

COME TAPAS Y BEBE CÓCTELES

Silles
EAT&DRINK

· TAPAS ·

ENTRANTES **FRÍOS** PARA COMPARTIR COLD STARTERS TO SHARE KALTER STARTER ZU TEILEN

Ensalada de trío de tomates de temporada 13.00€

Seasonal Tomato salad
Saisonalen Tomaten Salat

Ensalada de queso de cabra 13.00€

(SULFITOS, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, LECHE)
Goat cheese salad
Ziegen Käse Salat

Ensalada Griega 13.00€

(LECHE, SULFITOS)
Greek salad
Griechischer Salat

Ensaladilla Silles al curry con gambas y maíz tostado

17.00€
(LÁCTEOS, HUEVO, MARISCO, FRUTOS DE CÁSCARA,
SULFITOS, CACAHUETES)
Spanish fresh potato salad with prawns and roasted corn
Spanischer frischer Kartoffelsalat mit Garnelen und
geröstetem Mais

Salmón marinado con aguacate y algas wakame 17.00€

(PESCADO, SÉSAMO)
Marinated Salmon with avocado and wakame algae
Marinierter Lachs mit Avocado und Alge Wakame

Tataki de atún Silles 19.00€

(MOSTAZA, PESCADO, SÉSAMO, SOJA)
Red tuna tataki Silles
Rod Silles Thunfisch Tataki

Steak tartar con sorbete de mostaza 22.00€

(SOJA, MOSTAZA, SULFITOS)
Steak tartar with mustard sorbet
Steak Tartar mit senf sorbet

Tosta de salmorejo con jamón Ibérico 15.00€

(GLUTEN)
Salmorejo toast with Iberian ham
Salmorejo-Toast mit Iberischem Schinken

Pan & Alioli de limón 4.00€

(LECHE, GLUTEN)
Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

Pan con tomate 4.50€

(GLUTEN)
Bread with tomato
Brot mit tomaten

Aceitunas. 3.00€

(SULFITOS)
Olives
Oliven

COME TAPAS Y BEBE CÓCTELES

Silles
EAT&DRINK

· TAPAS ·

ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR WARM STARTERS
TO SHARE
WARMER STARTER ZU TEILEN

Pimientos de Padrón 8.00€

Padron peppers
Padron Paprika

Papas arrugadas al carbón con mojo picón palmero 10.00€

(GLUTEN, MARISCO)
Our Special wrinkled potatoes with mojo picón sauce (Canarian style)
Unser Special Zerknitterte Kartoffeln mit Mojo-Picón-Sauce (Kanarischer Stil)

Queso empanado de vaca con mermelada de pimiento rojo 10.00€

(GLUTEN, LECHE, HUEVO)
Breaded cow cheese with red pepper jam
Panierte Käse mit Paprika-Mermelade

Rollitos crujientes de sobrasada, queso de cabra y miel 10.00€

(GLUTEN, LECHE)
Crunchy rolls with sobrasada, goat cheese and honey
Knusprig rolls mit Sobrasada, Ziegenkäse und Honig

Tempura de cebolleta con salsa de soja y alioli de limón 10.00€

(GLUTEN, LECHE, SOJA)
Spring onions tempura with soya sauce and lemon alioli
Tempura von Frühlingsswiebeln mit Soya sauce und Zitrone- Aioli

Tosta de espárragos con cebolla confitada, queso y aceite de trufa 12.00€

GLUTEN, FUTOS DE CÁSCARA, LECHE)
Asparagus toast with caramelized onion, cheese and truffle oil
Spargeltoast mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und Trüffelöl

Croquetas caseras de Jamón Ibérico 15.00€

(GLUTEN, HUEVO, LECHE)
Homemade Iberian Ham Croquettes
Hausgemachte iberische Schinkenkroketten

Merluza a baja temperatura con cremoso de zanahoria 16.00€

(LECHE, PESCADO)
Slow cooked steamed Hake with creamy carrot
Langsam gegarter gedämpfter Seehecht mit cremiger Karotte

Langostinos envueltos en pasta Kataifi 15.00€

(GLUTEN, HUEVO, SOJA, CRUSTÁCEOS)
Kataifi wrapped prawns
Kataifi eingewickelte Garnelen

Calamares fritos con alioli de limón 16.00€

(MOLUSCOS, LECHE, GLUTEN)
Fried squid with lemon alioli
Fritierter Tintenfisch mit Zitronen-Aioli

Gambas al Ajillo 18.00€

(CRUSTÁCEOS)
Garlic "Al ajillo" prawns
Garnelen "Al ajillo" mit Knoblauchsauce

Lubina al curry de la India con gambas y arroz salvaje 17.00€

(MARISCO, GLUTEN, PESCADO, CACAHUETES, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, SÚLFITOS)
Indian curry sea bass with prawns and wild rice
Indischer Curry-Wolfsbarsch mit Garnelen und Wildreis

Tacos de ternera con pico de gallo, queso Cheddar y guacamole 17.00€

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

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas caseras en gajos, pimientos del Padrón, tomates cherry y espárragos salteados 18.00€

Grilled Rib Eye steak with homemade potatoes in baked slices with Padrón peppers, cherry tomatoes and sautéed asparagus
Gegrilltes Rindfleisch mit hausgemachten Kartoffeln in gebackenen Scheiben mit Padrón-Paprika, Kirschtomaten und sautiertem Spargel

Secreto Ibérico marinado con patatas a gajos y con sus pimientos del Padrón, tomates cherry y espárragos salteados 17.00€

(SOJA, GLUTEN)
Iberian pork meat (secreto Ibérico) marinated with homemade potatoes in baked slices with Padrón peppers, cherry tomatoes and sautéed asparagus
Iberischen Scheinefleisch (secreto Ibérico) mariniertes mit hausgemachten Kartoffeln in gebackenen Scheiben mit Padrón-Paprika, Kirschtomaten und sautiertem Spargel

Pluma Ibérica a la parrilla con patatas a gajos y con sus pimientos del Padrón, tomates cherry y espárragos salteados 18.00€

Grilled Iberian pork pluma with homemade potatoes in baked slices with Padrón peppers, cherry tomatoes and sautéed asparagus
Gegrillte Iberische Schwein-"Federstück" (Rückendeckel) mit hausgemachten Kartoffeln in gebackenen Scheiben mit Padrón-Paprika, Kirschtomaten und sautiertem Spargel