

Primeros

Sopa de pescado mediterránea con alioli de azafrán	11,50
Sardinas marinadas con ensalada "Simply" de tomate y albahaca	10,50
Calamar a la plancha con arroz negro, alioli y vinagreta de lima y tomate	11,50
Ensalada de queso de cabra con rúcula, albaricoques y vinagreta de miel y mostaza	10,50
Gazpacho amarillo con salmón marinado, mango y aguacate	13,25
Buey ahumado con escalivada, dukkha, limón en salmuera y aceite de Argán	14,50
Salmonetes con menestra de verduras mediterráneas y pesto de albahaca	15,50
Terrina de cochinillo con foie gras, cerezas con especias y clorofila de hierbas frescas	14,50
Arroz ahumado con higos, chorizo ibérico y leche de almendras	11,50
Vieiras con puré de cebolla blanca, pomelo rosa y aceite de hongos	16,50

Segundos

Panceta de cerdo ibérico con puré de guisantes frescas, gelatina de mandarina y jugo de vino tinto	16,50
Ñoquis de patata y parmesano con espinacas y hongos	14,50
Carrilleras de buey glaseadas con puré de patata, tomillo y hongos	18,50
Pechuga de pato con polenta asada, chalotas al vino tinto y puré de foie gras	22,00
Lubina con puré de azafrán y limón, almejas y salsa ratatouille	27,50
Merluza con costra de pimientos de piquillo y arroz cremoso de bullabesa	24,00
Bacalao fresco con quinoa mediterránea y veloute de coliflor y anchoas	21,00
Solomillo de buey con alcachofas, patatas "la ratte" y jugo de tomate seco y albahaca	27,50
Jarrete de cordero con berenjenas al horno y jugo de romero	24,50
Pescado del día con risotto de azafrán y vinagreta de trampó mallorquín	S.M.P

Postres

Café con leche Simply Fosh (mousse, helado, galletas)	8,00
Minestrone de frutas frescas con té de citronella y sorbete de kefir	8,50
Terrina de frutas rojas y cava con sopa de chocolate blanco y yogur	8,50
Crema brulée de naranja con sorbete de chocolate negro	8,00
Crumble de albaricoques con salsa de frambuesa y helado de caramelo-flor de sal	8,50
Gazpacho de fresas con helado de coco y gelatina de maracuyá	8,00
Mousse de plátano con helado de queso fresco y crumble de cacao	8,00

Selección de quesos con membrillo

14.50

Mahón Curado: Queso Menorquín. Elaborado con leche cruda con un sabor ácido-salado.

Queso de Arzúa: Queso fresco y salado de Galicia. Elaborado con leche de vaca.

Manchego Curado: Queso madurado elaborado exclusivamente con leche de oveja cruda.

Garrotxa: Queso madurado tierno, elaborado con leche de cabra.

Idiazabel: Queso semi-curado elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de oveja.

Iva no incluido

Starters

Classic Mediterranean fish & Shellfish soup	11.50
Marinated Sardines "Simply" Tomato and fresh basil Salad	10.50
Grilled Squid with black rice, saffron Alioli and Tomato- lime Vinaigrette	11,50
Warm goats cheese salad with rocket leaves, apricots and honey mustard dressing	10,50
Chilled yellow gazpacho with marinated salmon, mango and avocado	13,25
Smoked Beef ham with Escalivada, Dukkha, preserved lemon and argan oil	14,50
Red Mullet with marinated mediterranean vegetable "menestra" and basil pesto	15,50
Terrine of Suckling pig and foie gras with spiced cherries and fresh herb chlorophyll	14,50
Smoked rice with fresh figs, chorizo iberico and almond milk	11,50
Scallops with a white onion puree, pink grapefruit and wild mushroom oil	16.50

Mains

Slow Cooked Pork Belly with green pea puree, smoked mandarin jelly and red wine sauce	16,50
Potato and Parmesan Gnocchi with young spinach & Wild Mushrooms	14.50
Glazed beef cheeks with Potato-thyme puree, bacon and wild mushrooms	18,50
Duck breast with grilled polenta, red wine shallots & Foie Gras puree	22,00
Sea bass with fresh clams, saffron lemon puree and ratatouille sauce	27,50
Fillet of Hake with Pequillo pepper crust and creamy Bouillabaisse rice	24,00
Fresh Cod with Mediterranean Quinoa & a cauliflower-anchovy veloute	21,00
Fillet of Beef with artichokes, "La Ratte" potatoes & sun dried tomato & basil Jus	27,50
Glazed shank of lamb with baked aubergines and rosemary jus	24,50
Fish of the day with Saffron risotto and Mallorquin Trampo vinaigrette	S.M.P

