

# Sandwiches

LOS BOCADILLOS SE SIRVEN HASTA LAS 17:00

## CLUB SISO

Club Siso, un sándwich fresco y delicioso compuesto por pollo tierno, mayonesa Siso cremosa, lechuga fresca, tomate juicy, huevo dorado, bacon crocante y mozzarella fundente.

9.50€

## WRAP DE POLLO TANDOORI

La Envoltura de Pollo Tandoori, una combinación perfecta de pollo tandoori, salsa raita fresca y una cáscara de naranja con un toque de chile para una experiencia culinaria única.

9.50€

## PANINI QUESO FETA

Panini de queso cremoso, un equilibrio perfecto de sabores y texturas en un solo bocado.

8.50€

## BOCATA DE CALAMARES

Calamares crujientes y alioli perfumado con cítricos en un bollo de brioche suave, una combinación única de texturas y sabores.

9.00€

## SISO HOTDOG

Salchicha criolla y cebolla crujiente en un bollo de brioche suave, complementado con la frescura de la salsa chimichurri.

9.95€

## HOTDOG VEGANO

Salchicha criolla y cebolla crujiente en un bollo de brioche suave, complementado con la frescura de la salsa chimichurri.

9.95€

# Guarniciones

## PATATAS FRITAS

4.50€

## PATATAS FRITAS CON TRUFA

8.00€

No dude en contactar con nuestro personal para verificar los ingredientes que contienen nuestros platos



Siso  
Beach  
MALLORCA

Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Entrantes

## STEAK TARTAR

Steak Tartar de 180g, solomillo de ternera cortado a mano y acompañado de crostini al gusto del cliente. Una experiencia culinaria única y deliciosa para los amantes de la carne.

27.50€

## TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón con hierbas silvestres, aguacate, kimchi y mayonesa japonesa para un equilibrio perfecto de sabores.

18.80€

## TARTAR DE ATÚN

Tartar de atún con hierbas silvestres, aguacate, kimchi y mayonesa japonesa para lograr un equilibrio perfecto de sabores.

23.00€

## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón ibérico de bellota acorn-fed, cortado a mano y servido con una tostada de pan fresco y tomate maduro, disfruta de su sabor intenso y suaves tonos de ahumado..

26.50€

## EDAMAME

Edamame suavemente cocido y sazonado con salsa de soja, aceite de sésamo, sal de rúcula y pimentón, una opción saludable y deliciosa.

12.00€

## GYOZA DE VEGETALES

Acompañadas de nuestra salsa sweet chili casera.

11.00€

## BROCHETAS DE POLLO SATAY

Brochetas de pollo cubiertas en nuestra deliciosa salsa satay de la casa, un sabor auténtico y exótico.

11.50€

## ROLLITOS DE PRIMAVERA SISO

Rollitos de primavera con sabroso pollo tandoori mezclado con verduras frescas, servidos con salsa raita y chile dulce de naranja para una combinación equilibrada de sabores y texturas.

12.80€

## CALAMARES ANDALUZA

Calamares frescos fritos.

16.50€

## FLOR DE CALABACIN

Flor de calabacín rellena de queso cremoso, ligeramente rebozada y servida con migas de pan de ajo y salsa de chile de naranja de Sóller.

16.50€

## QUESO PROVOLONE

Queso provolone con tomate a las finas hierbas y pan crujiente.

11.00€

## OSTRAS GILLARDEAU

Ostras Guillaudeau, las más finas y deliciosas del mercado, servidas frescas y listas para ser disfrutadas.

4.90€ / ud.

## MEJILLONES SISO

Mejillones con una rica salsa cremosa tailandesa y ligeramente picante, un plato que combina a la perfección los sabores exóticos y el mar.

17.50€

## CROQUETAS DEL CHEF

Croquetas caseras de nuestro chef, hechas con ingredientes frescos y expertamente preparadas. Pregunta a tu camarero por el sabor del día y disfruta de una experiencia culinaria única.

12.90€

## CREMA DEL DÍA

Crema del día, una opción ligera y refrescante para acompañar tu comida. Pregunta a tu camarero por el sabor del día y sorpréndete con una combinación suave y sabrosa.

12.80€



Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Ensaladas y Pokes

## TAGLIATA DE SOLOMILLO

Puntas suaves de solomillo argentino con la frescura de rúcula, el sabor potente del ajo y los dulces tomates cherry confitados, todo cubierto con una capa generosa de queso parmesano.

