



S E N Z I L L

M E D I T E R R A N E A N B I S T R O

Senzill es la versión más mediterránea del grupo Andreu Genestra. De la mano de Irene Lluch -jefa de cocina- y el equipo, queremos ofrecerle una gastronomía de producto local, con los aromas del mediterráneo y sobre todo con el sabor que nos caracteriza.

Christina Puppatz, nuestra jefa de sala del restaurante Senzill les hará sentir en el ambiente familiar y acogedor propio del mediterráneo. La carta de vinos, zumos, batidos y cocktails forman parte de la identidad de nuestro servicio.

Disfruten de nuestros servicios en el restaurante, piscina o zonas comunes. Tenemos una selección de producción propia ya sea de nuestros vinos, vermouths o Gin que seguro no les dejará indiferentes ya que están los sabores de Andreu Genestra en ellos.

En el restaurante Senzill tenemos dos MENUS DEGUSTACIÓN: Senzill i Mediterrani, donde periódicamente se van cambiando para adaptarnos al producto de cercanía y de temporada para entender mejor nuestra filosofía de ser sostenibles. Espero que disfruten del Senzill, el mediterráneo es sabor y aromas!!!!

Bon Profit, **Andreu Genestra**

Senzill is the most Mediterranean version of the Andreu Genestra group. From the hand of Irene Lluch -head chef, and the team, we want to offer you a gastronomy made from local products, with the aromas of the Mediterranean and, above all, with the flavor that characterizes us.

Christina Puppatz, our Restaurant Manager at the Senzill restaurant, will make you feel in the familiar and cozy atmosphere typical of the Mediterranean. The wine list, juices, smoothies and cocktails are part of the identity of our service.

Enjoy our services in the restaurant, pool or common areas. We have a selection of our own production, be it our wines, vermouths or Gin that will surely not leave you indifferent since the flavors of Andreu Genestra are in them.

At the Senzill restaurant we have two TASTING MENUS: Senzill and Mediterrani where they are periodically changed to adapt to local and seasonal products to better understand our philosophy of being sustainable.

I hope you enjoy Senzill, the Mediterranean is full of flavor and aromas!!!!

Bon Profit, **Andreu Genestra**

Senzill ist die mediterrane Version der Andreu Genestra-Gruppe. Aus der Hand von Chefköchin Irene Lluch und dem Team möchten wir Ihnen eine Gastronomie aus lokalen Produkten bieten, mit den Aromen des Mittelmeers und vor allem mit dem Geschmack, der uns auszeichnet.

Christina Puppatz, unsere Restaurantleiterin im Restaurant Senzill, sorgt dafür, dass Sie sich in der typisch mediterranen, familiären und gemütlichen Atmosphäre wohlfühlen. Die Weinkarte, Säfte, Smoothies und Cocktails sind Teil der Identität unseres Services.

Genießen Sie unsere Dienstleistungen im Restaurant, am Pool oder in den öffentlichen Bereichen. Wir haben eine Auswahl unserer eigenen Produktion, sei es unsere Weine, Wermut oder Gin, die Sie sicherlich nicht gleichgültig lassen werden, da die Aromen von Andreu Genestra in ihnen stecken.

Im Restaurant Senzill haben wir zwei VERKOSTUNGS MENÜS: Senzill und Mediterrani, die regelmäßig geändert werden, um sie an lokale und saisonale Produkte anzupassen und unsere Philosophie der Nachhaltigkeit besser zu verstehen.

Ich hoffe, Sie genießen Senzill, das Mittelmeer ist Geschmack und Aroma!!!!

Bon Profit, **Andreu Genestra**



SENZILL

MEDITERRANEAN BISTRO

SENZILL

PARA COMPARTIR . TO SHARE . ZUM TEILEN

Olivas, alioli, pan, mantequilla y salsa de temporada Olives, aioli, bread, butter & seasonal dip Oliven, Aioli, Brot, Butter & saisonaler Dip	6€
Tabla de quesos nacionales con sus guarniciones National cheese platter with garnish Brett mit nationalen Käsesorten und Beilagen	18€
Tabla de jamón ibérico con pan y tomate Iberian ham with bread & tomato Ibérico Schinkenplatte mit Brot und Tomate	32€
Croquetas de pollo asado (6u) Braised chicken croquettes (6u) · Hühnerkroketten (6u)	12€
Croquetas de setas y trufa (6u) Mushroom & truffle croquettes (6u) · Pilz & Trüffelkroketten (6u)	12€
Patató bravo “Patató Bravo” baby potatoes with hot tomato sauce & aioli „Patató Bravo“ Frühkartoffeln mit würziger Tomatensauce und Aioli	9€
Palomitas de coliflor en tempura y salsa picante & dulce Popcorn cauliflower tempura with sweet & hot sauce Blumenkohl in Tempura mit süß-scharfer Sauce	12€

