

Simbad

MENU



MEDITERRANEAN FOOD



Cas Senyor Group, somos una empresa dedicada a la hostelería, con una muy dilatada experiencia en el sector, apasionados de la restauración, amantes del arte culinario y el servicio excepcional.

Con varios restaurantes ubicados en lugares emblemáticos, nuestro equipo comparte un profundo amor por la gastronomía y la excelencia en el servicio, creando experiencias gastronómicas inolvidables para nuestros clientes.

En Cas Senyor Group, valoramos la retroalimentación de nuestros clientes y estamos comprometidos a mejorar constantemente.

Estamos siempre abiertos a recibir críticas constructivas para elevar aún más la calidad de vuestras experiencias gastronómicas.

Cas Senyor Group, we are a company dedicated to the hospitality industry, with extensive experience in the sector, passionate about restoration, lovers of culinary art and exceptional service.

With several restaurants located in emblematic locations, our team shares a deep love for gastronomy and excellence in service, creating unforgettable gastronomic experiences for our clients.

At Cas Senyor Group, we value feedback from our clients and are committed to constant improvement.

We are always open to receiving constructive criticism to further raise the quality of your dining experiences.



Simbad

PARA COMPARTIR

- Tabla de jamón ibérico: 17€/28€
- Tabla de quesos: 17€/28€
- Tabla mixta: 29,50€
- Pan cristal: 7,50€

TAPAS

- Pimientos de padrón: 10€
- Albondigas caseras en su salsa: 12,50€
- Patatas bravas: 8,50€
- Alitas de pollo del chef: 13€
- Gambas al ajillo del chef: 17,50€
- Pulpo a la gallega: 23€
- Dátiles con bacon: 12€

FRITORAS

- Calamar a la andaluza: 17,50€
- Croquetas: 2,50€ unidad
- Boquerones: 14,50€

ENSALADAS

- Ensalada burrata: 15,50€
- Ensalada mixta: 11€
- Ensalada de tomate y ventresca: 14,50€
- Ensalada cesar con gambas marinadas: 18,50€

PAN - GUARNICIONES

- Cesta de pan con alioli: 3,45€
- Cesta de pan: 2,45€
- Patata horno : 7,50€
- Patatas fritas: 7,50€
- Racion de verduras: 7,50€
- Boniato frito: 7,50€

PASTAS

- Espagueti boloñesa: 19€
- Penne pesto: 18€
- Espagueti frutti di mare: 23,50€
- Espagueti de verduras: 20€

DE LA PARRILLA A TU MESA

- Hamburguesa de ternera 100% black Angus: 18€
- Pechuga de pollo campero a la parrilla con wok de verduras salteadas: 19,50€
- Solomillo de ternera 100% black Angus con patata al horno: 31€
- Chuletón de ternera Gallega con patata al horno: 36€
- Steak tartar black Angus: 27€

DIRECTO DESDE EL MAR

- Salmon a la parrilla con pure de patata y verduras salteadas: 27€
- Tataki de atún rojo con verduras cujientes y wakame: 26€
- Pulpo a la parrilla: 24,50€
- Lubina a la mallorquina: 27€
- Mejillones de roca a la marinera: 18€
- Tartar de Salmon: 25€
- Tartar de atún con ensalada de quinoa, mango y aguacate: 24,50€

VEGETARIANO/VEGANO

- Hamburguesa vegana: 15,50€
- Parrillada de verduras de temporada: 18,90€
- Hummus de temporada con zanahoria: 10€

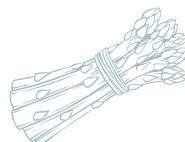
PAELLAS

MIN. 2 PERS.
PRECIO POR PERSONA

- Paella ciega mixta: 22,50€
- Paella de marisco: 25€
- Paella ciega de marisco: 27€
- Paella ciega de arroz negro: 28€
- Paella de verdura: 21,50€

POSTRES

- Gató de almendra: 7,50€
- Cheesecake: 7,50€
- Espuma de crema catalana: 7,50€
- Pregunta por nuestros postres del día



Simbad

TO SHARE

- Iberian ham platter: €17/€28
- Cheese platter: €17/€28
- Mixed platter: €29,50
- Crystal bread: €7,50

TAPAS

- Padron peppers: €10
- Homemade meatballs in sauce: €12,50.
- Patatas bravas: €8,50
- Chef's chicken wings: €13
- Chef's prawns with garlic: €17,50
- Galician style octopus: €23
- Dates with bacon: €12

FRIED TAPAS

- Andalusian-style squid: €17.50
- Croquettes: €2.50 each
- Anchovies: €14.50

SALADS

- Burrata salad: €15.50
- Mixed salad: €11
- Tuna salad: €14.50
- Caesar salad with marinated prawns: €18.50

BREAD - SIDES

- Bread with Aioli: €3,45
- Bread: €2,45
- Baked potato: €7,50
- French Fries: €7,50
- Portion of vegetables: €7,50
- Sweet Potato Fries: €7,50

PASTAS

- Spaghetti Bolognese: €19
- Penne pesto: €18
- Sea frutti spaghetti: €23.50
- Vegetable spaghetti: €20