18.20€

## ENSALADA DE POLLO TANDOORI

Pollo tempura crujiente con raita fresca, lechuga silvestre y aderezo japonés. Acompañado de poppadoms crocantes.

14.80€

## ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Una combinación de lechuga silvestre, queso de cabra rebozado, bacón crocante, frutos rojos frescos y picatostes con un aderezo de romero y miel.

16.80€

## ENSALADA DE PAPAYA THAI

Ensalada tailandesa de papaya con gambas y salsa de azúcar de palma.

15.90€

## CARPACCIO DE CALABACÍN

Carpaccio de calabacín, con finas láminas de parmesano y tomates frescos, aceitunas negras y el sabor intenso del pesto. Un toque final de lima que eleva el sabor y convierte este plato en una experiencia inolvidable.

12.80€

## POKE VEGETARIANO

Poke vegetariano fresco con arroz de sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, pepino, edamame y zanahoria, servido con aderezo japonés.

15.00€

## POKE DE SALMÓN MARINADO

Salmón marinado con arroz de sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, edamame y zanahoria, servido con aderezo de mayonesa de lemongrass.

17.80€

## POKE DE ATÚN MARINADO

Atún marinado con arroz de sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, edamame y zanahorias, servido con aderezo de mayonesa de hierba limón.

18.80€

# Creaciones del Chef

## MAR Y TIERRA

Mar y Tierra combina bogavante fresco y solomillo de ternera con puré de patatas, verduras y mantequilla Siso. Una elección elegante y satisfactoria.

39.00€

## SOLOMILLO WELLINGTON

Solomillo Wellington en hojaldre crocante, servido con puré suave y verduras frescas para un equilibrio perfecto en cada bocado.

36.00€

## PALETILLA DE CORDERO

Degusta la Paletilla de Cordero lechal, cocida a baja temperatura para una textura suave y tierna, bañada en su propio jugo y acompañada de verduras y patatas gratinadas para un equilibrio perfecto en cada bocado.

30.50€

## POLLO CURRY AL ESTILO THAI

Experimenta el Pollo Curry al Estilo Thai, pechuga de pollo cocida lentamente en hierba de limón para un aroma y sabor únicos, acompañada de verduras frescas y bañada en una cremosa salsa de curry tailandesa

20.80€

## CURRY EMILIA

Experimenta el sabor auténtico de Tailandia con el Curry Thai Vegetales, una mezcla de verduras frescas de temporada y una cremosa salsa de Thai curry para un equilibrio perfecto en cada bocado.

20.80€

## CURRY THAI VEGETALES

Experimenta el sabor auténtico de Tailandia con el Curry Thai Vegetales, una mezcla de verduras frescas de temporada y una cremosa salsa de Thai curry para un equilibrio perfecto en cada bocado

19.50€

*Siso*  
Beach  
MALLORCA

Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Parrilla

## MAR Y TIERRA

Mar y Tierra combina bogavante fresco y solomillo de ternera con puré de patatas, verduras y mantequilla Siso. Una elección elegante y satisfactoria.

39.00€

## SOLOMILLO

250g de solomillo servido con patatas salteadas y verduras.

29.00€

## ENTRECOTE

300g de entrecot servido con patatas salteadas y verdura.

25.50€

## PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo con patatas salteadas y verduras.

17.80€

## HAMBURGUESA SISO

200G de carne Angus cubierta de bacón, queso provolone, pepinillo y nuestra salsa Mac Siso.

18.80€

## HAMBURGUESA VEGANA SISO

Hamburguesa vegana con aguacate, lechuga y tomate acompañada de patatas salteadas.

14.50€

# Guarniciones

## PATATAS FRITAS

Una guarnición clásica de patatas fritas doradas y crujientes.

4.50€

## PATATAS FRITAS CON TRUFA

Una vuelta de tuerca a las patatas fritas clásicas, espolvoreadas con trufa para un sabor único y delicioso.

8.00€

## PATATAS GRATIN

Disfruta de las Patatas Gratin, con capas finas de patatas suavemente horneadas con queso gratinado hasta que estén doradas y crujientes por fuera y cremosas por dentro.

6.00€

## MAC & CHEESE

Macarrones con queso tradicionales o con un toque de trufa (añadir trufa por 2€)

6.50€

## BOWL DE LECHUGAS

Ensalada mixta.

