

Piila

Saveurs du monde



Saveurs du monde avec un engagement local

NOTRE OBJECTIF EST DE TRAVAILLER LE PLUS POSSIBLE AVEC LES PRODUITS ET PRODUCTEURS LOCAUX, EN PRÉPARANT UNE CUISINE AUX SAVEURS DU MONDE ENTIER.

CLUB DE PLAGE SISO

Nous vous accueillons à Siso Beach, un espace avant-gardiste où la mer, le soleil et notre gastronomie se rencontrent pour vous offrir une expérience unique.

Nous avons préparé pour vous un menu très spécial, dirigé par le Chef du moment: Claudio Vargas. Vous y trouverez, en plus de notre offre exquise de viandes affinées, de riz et de poisson, une sélection rigoureuse de saveurs du monde entier, sans oublier notre engagement pour le développement local et le respect de l'environnement lors de la sélection de nos matières premières et de nos fournisseurs .

L'aménagement de nos merveilleux locaux et de notre équipe nous permet de vous offrir non seulement un déjeuner ou un dîner en bonne compagnie, mais aussi un petit-déjeuner pour les lève-tôt ou un délicieux cocktail lors des chaudes nuits d'été.

Bienvenue!

Gerencia Siso Beach

Sandwiches

Les sandwiches sont servis jusqu'à 17h00

CREVETTES AU COLESLAW THAÏLANDAIS

Crevettes royales avec salade de laitue thaï spéciale de la maison, laitue sauvage et guacamole servies sur un pain brioché

9.80

CLUB SISO

Poulet croustillant, mayonnaise Siso, laitue, tomate, œuf, bacon, mozzarella

8.50

WRAP DE POULET TANDOORI RAITA

Poulet tandoori avec sauce raita et un zeste de piment d'orange

8.50

WRAP AU POULET GRILLÉ

Brochette de poulet avec laitue et oignon, avec yahourt et sauce chili

9.00

PANINI AU PASTRAMI

Pastrami américain à la moutarde au miel et à l'oignon caramélisé

7.00

FROMAGE PANINI BACON

Bacon à l'américaine avec un mélange de fromages

6.50



Spécialité du chef



Vegan



Celiaco



Halal

Entrées

STEAK TARTARE

180g de filet de bœuf coupé à la main et de pain crostini - selon le client

26.00

BROCHETTES DE POULET SATAY 

Poulet recouvert de notre sauce satay maison

9.50

GRATIN DE PROVOLONE

Fromage provolone avec tomate, ail et crostini au four

9.50

 **GYOZA AUX LÉGUMES**

Gyozas une spécialité de la maison avec mayonnaise à la citronnelle et vinaigrette sauce siso

10.00

CALAMARS ANDALUCES

Calamars avec une réduction de froid et d'orange

13.00

COQUILLES ST JACQUES AU FOUR AVEC FROMAGE 

coquilles st jacques méditerranéens au parmesan

8.50

CROQUETTES DU CHEF

Demandez au serveur les croquettes du jour

9.00

MOULES MARINERA

Moules à la sauce marinara spéciale de notre chef

14.00

  **GRILL DE LÉGUMES**

Nos légumes de saison grillés

9.00

CREVETTES SCAMPI

Crevettes sautées à l'ail et piment à l'huile d'olive

14.50

TARTARE DE THON

160g de thon aux herbes sauvages, avocat, kimchi et mayonnaise japonaise

17.00

JAMBON IBÉRIQUE

Jambon ibérique coupé à main, accompagné de pain et tomates

25.00

HUITRES

le plus tendre et délicat de tous les fruits de mer

4.20 / unité

Salades & Pokébouls

SiSo
Beach
MALLORCA



CARPACHO DE CALABAZÍN

Carpaccio de courgettes au parmesan, tomates, olives, pesto et un filet de citron vert

11.50

POKE DE SAUMON MARINÉ

Saumon au riz à sushi, wakame, avocat, nori, oignon, mangue, concombre, edamame, carotte à la mayonnaise de citronnelle

16.00

POKE TARTARE DE THON

Thon mariné avec riz à sushi, wakame, avocat, nori, oignon, mangue, concombre, carotte avec une vinaigrette japonaise

17.00

POKE VÉGÉTARIEN

Riz à sushi, wakame, avocat, nori, oignon, mangue, concombre, edamame et carotte avec un côté de vinaigrette japonaise

14.00

ANGUS TAGLIATA

Filet de picaña argentine, ail et tomates persillés confites au parmesan.

