

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 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

17.00€
i o p u

Poke bowl de salmón y mango
Salmon and mango Poke bowl
Poke Bowl mit Lachs und Mango

19.50€
p u

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

17.00€
p u



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

21.00€
p u

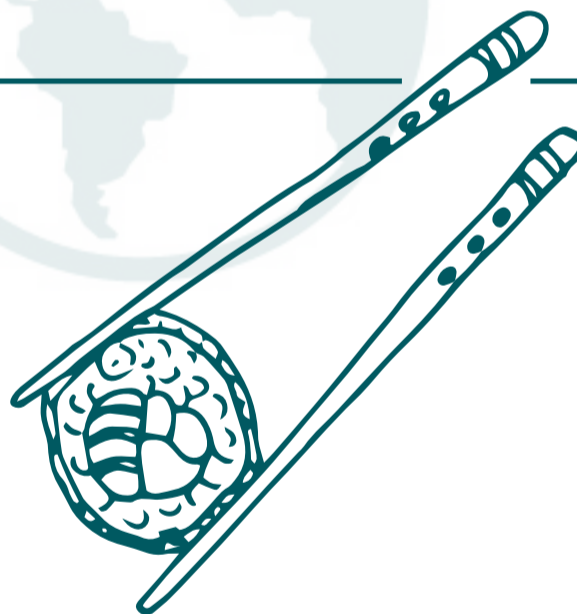
Pan & Alioli de cítricos / Bread & citrus Alioli / Brot & Citrus Alioli

4.50€
i p u

Aceitunas / Olives / Oliven

3.00€
p

sushi roll



Sushi roll del día (8piezas)
Sushi roll of the day / Signature rolls (8pcs)
Sushi-Rolle des Tages / Signature-Rollen (8 Stück)
- 18.00€ -

i Gluten p Crustáceos o Huevos p Pescado p Cacahuets f Soja l Lácteos p Fruto cáscara p Apio h Mostaza p Sulfitos p Sésamo p Moluscos
Si tiene alguna alergia, informe a nuestro equipo. / Should you have any allergies, Please inform your waiter. / Sollten Sie irgendwelche Allergien haben, informieren Sie bitte Ihren Kellner

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

@Silles

www.Sillesmallorca.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

Croquetón de chuletón madurado (unidad) T-bone beef croquette (unit) <i>T-Bone-Rinderkrokette (Einheit)</i>	8.00€ 🌱 🍷 🍴 🍴
Croquetas de chipirón en su tinta (8 unid.) Baby Squid Croquettes <i>Klein-Tintenfisch-Kroketten</i>	16.00€ 🍷 🍴 🍴 🍴
Flor de calabacín con hummus de garbanzos y calabaza, rebozada en coco con su mayonesa de ponzu (4 unid.) Hasta fin de existencias 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>	16.00€ 🍴 🍴 🍴 🍴
Nuestros Tacos de marisco (4 unid.) Our Seafood Tacos <i>Unsere Meeresfrüchte Tacos</i>	16.00€ 🍷 🍴 🍴 🍴
Chanquetes con huevo a baja temperatura con trufa negra rallada Whitebait with egg at low temperature with grated black truffle <i>Weißköder mit Ei bei niedriger Temperatur mit geriebenem schwarzen Trüffel</i>	17.00€ 🍴 🍴 🍴
Silles Fish & Chips. Bacalao/ Cod fish / Kabeljau	19.50€ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
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>	18.50€ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
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>	16.50€ 🍴 🍴 🍴 🍴
Quesadilla de pollo a baja temperatura Slow cooked chicken Quesadilla from Majorca <i>Langsam gegartes Hähnchen-Quesadilla</i>	17.00€ 🍷 🍴 🍴 🍴
Pollo frito crujiente y picante estilo coreano Crispy and spicy fried chicken, Korean style <i>Knusprig-würziges Brathähnchen nach koreanischer Art</i>	18.00€ 🍷 🍴 🍴 🍴
Brioche de porc negre de Mallorca Brioche of black Pork from Majorca <i>Brioche aus schwarzem Schweinefleisch aus Mallorca</i>	16.50€ 🍷 🍴 🍴 🍴
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€ 🍷 🍴 🍴 🍴
Kebab del chef (Cordero cocinado a baja temperatura, con sus vegetales, mayonesa chipotle, finas hierbas y su pan de pita) Chef's Kebab (Slow-Cooked Lamb , vegetables, chipotle mayo, fine herbs dressing and pita bread) <i>Chef's Kebab (langsam gegartes Lamm, Gemüse, Chipotle Mayo, feines Kräuterdressing und Fladenbrot)</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 100% Beef Burger with Cheddar cheese, bacon, tomatoes and lettuce, pickles with homemade french fries <i>100% Beef Burger mit Cheddar-Käse, Bacon, Tomaten und Salat, Pickles mit hausgemachten Pommes frites</i>	17.00€ 🍷 🍴 🍴 🍴
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>	16.50€ 🍷 🍴 🍴 🍴
1 Mejor Chuletón de Baleares 2020. Chuletón Vasco Premium / 35 días de maduración Chuletón a la parrilla con patatas fritas caseras y pimientos del Padrón Premium T-bone beef Steak from the Basque Country with homemade french fries and Padrón peppers <i>Premium T-Bone Steak aus (País Vasco) mit hausgemachten Pommes frites und Padrón-Paprika</i>	59.00€/kg 🍷 🍴

