



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

15.00€
i o \$

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

14.00€
h

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

16.00€
o \$

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

19.50€
o \$

Pregunta por nuestro: SUSHI ROLL DEL DÍA / SUSHI ROLL OF THE DAY / SUSHI ROLLE DES TAGES

17.00€ / 8 UNIDADES

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

3.50€
i \$

Aceitunas / Olives / Oliven

2.50€
h

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

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

@5illes

www.5illesmallorca.com

Silles
PORT

Gabriel Roca 61
07638 COLONIA DE SANT JORDI
+34 971 65 64 63

CÓMETE EL MUNDO A BOCADOS

LIVE A WORLD GASTRONOMIC EXPERIENCE
ERLEBEN SIE EIN WELTGASTRONOMISCHES ERLEBNIS

· COCINA INTERNACIONAL · SUSHI ·



BOCADOS CALIENTES / WARM DISHES / WARME GERICHTE

Croquetas de chipirón (8 unid.) Baby Squid Croquettes <i>Klein-Tintenfisch-Kroketten</i>	15.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
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 <i>Kürbisblüte gefüllt mit Hummus, eingetaucht in Kokosnuss mit Ponzu Mayo</i>	15.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Nuestros Tacos de marisco (4 unid.) Our Seafood Tacos <i>Unsere Meeresfrüchte Tacos</i>	16.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Tacos de carrillera de ternera al vino con puré de patata, mayonesa trufada y vegetales en crudo (4 unid.) Stewed beef cheek tacos with mashed potatoes, truffled mayo and raw vegetables <i>Geschmorte Rinderbacken-Tacos mit Kartoffelpüree, getrüffelter Mayonnaise und rohem Gemüse</i>	18.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Tosta de rape en pan árabe Monkfish toast with arabic bread <i>Seeteufel Toast mit arabisches Brot</i>	17.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Silles Fish & Chips. Bacalao / Cod fish / Kabeljau	18.50€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Cangrejo de concha blanda, langostinos en tempura, salsa ponzu y mayonesa picante Soft shell crab, tempura prawns, ponzu sauce and spicy mayo <i>Softshell-Krabben, Tempura Garnelen, Ponzu Sosse und Pikant Mayo</i>	17.50€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Cazón adobado en tempura con alioli de ajo negro y tamari cítrico Marinated dogfish in tempura with black garlic alioli and citrus tamari <i>Marinierter Dornhai in Tempura mit schwarzem Knoblauch- Alioli und Zitrus-Tamari</i>	15.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Vieiras a la plancha con salsa de curry verde y vinagreta de verduras (6 unid.) Grilled scallops in green curry sauce and vegetable vinaigrette <i>Gegrillte Jakobsmuscheln im grüner Currysauce und Gemüsevinaigrette</i>	18.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Quesadilla de pollo a baja temperatura Slow cooked chicken Quesadilla from Majorca <i>Langsam gegartes Hähnchen-Quesadilla</i>	16.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Brioche de porc negro de Mallorca Brioche of black Pork from Majorca <i>Brioche aus schwarzem Schweinefleisch aus Mallorca</i>	15.50€ 🌱 🍌 🍷 🍴
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 <i>Bao-Ban von Speck mit Hoisin Honig und Wachtelei lackiert</i>	16.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
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. <i>100% Beef Burger mit Cheddar-Käse, Speck, Tomaten und Salat Gurken mit hausgemachten Kartoffeln in gebackenen Scheiben.</i>	16.00€ 🌱 🍌 🍷 🍴
Perrito Bockwurst ahumado en pan brioche con salsa de cerveza, pepinillos, patatas paja y chipotle mayo Smoked Bockwurst on brioche bread (Hot dog) with beer sauce, pickles, straw potatoes and chipotle mayo <i>Geräucherter Bockwurst auf Brioche-Brot (Hot dog) mit Biersauce, Gewürzgurken, Strohkartoffeln und Chipotle-Mayo</i>	15.50€ 🌱 🍌 🍷 🍴
1 Mejor Chuletón de Baleares 2020. Chuletón Vasco Premium / 35 días de maduración Chuletón a la parrilla con patatas gajo al horno y pimientos del Padrón Rib Chop with baked potatoes wedges and Padrón peppers <i>Rib Chop mit gebackenen Kartoffelschnitzen und Padrón-Paprika</i>	53.00€/kg

🌱 Gluten 🍌 Crustáceos 🍷 Huevos 🍴 Pescado 🍌 Cacahuetes 🍌 Soja 🍌 Lácteos 🍌 Fruto cáscara 🍌 Apio 🍌 Mostaza 🍌 Sulfitos 🍌 Sésamo 🍌 Moluscos

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

📍 @Silles

www.Sillesmallorca.com