SENZILL

PARA COMPARTIR . TO SHARE . ZUM TEILEN

Nachos boloñesa gratinados a los cuatro quesos	16€
Nachos bolognese au gratin with four cheese sauce Bolognese-Nachos gratiniert mit vier Käsesorten	
Falafel con salsa de yogur a las finas hierbas mallorquinas	12€
Falafel with Mallorcan fine herbs yogurt sauce Falafel mit Joghurtsauce mit feinen mallorquinischen Kräutern	
Tartar de ternera mallorquina y patatas fritas (suplemento de foie +6€)	23€
Mallorcan beef steak tartare with french fries (Foie supplement +6€) Mallorquinisches Rindertatar und Pommes (Zuschlag für Foie +6 €)	
Tacos de "pulled pork negre" (2u)	14€
Pulled Majorcan black pork tacos (2u) Tacos mit schwarzem mallorquinischem Schwein (2u)	
Tacos de pulpo pibil con chutney de piña (2u)	14€
Pibil octopus tacos with pineapple chutney (2u) Pibil-Oktopus-Tacos mit süß-saurer Ananas(2u)	
Tacos de verdura escalivada (2u)	14€
"Escalivada" grilled vegetable tacos (2u) Gegrillte Gemüse-Tacos (2u)	



SENZILL

MEDITERRANEAN BISTRO

Clásicos
SENZILL

CLASSICS . SENZILL KLASSIKER

Pa amb oli de jamón ibérico y queso	18 €
Iberian ham & cheese "Pa amb oli" "Pa amb oli" -Mallorca-Brot mit Iberico-Schinken & Käse	
Sandwich club vegetal trufado	16 €
Vegetable truffled club sandwich Getrüffeltes Sandwich Club vegetarisch	
Sandwich club trufado (suplemento de jamón ibérico +6€)	18 €
Truffled club sandwich (Iberian ham supplement +6€) Getrüffeltes Sandwich Club (Zuschlag mit iberischem Schinken +6€)	
Hamburguesa de ternera mallorquina (suplemento foie +6€)	18 €
Majorcan beef burger (Foie supplement +6€) Hamburger vom mallorquinischem Rind (Foie-Zuschlag +6 €)	
Hamburguesa vegana con aguacate	16 €
Vegan burger with avocado · Veganer Burger mit Avocado	
Consomé de verduras de nuestro huerto (suplemento de pollo +3€)	12 €
Vegetable consommé from our garden (chicken supplement +3€) Gemüsesuppe aus unserem Garten (Hähnchen Zuschlag +3 €)	
Pasta fresca hecha en casa a la boloñesa o al pesto (suplemento de trufa +4€)	18 €
Fresh homemade pasta with bolognese or pesto sauce (Truffle supplement +4€) Frische hausgemachte Pasta Bolognese oder Pesto (Trüffel Zuschlag +4€)	



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

Clásicos

SENZILL

CLASSICS . SENZILL KLASSIKER

Canelón de pollo asado, setas y trufa (suplemento de foie +6€) 26 €

Roasted chicken, mushrooms & truffle cannelloni (Foie supplement +6€)

Canelon mit Brathähnchen, Champignons und Trüffel (Foie-Zuschlag +6 €)

Berenjenas asadas con salsa de cacahuete y almendras (suplemento jamón ibérico +6€) 16 €

Roasted aubergines with peanut & almond sauce (Iberian ham supplement +6€)

Gebratene Auberginen mit Erdnussauce und Mandeln (Zuschlag für iberischen Schinken + 6€)