Todos los platos son recomendados para compartir / All the Dishes are recommended for sharing / Alle Gerichte werden zum Teilen empfohlen

🌱 Gluten 🍷 Crustáceos 🍴 Huevos 🍴 Pescado 🍴 Cacahuets 🍴 Soja 🍴 Lácteos 🍴 Fruto cáscara 🍴 Apio 🍴 Mostaza 🍴 Sulfitos 🍴 Sésamo 🍴 Moluscos
Si tiene alguna alergia, informe a nuestro equipo. / Should you have any allergies, Please inform your waiter. / Sollten Sie irgendwelche Allergien haben, informieren Sie bitte Ihren Kellner

NOVEDADES SIEMPRE AQUÍ:

@Silles

www.Sillesmallorca.com



CÓCTELES CLÁSICOS/ CLASSIC COCKTAILS

Mojito con Ron Bacardi	8.50€	Cosmopolitan con Vodka Eristoff	8.50€
Caipiriña con Sagatiba Pura Caçaca	8.50€	Espresso Martini con Vodka Eristoff y Licor Kalua	8.50€
Daiquiri con Ron Havana3	8.50€	Mai Tai con Ron Bacardi Carta Negra	8.50€
Margarita con Olmeca Tequila	8.50€	Moscow Mule con Vodka Absolut	8.50€
Piña Colada con Ron Bacardi y Malibú	8.50€	Caipiroska con Vodka Absolut	8.50€
Old Fashioned con Whisky Four Roses	8.50€		

CÓCTELES DE LA CASA / HOMEMADE COCKTAILS

SILLES COCKTAIL. Gin Malfy Original, lima, arándanos	10.00€
SILLES MOJITO. Ron Bacardi, lima, frambuesa, mora	10.00€
SILLES CAVARIÑA. Proseco, Cinzanno, lima, frambuesa, mora	10.00€
SILLES MANGO REPOSADO. Tequila Olmeca reposado, zumo de lima, puré de mango con tomillo infusionado, blue curaçao	10.00€
SILLES NEGRONI. Gin Malfy Arancia, Campari, Martini Rojo	10.00€
SILLES SPRITZ. Vermut rosado Muntaner, zumo de naranja, bitter soda de pomelo	10.00€
WHISKY SILLES. Whisky Jameson, infusión de canela y cítricos, zumo de piña	10.00€
WHISKY SOUR SILLES. Whisky Dewars Caribbean, zumo de limón, clara de huevo, float de vino tinto	10.00€
SPECIAL APEROL. Aperol, Gin Malfy Arancia, fruta de la pasión, clara de huevo, zumo de lima	13.00€

APERITIVOS

Aperol Spritz	8.50€
Canonita Spritz	8.50€
Hugo	8.50€
Campari Spritz	8.50€
Martini Blanco, Rojo, Dry o Fiero	5.50€
Martini Ambratto o Rubino Rojo	7.00€
Martini Sin floreal o Vibrante (sin alcohol)	5.50€
Muntaner Rojo, Blanco o Rosado	5.50€
Pretoni Rojo o Blanco	5.50€

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua Font Major 1l.	3.00€
Agua Font Major con Gas 0,5l.	2.50€
Refresco 0,35cl.	2.70€

LICORES

Hierbas Tunel Secas, Dulces, Mixtas	5.00€
Orujo Hierbas o Blanco Martín Códax	5.00€
Licor Café Martín Códax	5.00€
Baileys	5.00€
Fernet Branca	5.00€
Pacharán	5.00€
Disaronno	5.00€
Giulioncello	5.00€
Limoncello	5.00€

