



# PINOS

RESTAURANT

Sol de Mallorca

## SPECIALITÁ

ESPECIALIDADES - SPECIALITIES - SPEZIALITÄTEN

GILLARDEAU OYSTERS - MARENNES D'OLÉRON	6 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 10 GR.	35 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 30 GR.	105 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 50 GR.	195 €

## BOGAVANTE FRESCO

FRESH LOBSTER - FRISCHER HUMMER

Siempre ofrecemos bogavante fresco  
We always have fresh lobster  
Wir haben immer frischen Hummer



## ANTIPASTI

### ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

<b>VITELLO TONNATO</b>	19 €
Lonchas de lomo de ternera blanca con salsa de atún y alcaparras Slices of veal loin with tuna sauce and capers Zart gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	21 €
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, rúcula y piñones Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket and pine nuts Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen	
<b>MOZZARELLA "CAPRESE"</b>	17 €
Mozzarella de búfala sobre carpaccio de tomate " corazón de buey " y albahaca Buffalo mozzarella on "coeur de boeuf" tomato carpaccio and basil Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio aus "coeur de boeuf" -Tomaten und frischem Basilikum	
<b>FORMAGGIO DI CAPRA</b>	18 €
Queso de cabra gratinado con nueces y miel sobre carpaccio de remolacha Gratinated goat cheese with walnuts and honey on beetroot carpaccio Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen und warmem Acazienhonig auf Rote-Bete-Carpaccio	
<b>TARTAR DI MANZO</b>	26 €
Tartar de ternera Angus con huevo escalfado y pan asado Angus beef tartare with egg pouché and roasted bread Angus-Rindertatar mit pochiertem Ei und geröstetem Brot	
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA</b>	23 €
Pulpo a la parrilla con patatas laminadas y aroma de pimentón Grilled octopus with thinly sliced potatoes and a hint of paprika aroma Gegrillter Oktopus mit dünn geschnittenen Kartoffeln und Paprika Aroma	
<b>CAPELANTE</b>	25 €
Vieiras asadas sobre crema de guisantes Grilled scallops on green peas cream Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsencreme	
<b>ANTIPASTO MISTO "PINOS"</b>	26 €
Variación de entrantes "Pinos" Selection of starters "Pinos" Vorspeisen Variation "Pinos"	
<b>ZUPPA</b>	13 €
Sopa del día Soup of the day Suppe des Tages	



## INSALATE

### ENSALADAS - SALADS - SALATE

#### INSALATA DI FINOCCHIO \_\_\_\_\_ 15 €

Ensalada de hinojo, naranjas, anchoas del cantábrico y aceitunas "Taggiasche"  
Fennel and orange salad with anchovies from cantabrico and "Taggiasche" olives  
Fenchel-Orangen Salat mit Sardellen von Cantabrico und "Taggiasche" Oliven

#### INSALATA DI RUCOLA \_\_\_\_\_ 14 €

Ensalada de rúcola con peras, queso roquefort y nueces  
Rocket salad with pears, roquefort cheese and walnuts  
Rucola Salat mit Birnen, Roquefort und Walnüssen

#### INSALATA MISTA \_\_\_\_\_ 10 €

Ensalada mixta  
Mixed salad  
Gemischter Salat

## I CRUDI

### LOS CRUDOS - RAW DELIGHTS - ROHKÖSTLICHKEITEN

#### CARPACCIO DI TONNO \_\_\_\_\_ 24 €

Carpaccio de atún rojo "Mediterraneo"  
Red tuna carpaccio "Mediterranean"  
Rotes Thunfisch-Carpaccio "Mediterran"

#### CARPACCIO DI SALMONE \_\_\_\_\_ 21 €

Carpaccio de salmón con pepino, fresas y mango  
Salmon carpaccio with cucumber, strawberries and mango  
Lachscarpaccio mit Gurke, Erdbeeren und Mango

#### MISTO DI SASHIMI \_\_\_\_\_ 24 €

Selección de sashimi (Lubina-atún-salmón-vieira)  
Selection of sashimi (Sea bass-tuna-salmon-scallop)  
Auswahl an Sashimi (Wolfsbarsch-Thunfisch-Lachs-Jakobsmuschel)

#### TATAKI DI TONNO \_\_\_\_\_ 29 €

Tataki de atún rojo  
Tataki from red tuna  
Tataki vom roten Thunfisch



## PASTE & RISO

PASTA Y ARROZ - PASTA AND RICE - TEIGWAREN UND REIS

### I CLASSICI

LOS CLÁSICOS - THE CLASSICS - DIE KLASSIKER

#### SPAGHETTI AGLIO & OLIO \_\_\_\_\_ 14 €

con ajo, aceite de oliva, guindilla y perejil  
with garlic, olive oil, chilli and parsley  
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie

#### PENNE ARRABIATA \_\_\_\_\_ 16 €

Penne con ajo y salsa de tomate fresca (picante)  
Penne with garlic and fresh tomato sauce (spicy)  
Penne mit Knoblauch und frischer Tomatensauce (scharf)

#### LASAGNE EMILIANA \_\_\_\_\_ 19 €

con ragú de ternera a la emiliana y salsa bechamel  
with beef ragout a la emiliana and bechamel sauce  
mit Rinderragout a la Emiliana und Béchamelsauce

#### LINGUINE ALLE VONGOLE \_\_\_\_\_ 21 €

Espaguetis planos con almejas, vino blanco, ajo y perejil  
Flat spaghetti with clams, white wine, garlic and parsley  
Flache Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch und Petersilie

#### RAVIOLI \_\_\_\_\_ 22 €

Raviolis caseros de ricotta y espinacas en salsa de mantequilla y salvia  
Homemade ricotta-spinach ravioli in a butter-sage sauce  
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli in Butter-Salbei Sauce

