

*Pisla*

*Sabores del mundo*



# Sabores del mundo con un compromiso local

NUESTRA META ES TRABAJAR LO MÁXIMO POSIBLE  
CON PRODUCTOS Y PRODUCTORES LOCALES,  
ELABORANDO UNA COCINA CON SABORES DEL  
MUNDO ENTERO.

SISO BEACH CLUB

Te damos la bienvenida a Siso Beach, un espacio de vanguardia donde el mar, el sol y nuestra gastronomía se alían para ofrecerte una experiencia única para tus sentidos.

Hemos elaborado una carta muy especial para ti, dirigida por el Chef del momento: Claudio Vargas. En ella, además de nuestra exquisita oferta de carnes maduradas arroces y pescados, encontrarás una cuidada selección de sabores del mundo entero, sin dejar atrás nuestro compromiso con el desarrollo local y respeto por el medio ambiente a la hora de seleccionar nuestras materias primas y proveedores.

La disposición de nuestro maravilloso local y nuestro equipo, nos permite ofrecerte no sólo una comida o una cena en la mejor compañía, sino también un desayuno saludable para los más madrugadores o un delicioso cóctel en las cálidas noches de verano.

Bienvenido!

Gerencia Siso Beach

## Sandwiches

Sandwiches se sirve hasta las 17:00

### **LANGOSTINOS CON COLESLAW TAILANDÉS**

Langostinos con ensalada de col tailandesa especial de la casa, rúcula silvestre y guacamole servidos en un panecillo brioche

9.80

### **CLUB SISO**

Pollo pesto, mayonesa Siso, lechuga, tomate, huevo, bacon, mozzarella

8.50

### **TANDOORI RAITA WRAP DE POLLO**

Pollo tandoori con salsa raita y ralladura de chile naranja

8.50

### **WRAP DE POLLO A LA PLANCHA**

Brocheta de pollo con lechuga y cebolla, con yogur y salsa de chiles

9.00

### **PANINI DE PASTRAMI**

Pastrami a la americana con miel mostaza y cebolla caramelizada

7.00

### **PANINI BACON QUESO**

Bacon a la americana con mezcla de quesos

6.50



Especialidad del Chef



Vegan



Celiaco



Halal

# Entrantes

<b>STEAK TARTAR</b>	26.00
180g de solomillo de ternera cortado a mano y pan crostini - al gusto del cliente	
<b>BROCHETAS DE POLLO SATAY</b> 	9.50
Pollo cubierto en nuestra salsa satay casera	
<b>PROVOLONE GRATINADO</b>	9.50
Queso provolone con tomates asados y crostini de ajo	
<b>GYOZA DE VEGETALES</b> 	10.00
Gyozas especiales de la casa con mayonesa de limoncillo y aderezo de salsa Siso	
<b>CALAMARES ANDALUZA</b>	13.00
Calamares fritos acompañados de una reducción chill y naranja	
<b>VIEIRAS GRATINADAS</b> 	8.50
Vieiras mediterráneas gratinadas con queso parmesano	
<b>CROQUETAS DEL CHEF</b>	9.00
Pregunta por las croquetas del día al camarero	
<b>MEJILLONES MARINERA</b>	14.00
Mejillones en la salsa marinara especial de nuestro chef	
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b>  	9.00
Mezcla de verduras de temporada a la plancha	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	14.50
Salteado de gambas con ajo y chili en aceite de oliva	
<b>TARTAR DE ATÚN</b>	17.00
160g de atún con hierbas silvestres, aguacate, kimchi y mayonesa japonesa	
<b>JAMON CORTADO A MANO</b>	25.00
plato de jamón cortado a mano con pan y tomate	
<b>OSTRAS</b>	4.20/ ud.
el más tierno y delicado de todos los mariscos	

# Ensaladas & Pokébowls

**CARPACCIO DE CALABACÍN**   11.50

Carpaccio de calabacín con parmesano, tomates, aceitunas, pesto y rociado con lima