Arroz de vegetales del huerto de Son Jaumell 18 €

Son Jaumell garden vegetable rice

Gemüsereis aus dem Garten von Son Jaumell

Arroz de marisco y gamba roja 24 €

Red prawn & seafood rice

Reis mit Meeresfrüchten und rote Garnelen



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

Green
SENZILL

Ensalada César de gambas	17€
Prawns caesar salad · Cesar Salat mit Garnelen	
Ensalada César de pollo	17€
Chicken caesar salad · Cesar Salat mit gegrilltem Hähnchen	
Ensalada de burrata, aceituna negra, tomates cherry confitados y frutos secos	18€
Burrata, black olives, candied cherry tomatoes & nuts salad Burrata-Salat, schwarze Oliven, Kirschtomaten-Confit und Nüsse	
Ensalada del huerto	16€
Salad from our garden · Gartensalat	
Ensalada de aguacate, fresas y fruta de la pasión	18€
Avocado salad with strawberries & passion fruit Salat aus Avocado, Erdbeere und Maracuja	
Ensalada de patatas y judías, encurtidos y vinagreta de miel y mostaza (suplemento de trufa +4€)	15€
Potato & green beans salad with pickles and mustard & honey vinaigrette (Truffle supplement +4€) Kartoffel-Bohnen-Salat mit Honig und Senf 15€ (Trüffel Zuschlag +4€)	
Parrillada de verduras de temporada con salsa (suplemento de trufa +4€)	16€
Grilled seasonal vegetables with sauce (truffle supplement +€4) Gegrilltes Saisongemüse mit Sauce (Trüffel Zuschlag +4€)	
Suplemento de aguacate	4€
Avocado supplement · Avocado-Zuschlag	



SENZILL

MEDITERRANEAN BISTRO

Producto

SENZILL

PRODUCT . PRODUKTE

Pollo Picantón con Dukkah cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa 25€

Slow cooked and grilled coquelet chicken with Dukkah · Gegrilltes Picantón-Huhn mit Dukkah

Costilla de ternera a la brasa 35€

Grilled beef rib · Gegrillte Rinderrippe

Paletilla de cordero lechal cocinada a fuego lento y glaseada 30€

Slow cooked & glazed suckling lamb shoulder · Glasierte Milchlammschulter

Cochifrito de porc negro 26€

Black pork "cochifrito" · "Cochifrito" Schwarzes Schwein

Lubina a la espalda con ajo y guindillas 32€

Butterflied grilled sea bass with garlic & chili peppers · Wolfsbarsch mit Knoblauch und Chili

Pulpo a la brasa con salsa de sobrasada y miel 28€

Grilled octopus with "sobrasada" & honey sauce · Gegrillter Oktopus mit Sobrasada-Sauce und Honig

Pescado del día · Today's fresh fish · Fisch des Tages *psm / amp / pnm

Carne del día · Today's meat special · Fleisch des Tages *psm / amp / pnm

(*) psm (precio según mercado) · amp (according to market price) · pnm (Preise je nach Markt)

NUESTRAS GUARNICIONES . OUR GARNISHES . UNSERE BEILAGEN

Patatas fritas · French fries · Pommes 5€

Verduras · Vegetables · Gemuse 5€

Patató · Baby potatoes · Frühkartoffeln 7€

***Todos los platos de esta sección van acompañados con ensalada.**

*All dishes from this section are served with salad.

*Alle Gerichte in diesem Abschnitt werden mit Salat serviert.

Imprescindibles
SENZILL

ESSENTIALS . NICHT VERPASSEN

Tatín de manzana con helado de vainilla 10€
Apple tarte tatin with vanilla ice cream · Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis

Crema de cítricos, jengibre y fresas asadas 11€
Citrus cream with ginger and roasted strawberries · Zitruscreme, Ingwer und geröstete Erdbeeren

Coulant de chocolate blanco y avellanas, con sorbete de mango y fruta de la pasión 12€
White chocolate & hazelnuts coulant with mango & passion fruit sorbet
Coulant aus weißer Schokolade und Haselnuss, mit Mango und Maracuja Sorbet

Namelaka de Chocolate 70 %, algarroba y cítricos 12€
Chocolate Namelaka 70%, carob and citrus · Schokolade Namelaka 70 %, Johannisbrot und Zitrusfrüchte

Cheesecake de camembert 10€
Camembert cheesecake · Camembert Käsekuchen

Nuestro "Lemon pie" 10€
Our Lemon Pie · Unseres "Lemon Pie"

Surtido de helados (3 bolas) 8€
Ice cream assortment (3 balls) · Eisauswahl (3 Kugeln)

HELADOS . ICE CREAMS . EIS

Vainilla, yogur, coco y chocolate

Vanilla, yogurt, coconut & dark chocolate · Vanille, Joghurt, Kokosnuss und Schokolade

SORBETES . SORBETS . SORBETS

Fresa, lima & limón, mango & fruta de la pasión

Strawberry, lime & lemon, mango & passion fruit · Erdbeere, Limette & Zitrone, Mango & Passio