



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, cítricos y vinagreta de melaza** 18€
Grilled "Lebanese" aubergine with sesame, citrus and cane honey
Gegrillte "libanesische" Aubergine mit Sesam, 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
- Lomo de Cordero con hierbas aromáticas, crema tostada de celery y jugo de ciruelas** 34€
Lamb loin with aromatic herbs, toasted celeriac cream and plum juice
Lammrücken mit aromatischen Kräutern, gerösteter Selleriecreme und Pflaumensauce
- 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 patatas y pimientos al pil-pil y mayonesa de ajo asado** 29€
Grilled turbot with potatoes and peppers with roasted garlic mayonnaise
Gegrillter Steinbutt mit Kartoffeln und Paprika mit Pil-Pil und gerösteter Knoblauch Mayonnaise
- ✓ **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

✓ **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
Namelaka aus Milkschokolade und Mango-Maracuja-Sorbet mit knusprigem Mais

Nuestro Cheesecake 11€
Our cheesecake
Unser Käsekuchen

Cremoso de albahaca, limón, jengibre y coco tostado 11€
Basil cremeaux, lemon, ginger & toasted coconut
Basilikum Creme, Zitrone, Ingwer und geröstete Kokosnuss

Ginet menorquín con limón y fruta de temporada 11€
Menorcan "Ginet" with Gin, lemon and season fruit
Menorquinischer „Ginet“ Gin mit Zitrone und Früchten der Saison

Nuestras fresas con nata 11€
Our strawberries with cream
Unsere Erdbeeren mit Sahne

Tabla de quesos del mediterráneo con sus guarniciones 20€
Mediterranean cheese board with their garnishes
Mediterrane Käseplatte mit ihren Beilagen

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

Si desea algo que no está en el menú, hable con nuestro personal de servicio.
If you want something that is not on the menu, please speak to our service staff.
Sollten Sie etwas wünschen, das nicht in der Karte steht, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

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