**POKE DE SALMÓN MARINADO** 16.00


Salmón con arroz de sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, pepino, edamame, zanahoria con aderezo de mayonesa de lemongrass

**POKE DE TARTAR DE ATÚN** 17.00

Atún marinado con arroz para sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, pepino, zanahoria con aderezo japonés

**POKE VEGETARIANO** 14.00

Arroz de sushi, wakame, aguacate, nori, cebolla, mango, pepino, edamame y zanahoria con un acompañamiento de aderezo japonés

**TAGLIATA DE ANGUS**  16.00

Filete de picaña argentina con rúcula, ajo y tomates cherry confitado con queso parmesano.

**ENSALADA CÉSAR** 11.50

Pollo crujiente con queso parmesano, lechuga romana con aderezo César cremoso

**ENSALADA DE POLLO TANDOORI**  12.50

Pollo en tempura con salsa raita, lechuga silvestre y aderezo japonés con poppadoms

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA** 12.00

Lechuga silvestre cubierta con queso de cabra rebozado, bacon, frutos rojos, picatostes con aderezo de romero, miel y halsey

**BOL DE QUINOA ORGÁNICA**   12.00

Quinoa orgánica, aguacate, calabacín, pepino, tomates cherry, brotes de soja, mango, guacamole, nori, frijoles edámame y jengibre con aderezo japonés

# Pasta's & Woks

## PADTHAI WOK

Fideos de arroz con verduras, huevo, cacahuets con aderezo pad Thai y una guarnición de lima

<b>POLLO</b>	16.00
<b>GAMBAS</b>	17.00
<b>POLLO &amp; GAMBAS</b>	17.50
<b>VEGETALES</b> 	15.00

## UDON WOK

Fideos chinos con verduras y salsa hoisin

<b>POLLO</b>	15.00
<b>GAMBAS</b>	17.00
<b>POLLO &amp; GAMBAS</b>	17.50
<b>VEGETALES</b> 	15.00

## RISSOTO FRUTTI DI MARE

Arroz arborio con frutos del mar, calamares, mejillones, gambas y zamburiñas con parmesano

19.00

## SPAGUETTI DIABLO LANGOSTINOS

Espaguetis con langostinos, ajo, tomate y especias de chile

17.50

## SPAGUETTI BOLOÑESA

Espaguetis con ragú casero de ternera

14.00

# Paella

(min. 2 pax)

## PAELLA BOGAVANTE

Mariscos y bogavante

28.00 p.p.

## ARROZ NEGRO CON ZUMARIÑA

Mariscos y vieiras con tinta de calamar

19.00 p.p.

## PAELLA MIXTA CIEGA

Carnes y mariscos mixtos sin caparazón

17.50 p.p.

## FIDEUA CON MARISCO Y RAPE

Marisco con rape

19.00 p.p.

## PAELLA MARISCO

Marisco mixto

19.00 p.p.

## PAELLA VEGETARIANA

Verduras mixtas

16.00 p.p.

Todos los precios en Euros, IVA incluido

# Pescado

## LUBINA A LA SAL (MIN. 2 PAX.)



1,2 kg aprox. de lubina cocida al horno en sal d'Es Trenc, acompañada de patatas, verduras con salsa tártara y mantequilla Siso

24.00 p.p.

## PARILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS (MIN. 2 PAX)

Una mezcla de pescados y mariscos mediterráneos del día incluye 1 bogavante. Servido con patatas, verduras asadas y mantequilla Siso

33.00 p.p.

## LENGUADO MENIURE

Lenguado con patatas, verduras, tomates y alcaparras con mantequilla Siso

28.00

## LUBINA GRILL

Lubina a la plancha en nuestra barbacoa abierta, con patatas y verduras con salsa tártara

22.00

## BOGAVANTE ENTERO A LA PARILLA

con patatas paja y cebolla frito

S.M.

