

simplyfosh
RESTAURANT

CHEF DE CUISINE
NILS EGTERMEYER

www.simplyfosh.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

AMUSE BOUCHE

Gazpacho de remolacha con salmón marinado y manzana verde

Beetroot Gazpacho with Marinated Salmon & Green apple

Gazpacho von roter Bete mit mariniertem Lachs & grünem Apfel

Terrina de foie gras y pato con flor de azahar, membrillo y sal de chocolate

Duck & Foie Gras terrine with orange blossom, quince & chocolate salt

Terrine von Ente & Foie Gras mit Orangenblüten, Quitte und Schokoladensalz

Arroz bomba con anguila ahumada, mango y hierbas frescas

"Bomba" Rice with Smoked eel, Mango & fresh herbs

Bombareis mit geräuchertem Aal, Mango und frischen Kräutern

Bacalao con aloe vera y sopa tibia de guisantes y citronella

Poached Fillet of Cod with aloe vera Jelly & a light soup of green peas and lemongrass

Pochiertes Kabeljaufilet mit Gelee von Aloe Vera & und leichtem Süsspchen von jungen Erbsen und Zitronengrass

Paletilla de cordero Mallorquín con clorofila de pimientos rojos y jugo de olivas negras

Local Shoulder of Lamb with fondant potatoes, red pepper chlorophyll & Black Olive Jus

Schulter vom mallorquinischem Milchlamm mit Fondantkartoffel, Chlorophyll von roter Paprika und Jus von schwarzen Oliven

PRE-DESSERT

Crema de Limón en salmuera con dukkha, sorbete de cereza-agua de rosas y caramelo de ras al hanout

Preserved Lemon cream with dukkha, cherry-rosewater sorbet & ras al hanout caramel

Creme von eingelegten Zitronen mit "Dukkha" & Sorbet von Rosenwasser und Kirsche und Karamel von "Ras al Hanout"

Cremoso de chocolate y albahaca con sorbete de albaricoque-polen

Chocolate "Creмосo" with a dried apricot-Pollen sorbet & Basil Jelly

"Creмосo" von der Schokolade mit Sorbet von Aprikose, Pollensorbet und Basilikumgelee

€

Menú Degustación

65.00

Degustation Menu

Degustación de vinos (por persona)

35.00

Wine Degustation

Wein Degustation

MENÚ DE TEMPORADA

Crema de Apio-nabo, almendras y trufa con panceta de cerdo ibérico

Celeriac, Almond & Truffle Soup with Iberian crispy pork belly

Selleriesüppchen mit Mandeln & Trüffelöl und knusprigem Iberico Schweinebauch

Lubina con parmentier de caviar, pomelo y puerros tiernos

Roasted Sea bass with caviar parmentier, pink grapefruit & young leeks

Gebratener Wolfsbarsch mit Kaviarparmentier, Pink Grapefruit & jungem Lauch

“Label Rouge” Pollo con puré de remolacha, arroz ahumado y emulsión de naranjas de Soller

“Label Rouge” Slow Cooked Chicken with beetroot puree, smoked rice & orange-olive oil emulsion

“Label Rouge” Hähnchen mit Püree von roter Bete, geräucherter Reis & Orangen - Olivenölemulsion

Terrina de Manzanas Asadas y Azafrán con crumble de avellanas y helado de queso fresco

Roasted Apple and Saffron Terrine with hazelnut crumble & fresh cheese ice cream

Terrine vom Bratapfel mit Safran, Haselnusscrumble & Frischkäseis

€

Menú de temporada

48.00

Degustation Menu

Degustación de vinos (por persona)

35.00

Wine Degustation

Wein Degustation

PRIMEROS • STARTERS • VORSPEISEN

€

Gazpacho de remolacha con salmón marinado y manzana verde

Beetroot Gazpacho with Marinated Salmon & Green apple

Gazpacho von roter Bete mit mariniertem Lachs & grünem Apfel

13,25

Crema de Apio-nabo, almendras y trufa con panceta de cerdo ibérico

Celeriac, Almond & Truffle Soup with crispy Iberian pork belly

Selleriesüppchen mit Mandeln, Trüffelöl und knusprigem Iberico- Schweinebauch

10,50

Bacalao con aloe vera y sopa tibia de guisantes y citronella

Poached Fillet of Cod with aloe vera Jelly & soup of green peas and lemongrass

Pochiertes Filet vom Kabeljau mit Gelee von Aloe Vera und leichtem Süppchen von jungen Erbsen und Zitronengrass

14,00

Vieiras asadas con puré de castañas, bacón ahumado y aceite de mandarina

Roasted scallops with Chestnut puree, Smoked bacon & mandarin oil

Jakobsmuscheln mit Kastanienpüree, geräuchertem Speck und Mandarinenöl

17,50

Terrina de foie gras y pato con flor de azahar, membrillo y sal de chocolate

Duck & Foie Gras terrine with orange blossom, quince & chocolate salt

Terrine von Ente und Foie Gras mit Orangenblüten & und knusprigem Schokoladensalz

14,50

Raviolis de Pintada con hongos, puerros y jamón de bellota

Guinea Fowl Ravioli with leeks, wild mushrooms & "Bellota" ham

Perlhuhnraviolis mit Lauch, wilden Pilzen & Bellotaschinken

13,50

Ensalada de queso de cabra "Garrotxa" con remolacha marinada, balsámico blanco y hojas tiernas