FROM THE GRILL TO YOUR TABLE

- Beef Burger 100% black Angus: €18
- Grilled free-range chicken breast with wok of sautéed vegetables: €19.50
- Beef tenderloin 100% black Angus with baked potato: €31
- T-Bone Steak Galician beef with baked potato: €36
- Steak tartar Black Angus: €27

STRAIGHT FROM THE SEA

- Grilled salmon with mashed potatoes and sautéed vegetables: €27
- Red tuna tataki with crispy vegetables and wakame: €26
- Grilled octopus: €24.50
- Majorcan-style sea bass: €27
- Seafood rock mussels: €18
- Salmon tartare: €25
- Tuna tartare with quinoa, mango and avocado salad: €24.50

VEGETARIAN/ VEGAN

- Vegan burger: €15.50
- Grilled seasonal vegetables: €18.90
- Hummus with carrots €10

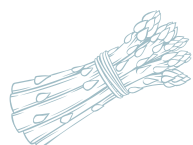
PAELLAS

MIN. 2 PERS.
PRICE PER PERSON

- Mixed shell less paella: €22.50
- Seafood paella: €25
- Shell less seafood paella: €27
- Shell less black rice paella: €28
- Vegetable paella: €21.50

DESSERTS

- Almond cake: €7.50
- Cheesecake: €7.50
- Catalan Cream Foam: €7.50
- Ask for our daily desserts



Simbad

FÜR DEN ANFANG

- Iberische Schinkenplatte: 17 €/28 €
- Käseplatte: 17 €/28 €
- Gemischte Platte: 29,50 €
- Mallorquinisches Brot mit Tomaten: 7,50 €

TAPAS

- Padrón-Paprika: 10 €
- Hausgemachte Fleischbällchen in Soße: 12,50 €
- Patatas Bravas: 8,50 €
- Simbad-Hühnerflügel: 13 €
- Knoblauchgarnelen nach Art des Küchenchefs: 17,50 €
- Galizischer Oktopus: 23 €
- Datteln im Speckmantel: 12 €

FRITTIERTE TAPAS

- Tintenfisch andalusischer Art: 17,50 €
- Kroketten: 2,50 € pro Stück
- Sardellen: 14,50

SALATE

- Burrata-Salat: 15,50 €
- Gemischter Salat: 11 €
- Tomaten-Thunfisch Salat: 14,50 €
- Caesar-Salat mit marinierten Garnelen: 18,50 €

BROT BEILAGEN

- Brot mit Aioli: 3,45 €
- Brot: 2,45 €
- Ofenkartoffel: 7,50 €
- Pommes Frites: 7,50 €
- Portion Gemüse: 7,50 €
- Süßkartoffelpommes: 7,50 €

PASTAS

- Spaghetti Bolognese: 19 €
- Penne mit Pesto: 18 €
- Spaghetti mit Meeresfrüchten: 23,50 €
- Spaghetti mit Gemüse: 20 €

VOM GRILL ZU IHREM TISCH

- Hamburger 100% Black-Angus mit Pommes Frites: 18 €
- Hühnerbrust mit sautiertem Gemüse aus dem Wok: 19.50€
- Rinderfilet 100 % Black-Angus mit Ofenkartoffel: 31 €
- Rinder T-Bone Steak mit Ofenkartoffel: 36 €
- Steak Tartar Black-Angus: 27 €

DIREKT AUS DEM MEER

- Gegrillter Lachs mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse: 27 €
- Tataki vom roten Thunfisch mit knusprigem Gemüse und Wakame: 26 €
- Gegrillter Oktopus: 24,50 €
- Wolfsbarsch nach mallorquinischer Art: 27 €
- Felsenmiesmuscheln mit marinera Soße: 18 €
- Lachs-Tatar: 25 €
- Thunfisch-Tatar mit Quinoa-Salat, Mango und Avocado: 24,50 €

UNSERE VEGANE ECKE

- Veganer Burger: 15,50 €
- Gegrilltes saisonales Gemüse: 18,90 €
- Saisonaler Hummus mit Karotten 10€

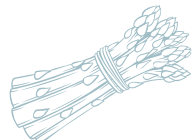
PAELLAS

MIN. 2 PERS.
PREIS PRO PERSON

- Gemischte Paella mit Meeresfrüchte ohne Schalen: 22,50 €
- Meeresfrüchte-Paella: 25 €
- Meeresfrüchte-Paella ohne Schalen: 27 €
- Schwarze Paella ohne Schalen: 28 €
- Gemüsepaella: 21,50 €

NACHSPEISEN

- Mandelkuchen: 7,50 €
- Käsekuchen: 7,50 €
- Catalana Schaumcreme: 7,50 €
- Fragen Sie nach unseren Desserts des Tages



Simbad

A PARTAGER

- Plateau de jambon ibérique: 17€/28€
- Plateau de fromages: 17€/28€
- Plateau mixte: 29,50€
- Pain de cristal: 7,50€

TAPAS

- Poivrons de padron: 10€
- Boulettes de viande maison dans leur sauce: 12,50€
- Patates bravas: 8,50€
- Ailes de poulet du chef: 13€
- Crevettes du chef à l'ail: 17,50€
- Poulpe à la galicienne: 23€
- Dattes au lard: 12€