## BOGAVANTE CON HUEVOS ROTOS (MIN. 2 PAX)

con patatas fritas

30.00 p.p.

## ATÚN Y QUINOA ORGANICA

Atún rojo con crocante de ajonjolí, verduras, hummus de remolacha, guacamole sobre lecho de quinua con aderezo japonés

24.00

## SALMÓN TERIYAKI



Salmón cocido a baja temperatura con verduras, hummus de remolacha, guacamole sobre una cama de cuscús con aderezo japonés

20.00

## BACALAO FISH AND CHIPS

Bacalao rebozado crujiente, con chips de corte grueso, guisantes blandos y salsa tártara

17.00

## BACALAO SISO

Bacalao a fuego lento con cremoso de patatas, pisto de verduras y salsa de alioli de naranja

19.00

# Carne

## Chef's Especiales

### **SOLOMILLO FOIE CON CREMOSO DE TRUFA Y SALSA DE SETAS** 26.00

250g de solomillo de ternera con foie de pato acompañado de un cremoso puré de trufas y salsa de champiñones

### **CHULETAS DE CORDERO LECHAL** 22.00

Chuletas de cordero lechal fritas con ajo y romero acompañadas de patatas y verduras asadas

### **COSTILLAS DE CERDO BBQ THAI** 18.00

Costillas de cerdo a la barbacoa tailandesa cocidas a baja temperatura, servidas con papas, maíz y mazorca

### **BROCHETAS DE POLLO AL CURRI** 16.00

Brochetas de pollo al curry servidas sobre una cama de arroz basmati y una guarnición de verduras

## De Parrilla

### **MAR Y TIERRA** 34.00

Solomillo de ternera con bogavante a la parrilla servido con patatas fritas, verduras y mantequilla Siso

### **SOLOMILLO GRILL** 25.50

250g de solomillo servido con patatas fritas y verduras

### **ENTRECOTE GRILL** 22.00

300g de entrecote servido con patatas fritas y verduras

### **SUPREMA DE AVE GRILL** 15.50

Pechuga de pollo con patatas fritas y verduras

### **BURGER SISO** 15.00

200g de ternera Angus con bacon, cebolla caramelizada, pepinillos, cheddar y queso ahumado con salsa barbacoa acompañada de patatas fritas caseras

### **BURGER VEGANA** 13.50

Hamburguesa vegana con aguacate, lechuga y tomate acompañada de patatas fritas caseras

### **CHULETÓN DE TERNERA** 26.00

550 gr. servido con patatas fritas y verduras



# Carne Madura

consultar al camarero para ver  
nuestra cámara de carnes  
maduradas

*SiSo*  
Beach  
MALLORCA

## BLACK ROCK GRILL

Toda nuestra carne viene servida en una piedra volcánica a 400°C,  
para que puedas cocinarla exactamente a tu gusto.

