



CÓMETE EL MUNDO A BOCADOS

LIVE A WORLD GASTRONOMIC EXPERIENCE
ERLEBEN SIE EIN WELTGASTRONOMISCHES ERLEBNIS

· COCINA INTERNACIONAL · SUSHI ·



BOCADOS FRÍOS / COLD DISHES / KALTE GERICHTE

Ensalada de pollo campero con rúcula, vinagreta, tomates y queso parmesano
Free range chicken salad with rocket, tomato vinaigrette and Parmesan cheese
Freilandhühnersalat mit Rucola, Tomato-Vinaigrette und Parmesan-Käse

12.00€
f o

Ensalada de alcachofa con champiñón portobello
Artichoke salad with portobello mushroom
Artischockensalat mit Portobello-Pilz

10.00€
f

Ceviche Japonés de Negret
Japanese Ceviche of Negret fish
Japanische Ceviche von Malloquinischer Fisch

14.00€
o v a

1 Mejor tártar de atún de baleares 2019
Nuestro Tartar de atún rojo con aguacate, mango y sorbete de wasabi
Our Red tuna tartar with avocado, mango and wasabi sorbet
Unsere Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado, Mango und Wasabi-Sorbet

18.50€
o v a

Pregunta por nuestro:

SUSHI ROLL DEL DÍA.
SUSHI ROLL OF THE DAY
SUSHI ROLLE DES TAGES

16.00€/ 8 UNIDADES

Pan & Alioli de cítricos
Bread & citrus Alioli
Brot & Citrus Alioli

2.50€
f o

BOCADOS CALIENTES / WARM DISHES / WARME GERICHTE

Flor de calabacín con hummus de garbanzos y calabaza, rebozada en coco con su mayonesa de ponzu (4 unid.)
Pumpkin flower stuffed with chickpea and pumpkin hummus, dipped in coconut with its ponzu mayo
Kürbisblüte gefüllt mit Hummus, eingetaucht in Kokosnuss mit Ponzu Mayo

12.00€
f o

Nuestros Tacos de marisco (4 unid.)
Our Seafood Tacos
Unsere Meeresfrüchte Tacos

13.50€
o v a

Tosta de rape en pan árabe
Monkfish toast with arabic bread
Seeteufel Toast mit arabisches Brot

16.50€
f o v a

Silles Fish & Chips. Bacalao / Cod fish / Kabeljau

17.00€
f o v a

Cangrejo de concha blanda, langostinos en tempura, salsa ponzu y mayonesa picante
Soft shell crab, tempura prawns, ponzu sauce and spicy mayo
Softshell-Krabben, Tempura Garnelen, Ponzu Sosse und Pikant Mayo

17.00€
o v a

Rodaballo en tempura negra con salsa ponzu
Turbot fish in black tempura and ponzu sauce
Steinbuttfisch im schwarzen Tempura und Ponzu Sosse

17.00€
o

Vieiras a la plancha con salsa de curry verde y vinagreta de verduras (4 unid.)
Grilled scallops in green curry sauce and vegetable vinaigrette
Gegrillte Jakobsmuscheln im grüner Currysauce und Gemüsevinaigrette

15.00€
f o

Quesadilla de pato a baja temperatura
Slow cooked duck Quesadilla
Langsam gekochte Enten-Quesadilla

14.00€
f o v a

Brioche de porc negro de Mallorca
Brioche of black Pork
Brioche aus schwarzem Schweinefleisch

15.00€
f o v a

Bao-Ban de panceta laqueada con hoisin miel y huevo de codorniz (3 unid.)
Bao-Ban of bacon lacquered with hoisin honey and quail egg
Bao-Ban von Speck mit Hoisin Honig und Wachtelei lackiert

14.00€
f o v a

Hamburguesa con su pan árabe 100% carne de vacuno con queso Cheddar, bacon, tomate y lechuga, pepinillo con su guarnición de patatas caseras en gajos al horno.
100% Beef Burger with Cheddar cheese, bacon, tomatoes and lettuce, pickles with homemade potatoes in baked slices.
100% Beef Burger mit Cheddar-Käse, Speck, Tomaten und Salat Gurken mit hausgemachten Kartoffeln in gebackenen Scheiben.

13.00€
f o v a

1 Mejor Chuletón de Baleares 2020
Chuletón a la parrilla con patatas gajo al horno y pimientos del Padrón
Rib Chop with baked potatoes wedges and Padrón peppers
Rib Chop mit gebackenen Kartoffelschnitzen und Padrón-Paprika

49.00€/kg

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Lácteos Fruto cáscara Apio Mostaza Sulfitos Sésamo Moluscos

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

@Silles

www.Sillesmallorca.com