"Garrotxa" Goats cheese salad with beetroot, white balsamic & wild leaves

"Garrotxa"- Ziegenkäsesalat mit roter und gelber Bete, weissem Balsamico und wilden Blättern

13,50

SEGUNDOS • MAINS • HAUPTSPESIEN

€

Carrilleras de buey con polenta de romero, hongos y puré de perejil

Glazed beef cheeks with rosemary polenta, wild mushrooms & Parsley Puree

Glasierte Rinderbäckchen mit Rosmarienpolenta, wilden Pilzen & Petersilienpüree

18,50

Lubina con parmentier de caviar, pomelo y puerros tiernos

Sea bass with potato and caviar parmentier, pink grapefruit & young leeks

Wolfsbarsch mit Kartoffel -Kaviarparmentier, Pink Grapefruit & jungem Lauch

29,50

Crepinette de pichón "Bresse" con calabaza, membrillo y castañas

"Bresse" Pigeon with pumpkin, quince & glazed chestnuts

"Bresse" Täubchen mit Kürbis, Quitte & glasierten Kastanien

29,50

Sandwich de lenguado y gambas con arroz negro de "S'Albufera" y azafrán

Sandwich of Dover Sole & Prawns, black rice & saffron

Sandwich von Seezunge und Gambas mit schwarzem "S'Albufera" Reis & Safran

29,00

Paletilla de cordero Mallorquín con clorofila de pimientos rojos y jugo de olivas negras

Local Shoulder of Lamb with Fondant potatoes, red pepper chlorophyll & Black Olive Jus

Geschmorte Schulter vom mallorquinischem Milchlamm mit Fondantkartoffel, Chlorophyll von roter Paprika und Jus von schwarzen Oliven

24,50

Pollo "Label Rouge" con puré de remolacha, arroz ahumado y emulsión de naranjas de Soller

"Label Rouge" Slow Cooked Chicken with beetroot puree, smoked rice & orange-olive oil emulsion

"Label Rouge" Hähnchen mit Püree von roter Beete, geräuchertem Reis & Orangen - Olivenölemulsion

23,00

Lomo de Pescado de la lonja con cous cous de bogavante y salsa bullabesa

Local fish of the day with lobster Cous Cous & Sauce Bouillabaisse

Lokaler Fisch des Tages mit Cous Cous von Hummer & Bouillabaissesaucce

S.M.P

POSTRE • DESSERTS • NACHSPEISEN

€

Crema de Limón en salmuera con dukkha, sorbete de cereza-agua de rosas y caramelo de ras al hanout

Preserved Lemon Cream with dukkah & a cherry-rosewater sorbet

Creme von eingelegten Zitronen mit "Dukkha" & Sorbet von Rosenwasser und Kirsche und Karamel von "Ras el Hanout"

8,50

Cremoso de chocolate y albahaca con sorbete de albaricoque-polen

Chocolate "Cremoso" with a dried apricot-Pollen sorbet & Basil Jelly

"Cremoso" von der Schokolade mit Aprikosensorbet, Pollen & Basilikumgelee

9,00

Terrina de Manzanas Asadas y Azafrán con crumble de avellanas y helado de queso fresco

Terrine of roasted apples and saffron with Hazelnut crumble & fresh cheese ice cream

Terrine von Bratäpfeln und Safran mit Haselnusscrumble & Frischkäseis

8,50

"Delice" de Maracuya y Chocolate con Helado de Hibiscus

Passion fruit & Chocolate "Delice" with Hibiscus ice cream

"Delice" von Passionsfrucht & Schokolade mit Hibiskuseis

9,00

Crema Catalana de habas Tonka con plátano caramelizado y sorbete de Mango

Tonka Bean Catalan Cream, caramelized bananas, mango sorbet

Crema Catalana von der Tonkabohne mit karamelisierten Bananen & Mangosorbet

8,50

Pera asada en migas de pistacho con café-chocolate y helado de especias

Roasted Pear, liquid coffee-chocolate, green pistachio & spiced ice cream

Geschmorte Birne mit grünen Pistazien, flüssiger Kaffeeschokolade und Gewürzeis

8,50

Selección de quesos Españoles con chutney de calabaza y piña

Spanish cheese selection with pumpkin-pineapple chutney

Spanische Käseauswahl mit Chutney von Kürbis und Ananas

14,50

VINOS DULCES

BOTELLA € COPA €

OCHOA Moscatel 50 Cl. (D.O. Navarra)
100% Moscatel

28,00 5,50

CASTAÑO Tinto dulce 50 Cl. (D.O. Yecla - Murcia)
100% Monastrell

29,00 7,00

ALVEAR P.X. AÑADA (D.O. Montilla Moriles- Córdoba)
100% Pedro Ximenez

19,00 5,50

M.R. MOSCATEL DE MÁLAGA (D.O. Málaga – Andalucía)
100% Moscatel

38,00 8,50

OPORTO TAYLORS LATE BOTTLED VINTAGE

48,00 6,00

SAUTERNES CHÂTEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY

88,00 12,00

TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS

69,00 9,00

SELECCIÓN DE QUESOS CON MEMBRILLO

€

Selección de quesos Españoles con chutney de calabaza y piña

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

14,50

Spanish cheese selection with pumpkin-pineapple chutney

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

14,50

Spanische Käseauswahl mit Chutney von Kürbis und Ananas

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

14,50

Cubierto, pan y salsas	2,00
Freshly Baked Bread & Sauces	2,00
Brot, Saucen	2,00