## Carne Halal

consultar al maître

### PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo con patatas fritas y verduras

15.50

### ENTRECÔTE DE TERNERA

300g de entrecote de ternera servido con patatas fritas y verduras

22.00

## Salsas

CHAMPIÑONES

2.75

PIMIENTA

2.75

BEARNAISE

2.75

CHIMICHURRI

2.75

## Guarniciones

PATATAS FRITAS

3.50

PATATAS AL HORNO

2.50

BOWL DE LECHUGAS

3.80

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA

4.50

VEGETALES WOK

3.80

ARROZ BASMATI 

2.50

PAN SIN GLUTEN

3.00

ACEITUNAS, TOMATE & ALIOLI

2.00

ACEITUNAS

1.75

PAN

1.75


AILOLI

1.75

Todos los precios en Euros, IVA incluido


# Pizza's

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

<b>BOGAVANTE</b> 	21.00
Bogavante, langostinos, crema de marisco con cebolla, tomillo y albahaca	
<b>TRUFA</b> 	19.00
Solomillo, virutas de trufa, champiñones y albahaca	
<b>VEGANA</b> 	13.50
Tofu cubierto con verduras asadas y mozzarella vegana	
<b>MEDITERRÁNEA</b>	13.50
Jamón serrano cubierto con rúcula y tomates asados	
<b>YORK Y QUESO</b>	13.00
Jamón cortado finamente con una variedad de quesos espolvoreados con albahaca	
<b>AMANTES DEL QUESO</b>	12.00
Una selección de quesos finos, mozzarella, ahumado italiano, parmesano y cheddar	
<b>GANDI</b>	17.00
Pizza con un toque oriental de curry, pollo y gambas	

# Postres

TODOS NUESTROS POSTRES SON ÚNICOS Y HECHOS EN CASA DIARIAMENTE

<b>COULANT CON HELADO DE VAINILLA</b>	7.50
Coulant caliente acompañado de helado de vainilla	
<b>BANOFFE DE PARFAIT DE PLATANO SISO</b>	7.00
Mascarpone con una emulsión de plátano cubierto de de crumble desmenuzado, dulce de leche y una toque de la casa	
<b>CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA</b>   	7.50
Crumble de manzana caramelizada con 5 especias, servido con helado de vainilla	
<b>NEW YORK CHEESE CAKE</b>	7.50
Tarta de queso al estilo americano cubierta de frutos rojos	
<b>TARTA DE LIMÓN</b> 	7.50
Tarta con una crema de limón y cubierta de merengue italiano	

Todos los precios en Euros, IVA incluido

# Vegetariano / Vegano / Celiaco

consultar al maître

Siso  
Beach  
MALLORCA

ESTA SELECCIÓN DE PLATOS SE PUEDE HACER VEGANO Y CELIACO

<b>CARPACHO DE CALABAZÍN</b>  	11.50
Carpacho de calabacín con parmesano, tomates, aceitunas y pesto, con aliño de lima	
<b>PARRILLADA DE VERDURA</b>  	9.00
Mezcla de verduras de temporada a la parilla	
<b>PIZZA VEGANA</b>  	11.50
Tofu cubierto con verduras asadas y mozzarella vegana	
<b>GYOZA DE VEGETALES EN SALSA SISO Y YUZO</b> 	10.00
Gyozas especiales de la casa con mayonesa de limoncillo y aderezo de salsa Siso	
<b>PADTHAI DE VEGETALES</b>   	13.00
Fideos de arroz con verduras, huevo, cacahuets con aderezo pad Thai y una guarnición de lima	
<b>UDON DE VEGETALES CHOP SUEY</b>  	13.00
Fideos chinos con verduras y salsa hoisin	
<b>SPAGUETTI NAPOLITANO</b>  	11.00
Espaguetis con cebolla, ajo y una rica salsa de tomate	
<b>PAELLA VEGETARIANA</b>  	15.00
arroz y verduras de temporada	
<b>CALABACINES RELLENOS DE VERDURAS</b>   	19.00
Calabacín abierto y relleno de verduras de temporada con puré de trufa y aderezo de parmesano vegano	
<b>BOWL DE QUINOA ORGÁNICA</b>  	12.00
Quinoa orgánica, aguacate, calabacín, pepino, tomates cherry, brotes de soja, mango, guacamole, nori, adámame y jengibre con aderezo japonés	
<b>BURGER VEGANA</b>	13.50
Hamburguesa vegana con aguacate, lechuga y tomate acompañada de patatas fritas caseras	
<i>Para los más pequeños</i>	< 12 años
<b>HAMBURGUESA DE TERNERA</b>	6.50
<b>HAMBURGUESA DE POLLO</b>	6.00
<b>CHICKEN GOUJONS</b>	7.00
<b>MINI PIZZA MARGARITA</b>	6.00
<b>MINI SPAGUETTI BOLOÑESA</b>	7.00
<b>MINI SPAGUETTI NAPOLITANO</b>	6.00

Todos los precios en Euros, IVA incluido