoke rice with grilled Ibérico presa and pickles</i>	
Cremiger Artischockenreis mit gegrilltem iberischem Schweinefleisch und Eingelegtem Gemüse	
Canelón de costilla de ternera, foie y albaricoques	26€
<i>Beef ribs cannelloni, foie and apricots</i>	
Rinder-Cannelloni mit Foie Gras und Aprikosen	
Pescado fresco pieza entera:	SPM
<i>Fresh Catch of the Day, whole fish. (according to market price)</i>	
Frischer Fisch des Tages (Marktpreis)	
Carne al corte:	SPM
<i>Carved Meat (according to market price)</i>	
Spezielle Fleischstücke (Marktpreis)	

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH

Zanahorias escabechadas con ajo blanco de almendras tostadas <i>Pickled carrots with toasted almond "ajoblanco" · Marinierte Karotten mit gerösteten Mandeln "Ajoblanco"</i>	16€
Tartar de tomates secos de nuestro huerto, stracciatella y brotes tiernos <i>Sun-dried tomato tartare from our garden, stracciatella, and baby greens</i> Tartar von sonnengetrockneten Tomaten aus unserem Garten mit Stracciatella und zarten Trieben	16€
Berenjena asada libanesa con sésamo, cítricos y vinagreta de melaza <i>Lebanese-style roasted aubergine, sesame, citrus, and molasses vinaigrette</i> Gegrillte libanesische Aubergine mit Sesam, Zitrusfrüchten und Melassen-Vinaigrette	18€
Terrina de puerros confitados a la brasa con salsa de albahaca y almendras <i>Grilled confit leek terrine, basil and almond sauce · Terrine von konfierten Lauch mit Basilikumsauce und Mandeln</i>	18€
Raviolis calabacín y queso ahumado, membrillo y citronella <i>Zucchini and smoked cheese ravioli, quince, and lemongrass</i> Zucchini-Räucherkäse-Ravioli, Quitte und Zitronengras	20€
Gnocchi de calabaza con salsa a la pimienta verde y migas de centeno <i>Pumpkin gnocchi, green pepper sauce and rye crumbs</i> Kürbis-Gnocchi mit grüner Pfeffersauce und Roggen Bröseln	25€
Arroz meloso de alcachofa confitada y encurtidos de nuestro huerto · Creamy artichoke rice <i>with pickles from our garden · Cremiger Reis mit konfierten Artischocken und Pickles aus unserem Garten</i>	24€

POSTRES · DESSERTS

Cheesecake · Our cheesecake · Unser Käsekuchen	12€
Manzana verde, kéfir y hierbas de nuestro huerto <i>Green apple, kefir and herbs from our garden · Grüner Apfel, Kefir und Kräuter aus unserem Garten</i>	10€
Cremoso de albahaca, limón, jengibre y coco tostado · Basil cremeaux, lemon, ginger and toasted coconut <i>Basilikum-Creme mit Zitrone, Ingwer und gerösteter Kokosnuss</i>	11€
Crema de chocolate con leche, maíz, mango-pasión y avellanas tostadas <i>Milk chocolate ganache, corn, mango-passion fruit and toasted hazelnuts</i> Milch Schokoladen-Ganache mit Mais, Mango-Passionsfrucht und gerösteten Haselnüssen	12€
Souffle Alaska de ensaimada de crema quemada y brandy Suau Orange <i>"Souffle Alaska" made with burnt curd "ensaimada" and Orange Brandy Suau</i> "Souffle Alaska" aus verbranntem Ensaimada-Curd und Brandy Suau Orange	12€
Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones <i>Mediterranean cheese board with garnishes</i> Mediterrane Käseplatte mit Beilagen	20€