4.80€

## ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA

Refresca tu paladar con la Ensalada de Tomate y Lechuga, una combinación perfecta de tomates frescos y crujientes y lechuga suave, para una experiencia culinaria ligera y saludable.

5.80€

## ESPÁRRAGOS VERDES

Degusta los Espárragos Verdes, con una textura tierna y crujiente, cocidos a la perfección y con un sabor suave y delicado para una experiencia culinaria satisfactoria.

7.00€

## ARROZ BASMATI

Experimenta el Arroz Basmati, con una textura suave y ligera, perfectamente cocido para una experiencia culinaria satisfactoria que complementa cualquier plato.

3.90€



Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Salsas

## SALSA MAC SISO

Degusta la Salsa Mac Siso, una combinación perfecta de queso cremoso y especias, para añadir un toque de sabor a cualquier plato.

2.90€

## SALSA CHAMPIÑONES

Experimenta la Salsa Champiñones, una mezcla suave y cremosa de champiñones frescos y especias, para añadir un toque de sabor a cualquier plato.

3.75€

## SALSA PIMIENTA

Degusta la Salsa Pimienta, una combinación perfecta de pimienta fresca y especias, para añadir un toque de sabor y picante a cualquier plato.

3.75€

## SALSA BEARNAISE

Experimenta la Salsa Béarnaise, una mezcla suave y cremosa de hierbas y especias, para añadir un toque de sabor y elegancia a cualquier plato.

3.75€

## SALSA CHIMICHURRI

Degusta la Salsa Chimichurri, una combinación perfecta de hierbas frescas y especias, para añadir un toque de sabor y frescura a cualquier plato.

3.75€

## SALSA SWEET CHILI DE NARANJA

Experimenta la Salsa Sweet Chili de Naranja, una mezcla dulce y picante de naranja y especias, para añadir un toque de sabor único a cualquier plato.

3.00€

## SALSA ALI OLI

Degusta la Salsa Ali Oli, una combinación perfecta de aceite de oliva y ajo fresco, para añadir un toque de sabor y frescura a cualquier plato.

2.00€

## SALSA TÁRTARA

Experimenta la Salsa Tártara, una mezcla fresca y cremosa de pepinillos, cebolla y especias, para añadir un toque de sabor y frescura a cualquier plato.

2.90€

# Pescados

## LUBINA A LA SAL (Mínimo 2 personas.)

Disfruta de la Lubina a la Sal, una lubina de 1.2 kg aproximadamente horneada en sal d'es trenc con una textura suave y deliciosa, acompañada de patatas salteadas.

28.00€ p.p.

## DEGUSTACIÓN: PESCADOS Y MARISCOS (Mínimo 2 personas.)

Degusta la Degustación de Pescados y Mariscos, una selección fresca y variada de los mejores pescados y mariscos mediterráneos del día, servidos con patatas y verduras asadas.

39.00€ p.p.

## BOGAVANTE A LA PARRILLA - THERMIDOR DE BOGAVANTE

Experimenta el Bogavante a la Parrilla o Thermidor de Bogavante, un bogavante fresco y suculento asado a la parrilla, servido con patatas fritas y salsa tártara.

M/P€

## LUBINA KO LANTA

Disfruta de la Lubina Grill, una lubina fresca y suculenta a la plancha, servida con patatas parmantier, verduras salteadas, ensalada de papaya estilo thai, salsa tártara de remolacha, un aderezo asiático, para una experiencia culinaria inolvidable.

25.50€

## RODABALLO A LA PARRILLA

Rodaballo a la Parrilla, un rodaballo fresco y suculento al estilo vasco al fuego de parrilla, acompañado de una ensalada verde.

22.00€

## SALMÓN TERIYAKI

Salmón Teriyaki con cuscús, salsa de yuzu y guacamole.

