



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

Servicio de pan casero, mantequilla y aceite de oliva p.p. 3€
Homemade bread, butter and olive oil p.p . *Selbstgebackenes Brot, Butter und Olivenöl p.P.*

ENTRANTES . STARTERS . VORSPEISEN

Tartar de ternera gallega con emulsión de ajos asados, encurtidos y crujiente de centeno 22€
Galician beef tartar with roasted garlic emulsion, pickles & rye flat bread
Galizisches Rindertatar mit geröstetem Knoblauch - Emulsion, sauer eingelegtes Gemüse und Roggenfladenbrot

Ensalada de pato confitado, "Brossat", boniato y naranja 18€
Confit duck salad, "brossat"(mallorcan cottage cheese), sweet potato and orange
Enten-Confit-Salat „Brossat“(mallorquinischer Hüttenkäse), Süßkartoffel und Orange

🍴 **Ensalada de stracciatella fresca, tomate y frutos secos** 21€
(suplemento gamba roja 6€)
Fresh stracciatella salad with tomato and nuts (Red prawns supplement 6€)
Frischer Stracciatella-Salat mit Tomaten und Nüssen (Zuschlag für rote Garnelen 6 €)

🍴 **Berenjena asada "libanesa" con sésamo, frutos secos, cítricos y vinagreta de melaza** 18€
Grilled "Lebanese" aubergine with sesame, nuts, citrus and cane honey
Gegrillte "libanesische" Aubergine mit Sesam, Nüssen, Zitrusfrüchten und Melasse-Dressing

Calamar de potera a la brasa con crema de ajoblanco, limón en salmuera y almendras verdes 22€
Mediterranean grilled squid with "ajoblanco" sauce, preserved lemon and green almonds
Mediterraner gegrillter Tintenfisch mit "ajoblanco" weißer Knoblauchcreme, Salzzitrone und grünen Mandeln

Raviolis de calabaza, cangrejo guisado con mantequilla noisette, avellanas y salvia 21€
Pumpkin raviolis, crab stew with brown butter, hazelnuts and sage
Kürbisravioli, in Nussbutter gebratene Krabbe, Haselnüssen und Salbei

Atún Rojo Balfegó marinado, tomate y encurtidos mediterráneos 24€
Marinated Balfegó red tuna, tomato and mediterranean pickles
Marinierter roter Balfegó-Thunfisch, Tomaten und mediterranes sauer eingelegtes Gemüse

🍴 **Plato vegetariano . Vegetarian dish . Vegetarisches Gericht**



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

PRINCIPALES . MAIN DISHES . HAUPTGÄNGE

- Pollo picantón asado con “ras el hanout”, parmentier de patata y emulsión de hierba** 28€
Roast coquelet chicken with “ras el hanout”, potato parmentier & herbs emulsion
Gebratenes, würziges Hühnchen mit „Ras el Hanout“, Kartoffel Parmentier und Kräuter Emulsion
- Cordero a baja temperatura con hierbas aromáticas, crema tostada de apio y jugo de ciruelas** 34€
Slow cooked lamb with aromatic herbs, toasted celeriac cream and plum juice
Lamm niedergegart mit aromatischen Kräutern, gerösteter Selleriecreme und Pflaumensauce
- Cochifrito con patata, col y manzana asada** 34€
Pork knuckle with potato, cabbage and baked apple
Schweinschaxe “Cochifrito” mit Kartoffeln, Kohl und Bratapfel
- Lubina braseada con puerros confitados y crema de acelgas de nuestro huerto** 34€
Braised seabass with confined leaks and our garden chard sauce
Geschmorter Wolfsbarsch mit konfiertem Lauch und Mangold Creme aus unserem Garten
- Rodaballo a la brasa con pimientos del piquillo al pil-pil** 29€
Grilled turbot with “al pil-pil piquillo” pepper
Gegrillter Steinbutt mit Piquillo Paprika Pil-Pil- Sauce
- ✓ **Arroz meloso de verduras con zanahorias asadas a la sal y remolacha** 22€
Vegetable creamy rice with salt-baked carrots and beetroot
Sämiger Gemüsereis mit in Salz gerösteten Karotten und Roter Beete
- ✓ **Canelón de setas con salsa pimienta verde** 22€
Mushrooms cannelloni with green pepper sauce
Pilz-Cannelloni mit grüner Pfeffersauce
- ✓ **Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco** 18€
Grilled season vegetable with romesco sauce
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Romesco-Sauce
- Pescado fresco de lonja** (psm)
Fresh fish of the market (amp) . *Frischer ganzer Fisch vom Markt (pnm)*
- Carne del día . Meat Specials (amp) . Fleisch Spezialitäten (pnm)** (psm)

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

✓ Plato vegetariano . Vegetarian dish . *Vegetarisches Gericht*



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

POSTRES . DESSERTS . NACHTISCH

Namelaka de chocolate con leche, sorbete de mango-pasión y maíz salado	12€
Milk chocolate namelaka, mango-passion fruit sorbet & salted corn <i>Namelaka aus Milkschokolade und Mango-Maracuja-Sorbet mit knusprigem Mais</i>	
Nuestro Cheesecake	11€
Our cheesecake <i>Unser Käsekuchen</i>	
Cre moso de albahaca, limón, jengibre y coco tostado	11€
Basil cremeaux, lemon, ginger & toasted coconut <i>Basilikum Creme, Zitrone, Ingwer und geröstete Kokosnuss</i>	
Ginet menorquín con limón y fruta de temporada	11€
Menorcan "Ginet" with Gin, lemon and season fruit <i>Menorquinischer „Ginet“ Gin mit Zitrone und Früchten der Saison</i>	
Nuestras fresas con nata	11€
Our strawberries with cream <i>Unsere Erdbeeren mit Sahne</i>	
Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones	20€
Mediterranean cheese board with their garnishes <i>Mediterrane Käseplatte mit ihren Beilagen</i>	

🌿 Plato vegetariano . Vegetarian dish . Vegetarisches Gericht