



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

PARA COMPARTIR . TO SHARE . ZUM TEILEN

- ✓ **Romescu, aceitunas marinadas y alioli** 6€
Romescu sauce, marinated olives & “alioli”
Romescu-Sauce, marinierte Oliven und Aioli
- Croquetas de pollo 6 ud.** 12€
Chicken croquettes 6 u.
Hähnchenkroketten 6 Stk.
- ✓ **Croquetas de setas 6ud.** 12€
Mushroom croquettes 6u.
Pilz Kroketten 6 Stk.
- Tabla de jamón ibérico y pan con tomate** 33€
Iberian ham board with bread & tomato
Ibérico Schinkenplatte mit Brot und Tomate
- Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones** 20€
Mediterranean cheese board with their garnishes
Mediterrane Käseplatte mit ihren Beilagen
- Nuestro “pa amb oli” con Jamón Ibérico y queso mahonés** 18€
Our “pa amb oli” with Iberian Ham & “mahonés” cheese
Unser „Pa amb oli“ mit Ibérico Schinken und Mahonés-Käse
- ✓ **Ensalada de burrata con tomates secos y pipas de calabaza** 21€
Burrata salad with dried tomatoes & pumpkin seeds
Burrata-Salat mit getrocknete Tomaten und Kürbiskernen
- ✓ **Hummus de zanahorias asadas con frutos rojos y trampó** 18€
Baked carrot hummus with berries and “trampó” (Majorcan salad)
Gerösteter Karotten-Hummus mit roten Beeren und Trampó (mallorquinischer Salat)

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



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

PARA COMPARTIR . TO SHARE . ZUM TEILEN

Ensalada César de pollo asado Caesar salad with pulled chicken <i>Cesar Salat mit gegrilltem Hähnchen</i>	18 €
Ensalada César de gamba roja Caesar salad with red prawns <i>Cesar Salat mit roten Garnelen</i>	24€
🍴 Coliflor en tempura con curry rojo y lima Tempura cauliflower with red curry and lime <i>Blumenkohl in Tempura mit rotem Curry und Limette</i>	14€
🍴 Falafel casero con yogur a las finas hierbas Homemade falafel with fresh herbs yoghurt and Pesto <i>Hausgemachte Falafel mit Joghurt mit feinen Kräutern und Pesto</i>	14€
Tacos de cochinita pibil 2ud. Cochinita (Pork) pibil tacos 2u. <i>Cochinita Pibil (Schweinefleisch) Tacos 2 Stk.</i>	14€
Tacos de pescado frito con aguacate 2 ud. Fried fish tacos with avocado 2u. <i>Tacos mit Backfisch und Avocado 2 Stk.</i>	14€
🍴 Gyozas del huerto con salsa de tomate especiada Vegetable gyozas from our garden with spiced tomato sauce <i>Gyozas mit Gemüse (aus unserem Garten) mit gewürzter Tomatensauce</i>	14€



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

PRINCIPALES . MAIN DISHES . HAUPTGÄNGE

- Hamburguesa “luxe” de ternera: Chutney de jalapeño, cebolla caramelizada, bacon, lechuga, tomate y cheddar (suplemento Foie 4€)** 17€
“Luxe beef” burger: Jalapeño chutney, caramelized onion, bacon, lettuce, tomato & cheddar cheese (Foie Gras supplement 4€)
Hamburger „Luxe“ (Rind) : Jalapeño-Chutney, karamellierte Zwiebeln, Speck, Salat, Tomate und Cheddar (Foie Gras Zuschlag 4 €)
- ✓ **Burger vegetariana: Chutney de jalapeño, tomate, aguacate, lechuga, cebolla caramelizada, burger de legumbres y queso cheddar** 15€
Vegetarian burger: Jalapeño chutney, tomato, avocado, lettuce, caramelized onion, lentils patty and cheddar cheese
Vegetarischer Hamburger: Jalapeño-Chutney, Tomate, Avocado, Salat, karamellierte Zwiebeln, Hülsenfrucht Burger und Cheddar-Käse
- ✓ **Club sandwich vegetal: Heura a la brasa, Aguacate, rúcula, tomate, relish de oliva negra y queso brie** 15€
Vegetarian club sandwich: Grilled Heura plant based filet strips), avocado, rocket, tomato, black olive relish and brie cheese
Vegetarisches Club-Sandwich: Gegrillter Heura (pflanzliche Filet streifen), Avocado, Rucola, Tomate, schwarzes Olivenrelish und Brikäse
- Club Sandwich “Royal”: Pollo a la brasa, bacon, huevo, aguacate, queso brie, lechuga, tomate y relish de oliva negra** 16€
“Royal” club sandwich: grilled chicken, bacon, boiled egg, avocado, brie cheese, lettuce, tomato, and black olive relish
„Royal“ Club Sandwich: Gegrilltes Hähnchen, Speck, Ei, Avocado, Brikäse, Salat, Tomate und schwarzes Olivenrelish
- ✓ **Arroz meloso de verduras del huerto con alioli de hierbas** 20€
Creamy rice made with our garden vegetables & herbs emulsion
Cremiger Reis mit unserem Gartengemüse und Kräuter-Emulsion
- Pasta fresca casera con boloñesa de ternera y parmesano** 18€
Homemade fresh pasta with beef bolognese & parmesan
Frische hausgemachte Pasta mit Bolognese und Parmesan
- ✓ **Pasta fresca casera con pesto y parmesano** 18€
Homemade fresh pasta with pesto & parmesan
Frische hausgemachte Pasta mit Pesto und Parmesan



S E N Z I L L

MEDITERRANEAN BISTRO

POSTRES . DESSERTS . NACHTISCH

Helados y sorbetes: (2 bolas)

8€

Toffee, vainilla bourbon, coco tostado, chocolate negro Valhrona, yogur griego.

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

Ice cream and sorbets: (2 balls)

Toffee, vanilla bourbon, toasted coco, Valhrona dark chocolate, greek yogurt.

Mango-passion fruit, strawberries-roses, Son Jaumell lemon

Eis und Sorbets: (2 Kugeln)

Toffee, Bourbon-Vanille, geröstete Kokosnuss, dunkle Valhrona-Schokolade, griechischer Joghurt

Mango-Maracuja, Erdbeer-Rosenwasser, Son-Jaumell-Zitrone

Ginet menorquín con limón y fruta de temporada

11€

Menorcan "Ginet" (with gin) with lemon and season fruit

Menorquinischer „Ginet“ (mit Gin) mit Zitrone und Früchten der Saison

Nuestras fresas con nata

11€

Our strawberries with cream

Unsere Erdbeeren mit Sahne

Mousse de chocolate, cítricos y helado de caramelo salado

13€

Chocolate mousse, citrus and salted caramel ice cream

Schokoladenmousse, Zitrusfrüchte und gesalzenes Karamell-Eis