23.50€



Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Paella y Arroces

<b>PAELLA BOGAVANTE</b> (Mínimo 2 personas) Disfruta de la paella, una deliciosa combinación de arroz, bogavante fresco con verduras y especias	29.00€ p.p.
<b>PAELLA MARISCO</b> (Mínimo 2 personas) Disfruta de la paella, una deliciosa combinación de arroz, pescado y marisco con verduras frescas.	23.00€ p.p.
<b>PAELLA MIXTA CIEGA</b> (Mínimo 2 personas) Disfruta de la paella, una deliciosa combinación de arroz, carne, pescado y mariscos con verduras.	19.50€ p.p.
<b>ARROZ NEGRO CON ZAMBURIÑA</b> (Mínimo 2 personas) Disfruta de la paella, una deliciosa combinación de arroz, carne, pescado y mariscos con verduras.	22.50€ p.p.
<b>PAELLA VEGETARIANA</b> (Mínimo 2 personas) Disfruta de la paella, una deliciosa combinación de arroz con verduras de temporada y especias.	21.00€ p.p.
<b>RISOTTO DE SETAS SILVESTRES Y ESPÁRRAGOS</b> Risotto de champiñones silvestres y espárragos, una deliciosa combinación de arroz cremoso con espárragos verdes, champiñones de temporada y queso parmesano.	18.00€

Añadir filete + 6.00

# Pizza

<b>PIZZA DE SOLOMILLO CON TRUFA</b> Solomillo al grill, virutas de trufa, setas y albahaca.	19.50€
<b>EL MEDITERRÁNEO</b> Jamón serrano con lechuga de rúcula y tomates asados.	16.50€
<b>PEPPERONI CLÁSICO</b> La clásica pizza con pepperoni italiano ligeramente picante.	15.50€
<b>JAMÓN Y QUESO</b> Jamón cortado finamente con una variedad de quesos espolvoreados con albahaca.	15.00€
<b>AMANTES DEL QUESO</b> Una selección de quesos finos, mozzarella, italiano ahumado, parmesano y cheddar.	14.50€
<b>EL GANDI</b> Pizza con un toque oriental de curry, pollo y gambas.	17.00€
<b>FRUTTI DEL MAR</b> Variado de mariscos con una base de salsa americana a base de tomate y marisco	17.00€
<b>VEGANA</b> Tofu con verduras a la parrilla y mozzarella vegana.	15.50€

TODAS NUESTRAS PIZZAS SE PREPARAN EN CASA. SE ELABORAN CON UNA BASE DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA.



Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido

# Pasta & Wok

## PADTHAI WOK

PadThai Wok, una deliciosa mezcla de fideos de arroz, verduras frescas, huevo, cacahuetes, aderezo Pad Thai y un toque de lima para una experiencia culinaria tailandesa auténtica.

POLLO	17.50€
GAMBAS	19.00€
POLLO Y GAMBAS	18.50€
VEGETALES	17.00€

## TAGLIATELLE PUNTA FILOTO

Pasta fresca, ligeramente picante con salsa de tomate, albahaca y solomillo

23.00€

## SPAGUETTI BOLOÑESA

Disfruta del Spaghetti Bolognesa, una clásica combinación de spaghetti y ragú casero de ternera para una experiencia culinaria italiana tradicional.

16.20€

## SPAGHETTI BOGAVANTE (Mínimo 2 personas)

Una deliciosa combinación de pasta y bogavante de nuestro acuario, servido con una salsa marinera.

29.00€p.p.

# Postre

## BAKED ALASKA

Baked Alaska, un postre clásico con una base de bizcocho, crema de galleta, helado suave, merengue y flameado con Cointreau para una experiencia dulce y llena de sabor.

9.50€

## COULANT

Coulant caliente, un postre suave y cremoso con un corazón derretido y una capa exterior crujiente, servido con helado de vainilla para una experiencia dulce y satisfactoria.

7.00€

## CRUMBLE DE MANZANA

Crumble de Manzana, un postre tradicional con manzanas caramelizadas con 5 especias, cubiertas con un crumble crujiente, servido con helado de vainilla para una experiencia dulce y cálida.

7.50€

## CREME BRULÉE

Crème Brûlée, un postre clásico con una crema pastelera suave y cremosa horneada al baño María, con una capa crujiente de azúcar quemado para una experiencia dulce y lujosa.

7.50€

## LEMON PIE

Lemon Pie, un postre clásico con una crema de limón fresca y cítrica, cubierta con merengue italiano esponjoso para una experiencia dulce y cítrica

7.50€

## TARTA DE BANOFFEE

Disfruta de la Tarta de Banoffee casera del chef, con una base de galleta, cubierta de dulce de leche, banano fresco y una capa de chantilly para una experiencia dulce y cálida.

7.50€

## SORBETE DE LIMÓN

Con vodka +2.50

5.50€



Por favor, especifique al maitre si desea un plato vegano / celíaco o Halal.

Todos los precios son en euros, IVA incluido