16.00

SALADE CESAR

Poulet croustillant au parmesan, laitue avec une vinaigrette César crémeuse

11.50

SALADE DE POULET TANDOORI

Poulet tempura avec sauce raita, laitue et vinaigrette japonaise aux poppadoms

12.50

SALADE DE CHÈVRE

Laitue sauvage garnie de fromage de chèvre pané, bacon, fruits rouges, croûtons avec vinaigrette au romarin, miel et halsey

12.00



BOL DE QUINOA BIOLOGIQUE

Quinoa biologique, avocat, courgette, concombre, tomates cerises, germes de soja, mangue, guacamole, nori, haricots edamame et gingembre avec vinaigrette japonaise

12.00

Tous les prix en euros, TVA comprise

Pâtes & woks

PADTHAI WOK

Nouilles de riz aux légumes, oeuf, cacahuètes avec vinaigrette pad thaï et garniture à la lime

POULET	16.00
CREVETTES	17.00
POULET ET CREVETTES	17.50
LÉGUMES	15.00

UDON WOK

Nouilles chinoises aux légumes et sauce hoisin

POULET	15.00
CREVETTES	17.00
POULET ET CREVETTES	17.50
LÉGUMES	15.00

RISOTTO FRUIT DE MER

Riz Arborio aux fruits de mer, calamars, moules, crevettes et pétoncles au parmesano

19.00

SPAGHETTI À LA CREVETTE SAUCE DIBALE

Spaghetti aux crevettes, ail, tomate et épices chili

17.50

SPAGHETTIS HOMARD

Spaghetti à l'oignon, à l'ail et une riche sauce tomate

28.00

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Spaghetti au ragoût de boeuf maison

14.00

Paella

(min. 2 pax)

PAELLA AU HOMARD

Fruits de mer et homard

28.00 p.p.

RIZ NOIR AVEC COQUILLES ST. JACQUES

Fruits de mer et coquilles St. Jacques à l'encre de seiche

19.00 p.p.

PAELLA MIXTE

Viandes mixtes et fruits de mer sans coquilles

17.50 p.p.

FIDEUA AUX FRUITS DE MER ET LOTTE

Fruits de mer avec lotte

19.00 p.p.

PAELLA AU FRUITS DE MER

Fruits de mer mélangés

19.00 p.p.

PAELLA AUX LÉGUMES

Légumes mélangés

16.00 p.p.

Tous les prix en euros, TVA comprise

Poisson

BAR AU SEL (MIN 2PAX.) 

1,2 kg env. de bar cuit au sel d'Es Trenc, accompagné de pommes de terre, légumes rôtis sauce tartare et beurre Siso

24.00 p.p.

DESGUTACIÓ: POISSONS ET CRUSTACÉS (MIN. 2 PERS.)

Un mélange de poissons méditerranéens et de fruits de mer du jour, .
1 homard inclus. Servi avec pommes de terre, légumes rôtis et
beurre Siso

33.00 p.p.

SOLE MEUNIÈRE

Sole aux pommes de terre, légumes, tomates et câpres au beurre de
Siso

28.00

BAR GRILLÉ

Bar grillé sur notre barbecue ouvert, avec pommes de terre et
légumes sauce tartare

S.M.

HOMARD GRILLÉ

avec pommes de frites

30.00 p.p.

HOMARD AVEC DES OEUFS FRITS

avec pommes de frites

S.M.

THON QUINOA BIO

Thon rouge au sésame croustillant, légumes, houmous de betterave,
guacamole sur lit de quinoa à la vinaigrette japonaise

24.00

SAUMON TERIYAKI 

Saumon cuit lentement aux légumes, houmous de betterave,
guacamole sur lit de couscous à la vinaigrette japonaise

20.00

MORUE ET FRITES

Morue panée croustillante avec frites et sauce tartare

17.00

MORUE SISO

Morue mijotée avec pommes de terre, ratatouille de légumes et sauce
aïoli à l'orange

19.00

Viande

Spécialités du chef

**SOLOMILLO DE FOIE POELE À LA TRUFFE
CRÉMEUSE ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS** 26.00

250g de filet de bœuf au foie de canard accompagné d'une crémeuse purée de truffes et sauce aux champignons

CÔTELETTES D'AGNEAU 22.00

Côtelettes d'agneau frites à l'ail et au romarin accompagnées de pommes de terre rôties et de légumes


CÔTES DE PORC THAÏ AU BARBECUE  18.00

Côtes de porc barbecue thaï cuites lentement servies avec pommes de terre, maiz

BROCHETTES DE POULET AU CURRY 16.00

Brochettes de poulet au curry servies sur un lit de riz basmati et un accompagnement de légumes

Gril

MER ET TERRE  34.00

Aloyau avec homard grillé servi avec pommes frites, légumes, beurre Siso

GRILL DE SURLONGE 24.50

250g de surlonge servi avec pommes frites et légumes

D'ALOYAU ENTRECÔTE GRILLÉE 21.00

300g d'entrecôte servie avec pommes frites et légumes

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ 13.50

Blanc de poulet avec pommes frites et légumes

BURGER SISO 15.00

200g de boeuf Angus avec bacon, oignon caramélisé, cornichons, cheddar et fromage fumé avec sauce barbecue

  **BURGER VEGAN** 13.50

burger végétalien à l'avocat, laitue et tomate accompagné de frites maison

STEAK DE BŒUF 23.50

550 gr. de steak servi avec pommes frites et légumes

Viande mûre

consulter le serveur pour voir notre
chambre de viande mûre

BLACK ROCK GRILL

Toute notre viande est servie sur une pierre volcanique à 400°C, de sorte que vous pouvez la cuire exactement à votre goût.