COMBINADOS DE RON

Sta. Teresa Gran Reserva	7.50€
Bacardi Carta Blanca	7.50€
Bacardi Carta Negra	7.50€
KM 1 Añejo	7.50€
Havana 3	7.50€
Havana 7	9.50€
Sta Teresa 1796	9.50€
Bacardi 8	13.00€
Zacapa 23	15.50€

GIN TONICS

Bombay Sapphire, Dry, Bramble o Pressé	7.50€
KM 1	7.50€
Beefeater o Beefeater Pink o Light	7.50€
Beefeater 24	10.00€
Martin Millers	10.00€
Gin Mare	10.00€
G´Vine Floraison	10.00€
Malfy Dry, Original, Lemon o Arancia	10.00€
Monkey 47	15.00€



SANGRÍA: TINTO, BLANCO, CAVA

Copa	7.00€
Jarra	25.00€

CERVEZAS/ BEER/ BIER

Estrella Damm 0,28cl.	2.50€
Pinta Estrella Damm 0,50cl.	4.00€
Lemon / Clara 0,40cl.	3.50€
Rosa Blanca 0,33cl.	3.00€
Daura (Sin Gluten). 0,33cl.	3.00€
Free Damm 0,33cl.	2.50€
Voll-Damm 0,33cl.	3.50€
Silles Artesana 0,33cl.	4.00€

COMBINADOS DE WHISKY

Dewars White Label, Caribbean o French Smooth	7.50€
Dewars 12 años	8.50€
Dewars 15 años	9.00€
Ballantines o Ballantines Light	7.50€
Four Roses	8.50€
Jameson	8.50€
The Glenlivet 12	12.00€
The Glenlivet 15	15.00€
Chivas 12	10.00€
Chivas 18	18.00€
Chivas 21	45.00€
Chivas Mizunara	18.00€

COMBINADOS DE VODKA

Eristoff	7.50€
Vodka KM 1	7.50€
Absolut	8.50€
Grey Goose	11.00€

BRANDY

Veterano	5.00€
Suau 15 años	7.50€
Cardenal Mendoza	9.50€

TEQUILA / TEQUILA SHOTS

Clandestina Silver	7.50€
Clandestina Reposado	8.50€
Patrón Silver	7.50€
Patrón Reposado	8.50€
Patrón Añejo	10.00€
Olmeca Silver	7.50€
Olmeca Reposado	8.50€
Altos Olmeca Silver	10.00€
Altos Reposado	11.00€

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

Si tiene alguna alergia, informe a nuestro equipo. / Should you have any allergies, please inform your waiter. / Sollten Sie irgendwelche Allergien haben, informieren Sie bitte Ihren Kellner



CÓMETE EL MUNDO A BOCADOS

LIVE A WORLD GASTRONOMIC EXPERIENCE
ERLEBEN SIE EIN WELTGASTRONOMISCHES ERLEBNIS

· COCINA INTERNACIONAL · SUSHI ·



BLANCOS

VINO BLANCO 5ILLES. Albariño
CORAZÓN LOCO. Sauvignon Blanc y Verdejo
LOESS. Verdejo
SINCRONIA BLANC ECOLÓGICO. Parellada, Chardonnay, Prensals Blanco
CONCERTUM. Albariño, Loureiro, Treixadura, Modelo, Caiño Blanco
TXACOLI AMEZTOI. Ondabarri Zuri
ACROLLAM. Prensals y Giró
SA CUSSA ANTONIA. Prensals, Macabeo
NOUNAT. Prensals, Chardonnay
SANTIAGO RUIZ. Albariño
NENO. Godello
PRIMUS AMEZTOI. Ondabarri Zuri
HERMANOS LURTON CUESTA DE ORO. Verdejo
TARSUS LA DESPISTADA. 100% Albillo mayor

D.O

	4.50€	18.00€
Manchuela	4.00€	18.00€
Rueda	5.00€	23.00€
Mallorca	5.00€	23.00€
Rias Baixas		27.00€
Getariako Txakolina		21.00€
Mallorca		31.00€
Mallorca		27.00€
Mallorca		34.50€
Rias Baixas		33.00€
Valdeorras		24.00€
Getariako Txakolina		28.00€
Rueda		38.00€
Ribera del Duero		43.00€

ROSADOS

CORAZÓN LOCO. Sauvignon Blanc y Verdejo
SINCRONIA ROSAT ECOLÓGICO. Cabernet Sauvignon, Callet y Merlot
CHATEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE ROSE. Garnacha, Cinsault (Ecológico)

