



TAPAS & CÓCTELES

EAT TAPAS & DRINK COCKTAILS
ESSEN TAPAS UND TRINKEN COCKTAILS

· TAPAS GOURMET · COCINA MEDITERRÁNEA ·



TAPAS FRÍAS / COLD TAPAS / KALT TAPAS

Ensalada de trío de tomates de temporada

Seasonal Tomato salad
Saisonalen Tomaten Salat

10.00€

Ensalada de queso de cabra

Goat cheese salad
Ziegen Käse Salat

10.00€

Ensalada Griega

Greek salad
Griechischer Salat

10.00€

Salmón marinado con aguacate y algas wakame

Marinated Salmon with avocado and wakame algae
Marinierter Lachs mit Avocado und Alge Wakame

15.00€

Tataki de atún Silles

Red tuna tataki Silles
Rod Silles Thunfisch Tataki

17.00€

Steak tartar con sorbete de mostaza

Steak tartar with mustard sorbet
Steak Tartar mit senf sorbet

20.50€

Tosta de salmorejo con jamón Ibérico

Salmorejo toast with Iberian ham
Salmorejo-Toast mit Iberischem Schinken

12.00€

Pan y alioli de limón

Bread & Lemon Alioli
Brot & Zitrone-Aioli

2.50€

Pan con tomate

Bread with tomato
Brot mit tomaten

3.50€

TAPAS CALIENTES / WARM TAPAS / WARNES TAPAS

Pimientos de Padrón

Padron peppers
Padron Paprika

7.50€

Papas arrugadas con mojo picón palmero

Wrinkled potatoes with mojo picón (Canarian style)
Zerknitterte Kartoffeln mit Mojo Picón (Kanarischer Stil)

8.00€

Queso empanado de vaca con mermelada de pimiento rojo

Breaded cow cheese with red pepper jam
Panierte Käse mit Paprika-Mermelade

8.50€

Rollitos crujientes de sobrasada, queso de cabra y miel

Crunchy rolls with sobrasada, goat cheese and honey
Knusprig rolls mit Sobrasada, Ziegenkäse und Honig

8.50€

Tempura de cebolleta con salsa de soja y alioli de limón

Spring onions tempura with soya sauce and lemon alioli
Tempura von Frühlingsswiebeln mit Soya sauce un Zitrone-Aioli

8.50€

Tosta de espárragos con cebolla confitada, queso y aceite de trufa

Asparagus toast with caramelized onion, cheese and truffle oil
Spargeltoast mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und Trüffelöl

9.00€

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Homemade Iberian Ham Croquettes
Hausgemachte iberische Schinkenkroketten

10.00€

Merluza con cremoso de zanahoria

Steamed Hake with creamy carrot
Seehecht mit cremig Karotte

14.00€

Langostinos envueltos en pasta Kataifi

Kataifi wrapped prawns
Kataifi eingewickelte Garnelen

13.50€

Calamares fritos con alioli de limón

Fried squid with lemon alioli
Fritierter Tintenfisch mit Zitronen-Aioli

14.00€

Gambas al Ajillo

Garlic "Al ajillo" prawns
Garnelen "Al ajillo" mit Knoblauchsauce

16.00€

Pulpo a la gallega

Galician Octopus served with boiled potatoes
Galizischer Oktopus serviert mit gekochte Kartoffeln

18.50€

Tacos de ternera con pico de gallo, queso Cheddar y guacamole

Beef Tacos with Mexican "Pico de Gallo", Cheddar cheese and guacamole
Rindfleisch-Tacos mexikanisches "Pico de Gallo" mit Cheddar Käse und Guacamole

14.00€

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas a gajos y pimientos del Padrón

Grilled Rib Eye steak with potatoes wedges and Padrón peppers
Gegrilltes Rindfleisch mit Kartoffeln und Padrón-Paprika

16.90€

Secreto Ibérico marinado

Iberian secret pork marinated
Iberischen Scheinefleisch mariniertes

15.90€

Pluma Ibérica a la parrilla con patatas a gajos y pimientos del Padrón

Grilled Iberian pork pluma with an asian touch
Gegrillte Iberische Schwein-"Federstück" (Rückendeckel)

16.90€

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

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

@Silles

www.Sillesmallorca.com