Viande halal

consulter le maître



BLANC DE POULET

Poitrine de poulet avec pommes de terre rôties et légumes

13.50



ENTRECÔTE DE VEAU

300g d'entrecôte de bœuf servie avec pommes de terre et légumes rôtis

21.00

Les sauces

CHAMPIGNONS

2.75

POIVRE

2.75

BEARNAISE

2.75

CHIMICHURRI

2.75

Accompagnement

FRITES

3.50

POMMES DE TERRE SAUTÉS

2.50

BOL DE LAITUE

3.80

SALADE DE TOMATES ET OIGNONS

4.50

LÉGUMES AU WOK

3.80

RIZ BASMATI

2.50



PAIN SANS GLUTEN

3.00

OLIVES, TOMATE ET ALIOLI

2.00

OLIVES

1.75

PAIN

1.75

ALIOLI

1.75

Tous les prix en euros, TVA comprise

Pizza's

TOUTES NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES À LA MAISON. ILS SONT FAITS AVEC UNE BASE DE TOMATE MAISON ET UN FROMAGE MOZZARELLA

HOMARD	21.00
Homard, crevettes, sauce americaine aux oignons, thym et basilic	
TRUFFE	19.00
Aloyau, copeaux de truffe, champignons et basilic	
 VEGANA	11.50
Tofu garni de légumes sautés et de mozzarella végétalienne	
MÉDITERRANÉEN	12.50
Jambon serrano garni de roquette et de tomates sautées	
YORK ET FROMAGE	13.00
Jambon finement tranché avec une variété de fromages saupoudrés de basilic	
AMATEURS DE FROMAGE	12.00
Une sélection de fromages fins, mozzarella, italien fumé, parmesan et cheddar	
GANDI	17.00
pizza avec une touche orientale de curry, poulet et crevettes	

Desserts

TOUTS NOS DESSERTS SONT UNIQUES ET FAITS MAISON AU QUOTIDIEN

MOEULLEUX AVEC GLACE VANILLE	7.50
moeulleux chauds à la glace vanille	
BANOFFE DE PARFAIT DE PLATANO SISO	7.00
Mascarpone à la banane garni de noix de coco râpée, dulce de leche et sauce au chocolat	
  CRUMBLE AUX POMMES ET GLACE VANILLE 	7.50
Crumble aux pommes caramélisées aux 5 épices servi avec crème glacée à la vanille	
NEW YORK CHEESECAKE	7.00
gâteau au fromage à l'américaine avec des fruits rouges	
TARTE AU CITRON 	7.00
tarte à la crème de citron et garnie de meringue italienne	

Tous les prix en euros, TVA comprise

Végétarien / Vegan / Coeliaque

consulter le maître

Siso
Beach
MALLORCA

CETTE SÉLECTION DE PLATS PEUT ÊTRE FAITE VEGAN ET CELIAC

 	CARPACCIO DE COURGETTES Carpaccio de courgettes au parmesan, tomates, olives et pesto, vinaigrette à la lime	11.50
 	LÉGUMES GRILLÉS Mélange de légumes de saison grillés	9.00
	PIZZA VÉGÉTALIENNE  Tofu garni de légumes rôtis et de mozzarella végétalienne	11.50
	GYOZA AUX LÉGUMES SAUCE SISO ET YUZO Gyozas de spécialité de la maison avec mayonnaise à la citronnelle et vinaigrette sauce siso	10.00
 	PADTHAI AUX LÉGUMES Nouilles de riz aux légumes, oeuf, cacahuètes avec vinaigrette pad thaï et garniture à la lime	13.00
 	CHOP SUEY UDON AUX LÉGUMES Nouilles chinoises aux légumes et sauce hoisin	13.00
 	SPAGHETTIS NAPOLITAINS Spaghetti à l'oignon, à l'ail et une riche sauce tomate	11.00
 	PAELLA VÉGÉTARIENNE riz et légumes de saison	15.00
 	CITROUILLES FARCIES AUX LÉGUMES  Courgettes ouvertes et farcies de légumes de saison avec purée de truffes et vinaigrette végétalienne au parmesan	19.00
 	BOL DE QUINOA BIOLOGIQUE Quinoa biologique, avocat, courgette, concombre, tomates cerises, germes de soja, mangue, guacamole, nori, Edamame et gingembre avec vinaigrette japonaise	12.00
 	BURGER VEGAN burger végétalien à l'avocat, laitue et tomate accompagné de frites maison	13.50
	<i>Pour les plus petits</i>	< 12 ans
	BURGER DE VEAU	6.50
	BURGUER AU POULET	6.00
	MINI PIZZA MARGARITA	6.00
	MINI SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	7.00
	MINI SPAGHETTIS NAPOLITAINS	6.00
	GOUJONS DE POULET	7.00

Tous les prix en euros, TVA comprise