Manchuela	4.00€	18.00€
Mallorca	5.00€	23.00€
Francia, Provenza		30.00€

TINTOS

CORAZÓN LOCO. Tempranillo y Syrah
LAN EXTREME ECOLÓGICO. Tempranillo
LOESS INSPIRATION ROBLE. Tempranillo
SINCRONIA NEGRE ECOLÓGICO. Syrah, Manto Negro, Callet, Merlot
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA. Tempranillo
HABLA DEL SILENCIO. Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc
TIANNA VÉLONEGRE ECOLÓGICO. Manto Negro
PÉTALOS DEL BIERZO CRIANZA. Mencía
OBAC. Manto Negro, Callet, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL. Cabernet Sauvignon, Tinta Fina
ARANO CRIANZA. Tempranillo
YSIOS SELECCIÓN. Uva 100% tempranillo
VEGA SICÍLIA VALBUENA. Tinta Fina

Manchuela	4.00€	18.00€
Rioja	4.50€	21.00€
Ribera del Duero	5.00€	23.50€
Mallorca	5.00€	23.00€
Ribera del Duero		33.00€
Extremadura		31.50€
Mallorca		32.00€
Bierzo		34.00€
Mallorca		35.00€
Castilla y León		47.00€
Ribera del Duero		39.00€
Rioja		49.00€
Ribera del Duero		240.00€

CAVAS

AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA. Macabeu, Xarel.lo, Parellada
AGUSTÍ TORELLÓ ROSÉ. Trepal

Penedès	7.00€	31.00€
Penedès		33.00€

CHAMPAGNE

GH MUMM CORDON ROUGE (Brut). 55% pinot noir, 25% pinot meunier, 30% chardonnay
GH MUMM CORDON ROUGE ICE (semiseco). 55% pinot noir, 25% pinot meunier, 30% chardonnay

66.00€
95.00€



CÓMETE EL MUNDO A BOCADOS

LIVE A WORLD GASTRONOMIC EXPERIENCE
ERLEBEN SIE EIN WELTGASTRONOMISCHES ERLEBNIS

• COCINA INTERNACIONAL • SUSHI •



MUNDO DULCE / OUR DESSERTS / NACHSPEISEN

Gató de almendra con helado

Almond cake with almond ice cream
Mandelkuchen mit Mandel-eiscreme

8.00€



Tarta de limón con sorbete

Lemon pie with lemon sorbet
Zitronenkuchen mit Zitrone-Sorbet

8.00€



Tarta de kinder bueno & oreo con helado de chocolate

Hazelnut chocolate cake & oreo cookie with chocolate icecream
Haselnuss-Schokoladen-Kuchen und Oreo-Keks mit Schokoladeneis

8.00€



Banoffee de plátano

Banana banoffeee
Bananenbanoffeee

8.00€



¡Pregunta por tu sabor favorito!

Helados (2 sabores)

Ice cream (2 scoops)
Eiscreme (2 Messlöffel)

5.00€



Sorbetes (2 sabores)

Sorbet (2 scoops)
Sorbet (2 Messlöffel)

5.00€

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



CÓMETE EL MUNDO A BOCADOS

LIVE A WORLD GASTRONOMIC EXPERIENCE
ERLEBEN SIE EIN WELTGASTRONOMISCHES ERLEBNIS

· COCINA INTERNACIONAL · SUSHI ·



CAFÉS / COFFEES / KAFFEE

Espresso	2.00€
Doble Espresso	2.20€
Cortado	2.20€
Café con leche	2.50€
Capuccino	2.50€
Latte machiatto	4.00€
Carajillo	3.50€
Café Bombón	3.00€
Café con helado	5.00€
Americano	2.00€
Barraquito. Café especial de Canarias, leche condensada, leche, canela, limón, licor	5.00€
Nuestro Espresso Martini Cóctel / Cocktail	9.00€

INFUSIONES / TEA

Té verde / Green Tea	1.80€
Té Rojo / Red tea	1.80€
Té Negro / Black tea	1.80€
Té blanco / White tea	1.80€
Menta Poleo / Mint Tea	1.80€
Roibos Vainilla / Vanila Roibos tea	3.00€
Té de frutos rojos / Red berries tea	3.00€
Manzanilla/ Camomile	1.80€

VINOS DE POSTRE



Pedro Ximénez	5.00€
---------------	-------