Desserts

Café con leche Simply Fosh (Mousse, ice cream, cookies)	8.00
Fresh Fruit Minestrone with chilled lemon grass tea and kefir sorbet	8,50
Terrine of red fruits and cava with white chocolate and yogurt soup	8,50
Orange creme brulee with dark chocolate sorbet	8,00
Apricot crumble with raspberry sauce and salted caramel ice cream	8,50
Strawberry gazpacho with coconut ice cream and passion fruit jelly	8,00
Banana mousse with fresh cheese ice cream and cacao crumble	8,00

Spanish Cheese Plate with quince Jelly

14.50

Aged Mahón:	Tangy and intense, this hard cheddar-like cheese is sharp, lemony, and salty
Queso de Arzúa:	Made in Galicia. Full flavoured, creamy cows milk cheese.
Aged Manchego:	Spain's most popular cheese, made exclusively from La Manchega sheep's milk
Garrotxa:	Semi-hard goat cheese from Catalonia, moist texture and a long, zinging finish
Idiazabal:	Basque pressed cheese made from sheep's milk, slightly smoky flavour

Iva not included

Vorspeisen

	€
Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe mit Safranalioli	11,50
Marinierte Sardinen mit Simply Tomatensalat und frischem Basilikum	10,50
Gegrillter Calamar mit schwarzem Reis, Ali Oli und Vinaigrette von Tomate und Limone	11,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rukula, Aprikosen und Honigsenf dressing	10,50
Gelbe Gazpacho mit mariniertem Lachs, Mango und Avokado	13,25
Geräucherter Rinderschinken mit Escalivada, Dukkha, gesalzene Zitronen und Arganöl	14,50
Rotbarbenfilets mit eingelegtem Gemüse und Basilikumpesto	15,50
Spanferkelterrinen mit Foie Gras, Gewürzkirschen und Kräuterchlorophyll	14,50
Geräucherter Reis mit Feigen, Chorizo Iberico und Mandelmilch	11,50
Jakobsmuscheln mit Pürre von weissen Zwiebeln, Pink Grapefruit und Öl von wilden Pilzen	16,50

Hauptgerichte

Langsam gegarter Schweinebauch mit Pürre von grünen Erbsen, Mandarinengelee und Rotweinjus	16,50
Kartoffelgnocchis mit wilden Pilzen, Spinat und Parmesan	14,50
Glasierte Rinderbäckchen, mit Kartoffelthymianpürre, Speck und wilden Pilzen	18,50
Entenbrust mit gegrillter Polenta, Rotweinschalotten und Foie Gras Pürre	22,00
Wolfsbarsch mit Safranzitronenpürre, frischen Muscheln und Ratatouillesauce	27,00
Seehecht mit Peqillopaprikakruste und cremigem Bouillabaisereis	24,00
Frischer Kabeljau mit mediterranem Quinoa und Veloute von Blumenkohl und Anchovies	21,00
Rinderfilet mit Artischocken, "La Ratte" Kartoffeln und Jus von getrockneten Tomaten	27,50
Glasierte Lammhaxe mit gebackenen Auberginen Tian und Rosmarinjus	24,50
Fisch des Tages mit Safranrisotto und mallorquinischer Trampovenigrette	S.M.P

Desserts

Café con leche Simply Fosh (Mousse, Eiscreme, Cookies)	8,00
Minestrone von frischen Früchten mit Zitronengraste und Kefirsorbet	8,50
Terrine von Roten Früchten und Cava mit Süppchen von Joghurt und weisser Schokolade	8,50
Orangen Creme Brullé mit dunklem Schokoladensorbet	8,00
Aprikosencrumble mit Himbeersauce, Karamelleis und Flor de Sal	8,50
Erdbeergazpacho mit Kokosnusseis und Passionfruchtgelee	8,00
Bananenmousse mit Frischkäseis und Kakaocrumble	8,00

Spanische Käse mit Quittengelee

14.50

Gereifter Mahón:	Typischer Käse von Menorca, leicht salzig und zitronig im Aroma
Arzúa:	Weicher Kuhmilchkäse aus Galizien
Gereifter Manchego:	Spaniens beliebtester Schafsmilchkäse aus Manchego
Garrotxa:	Halbfester Ziegenkäse aus Katalonien
Idiazabal:	Baskischer gepresster Käse aus Ziegenmilch mit leichtem Raucharoma

MWST nicht inbegriffen