FRITORES

- Calmar à l'andalouse: 17,50€
- Croquettes: 2,50€ chacune
- Anchois: 14,50€

ENSALADES

- Salade Burrata: 15,50€
- Salade mixte: 11€
- Salade de tomates et ventrèche: 14,50€
- Salade César avec crevettes marinées: 18,50€

PAIN - ACCOMPAGNEMENTS

- Corbeille de pain avec aïoli: 3,45€
- Corbeille de pain: 2,45€
- Pommes de terre au four: 7,50€
- Frites: 7,50€
- Ration de légumes: 7,50€
- Patate douce: 7,50€

PÂTES

- Spaghetti bolognaise: 19€
- Penne pesto: 18€
- Spaghetti frutti di mare: 23,50€
- Spaghetti aux légumes: 20€

NOS GRILLADES

- Hamburger de bœuf avec frites: 18€
- Poitrine de poulet avec légumes: 19,50€
- Filet de bœuf avec patate: 31€.
- T-Bone de bœuf avec patate: 36€
- Steak tartare: 27€

DE LA MER À VOTRE TABLE

- Saumon grille avec purée de patate et légumineuses braisé: 27€
- Tataki de thon avec légumes braisés: 26€
- Poulpe grille: 24,50€
- Bar de style Majorquin: 27€
- Moules marinieres: 18€
- Tartare de saumon: 25€
- Tartare de thon: 24,50€

VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIENNE

- Hamburger végétalien: 15,50€
- Légumes grilles de saison: 18,90€
- Houmous avec carottes: 10€

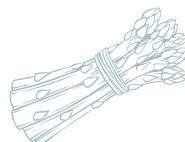
PAELLAS

MIN. 2 PERS.
PRIX PAR PERSONNE

- Paella mixte: 22,50€
- Paella aux fruits de mer: 25€
- Paella aveugle aux fruits de mer (Decortiquees): 27€
- Riz noir en paella: 28€
- Paella aux légumes: 21,50€

DESSERTS

- Gato aux amandes: 7,50€
- Cheesecake: 7,50€
- Mousse à la crème catalane: 7,50€
- Demandez nos desserts du jour



Simbad

DA CONDIVIDERE

- Piatto di prosciutto iberico: 17€/28€
- Piatto di formaggio: 17€/28€
- Piatto misto: 29,50€
- Pane di cristallo: 7,50€

TAPAS

- Peperoni al padrone: 10€
- Polpette fatte in casa nel loro sugo: 12,50€
- Patatas bravas: 8,50€
- Ali di pollo dello chef: 13€
- Gamberoni dello chef all'aglio: 17,50€
- Polipo alla galiziana: 23€
- Datterini con pancetta: 12€

CIBO FRITTO:

- Calamari allá andaluza: 17,50€
- Crocchette: 2,50€ l'una
- Boquerones: 14,50€

INSALATE:

- Insalata burrata: 15,50€
- Insalata mista: 11€
- Insalata di pomodoro e ventresca: 14,50€
- Insalata Caesar con gamberi marinati: 18,5€

PANE & CONTORNI:

- Cestino di pane con aioli: 3,45€
- Cestino di pane: 2,45€
- Patate arrosto: 7,50€
- Patate fritte: 7,50€
- Razione di verdure: 7,50€
- Patate Dolce fritta: 7,50€

PASTAS

- Spaghetti bolognese: 19€
- Penne al pesto: 18€
- Spaghetti frutti di mare: 23,50€
- Spaghetti di verdure: 20€

LA NOSTRA GRIGLIA:

- Hamburger fatto in casa "Simbad" di 100% manzo: 18€
- Petto di pollo con wok di verdure: 19,50€
- Costata di manzo con patate di sa pobra e sale di es trenc: 36€
- Filetto di manzo con patate: 31€
- Tartare di manzo: 27€

DAL MARE ALLA TAVOLA:

- Salmone alla griglia con pure di patate e verdure brasate: 27€
- Tataki di tonno con verdure croccanti e alga wakame: 26€
- Polpo alla griglia: 24,50€
- Branzino alla Mallorquina: 27€
- Cozze alla marinera: 18€
- Tartare di salmone: 25€
- Tartare di tonno: 24,50€

VEGETARIANO/VEGANO:

- Hamburger vegano: 15,50€
- Verdure di stagione grigliate: 18,90€
- Hummus con carote: 10€

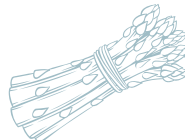
RISO

MIN. 2 PERS.
PREZZO PER PERSONA

- Paella senza guscio mista: 22,50€
- Paella di frutti di mare: 25€
- Paella senza guscio di frutti di mare: 27€
- Paella di riso nero cieca: 28€
- Paella di verdure: 21,50€

DESSERTS

- Gató alle mandorle: 7.50€
- Cheesecake: 7.50€
- Mousse alla crema catalana: 7.50€
- Chiedete dei nostri dessert fatti in casa.



Simbad

MENU



MEDITERRANEAN FOOD