#### SPAGHETTI ASTICE \_\_\_\_\_ 34 €

Espaguetis con bogavante fresco y tomates cherry  
Spaghetti with fresh lobster and cherry tomatoes  
Spaghetti mit frischem Hummer und Kirschtomaten

#### RISOTTO \_\_\_\_\_ 28 €

Risotto cremoso de setas mixtas con crujiente de parmesano  
Creamy wild mushroom risotto with parmesan crisp  
Cremiges Risotto mit gemischten Pilzen und Parmesan-Cracker

#### FETTUCCINE \_\_\_\_\_ 24 €

Fettuccine con ragú de ternera blanca y espárragos verdes  
Fettuccine with veal ragú and green asparagus  
Fettuccine mit Kalbsragout und grünem Spargel



## PESCE

### PESCADO - FISH - FISCH

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA \_\_\_\_\_ 34 €

Gambas a la parrilla con pak choi salteado al sésamo  
Grilled king prawns with sauteed sesame bok choy  
Gegrillte Riesengarnelen mit sautiertem Sesam Pak Choi

#### BRANZINO \_\_\_\_\_ 33€

Filetes de lubina sobre risotto al limón  
Sea bass fillets on lemon risotto  
Wolfsbarschfilets auf Zitronenrisotto

#### ROMBO \_\_\_\_\_ 34 €

Rodaballo en crosta de patatas con espárragos verdes y espuma de azafrán  
Turbot under the potato coat with green asparagus and saffron foam  
Steinbutt unter der Kartoffelkruste mit grünem Spargel und Safranschaum

#### SALMONE \_\_\_\_\_ 26 €

Filete de salmón con espinacas frescas salteadas y salsa de yogur  
Fillet of salmon with fresh sauteed spinach and yogurt sauce  
Lachsfilet auf frischem sautiertem Spinat und Joghurt Sauce

#### SOGLIOLA \_\_\_\_\_ 44 €

Lenguado entero a la plancha con espinacas frescas y patatas  
Whole sole fish served with fresh spinach and potatoes  
Ganze Seezunge, goldbraun gebraten, mit frischem Spinat und Kartoffeln

## CARNE

### CARNE - MEAT - FLEISCH

#### COTOLETTA ALLA MILANESE \_\_\_\_\_ 42 €

Crujiente chuleta de ternera blanca empanada con patatas asadas y espinacas  
Crispy breaded veal chop with roasted potatoes and spinach  
Knusprig paniertes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln und Spinat

#### FILETTO DI MANZO \_\_\_\_\_ 36 €

Solomillo de ternera Angus con millojas de patatas, verduras y salsa madeira  
Angus beef fillet with potato millefeuille, vegetables and madeira sauce  
Angus-Rinderfilet mit Kartoffel-Millefoglio, Gemüse und Madeirasauce

#### CARRÈ DI AGNELLO \_\_\_\_\_ 29 €

Carré de cordero en costra de hierbas y pistacho con berenjenas a la parmigiana y salsa al romero  
Rack of lamb with herb and pistachio crust, aubergine "Parmigiana" and rosemary sauce  
Lammkarree in pistazien Kräuterkruste mit Auberginen "Parmigiana" und Rosmarinsauce

#### OSSOBUCO DI VITELLO \_\_\_\_\_ 26 €

Ossobuco de ternera estofado sobre risotto al azafrán  
Stewed veal shank on saffron risotto  
Geschmortes Kalbs-Ossobuco auf Safranrisotto



## FOCACCE

Pan focaccia con tomate y ajo | Focaccia bread with tomato and garlic

Focaccia Brot mit Tomaten und Knoblauch \_\_\_\_\_ 8 €

Pan de focaccia a las hierbas y ajo | Focaccia bread with herbs and garlic

Focaccia Brot mit Kräutern und Knoblauch \_\_\_\_\_ 8 €

## PINSA ROMANA

Pinsa „Margherita“ con tomate, mozzarella y albahaca | Pinsa “Margherita” with tomato, mozzarella and basil

Pinsa “Margherita” mit Tomate, Mozzarella und Basilikum \_\_\_\_\_ 12 €

Pinsa “Romana” con rucola y jamón de parma | Pinsa “romana” with rocket and parma ham

Pinsa “Romana” mit Rucola und Parmaschinken \_\_\_\_\_ 15 €

Pinsa “Diablo” con tomate, mozzarella y salami picante | Pinsa “Devil” with tomato, mozzarella and spicy salami

Pinsa “Teufel” mit Tomate, Mozzarella und scharfer Salami \_\_\_\_\_ 13 €

Pinsa “Tonno” con tomate, mozzarella, atún y cebollas | Pinsa “Tonno” with tomato, mozzarella, tuna and onions

Pinsa “Tonno” mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln \_\_\_\_\_ 14 €

## MENU PER BAMBINI

MENÚ PARA NIÑOS - KIDS MENU - KINDERMENÜ

**SPAGHETTI CON SALSА BOLOÑESA O MANTEQUILLA** \_\_\_\_\_ 9 €

Spaghetti with bolognese sauce or butter sauce

Spaghetti mit Sauce Bolognese oder mit Buttersauce

**MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS** \_\_\_\_\_ 12 €

Chicken Milanese with french fries

Hähnchen Schnitzel mit Pommes Frites

**FILETE DE PESCADO REBOZADO CON PATATAS FRITAS** \_\_\_\_\_ 13 €

Fish and chips

Gebackenes Fischfilet mit Pommes Frites



Descubra también las otras diversas ofertas del Grupo PINOS.

Déjese inspirar por ideas de interiores creativas, floristería elegante y mucho más, o disfrute de exquisitos vinos y champagnes que deleitarán su paladar.

Also discover the other diverse offers from the PINOS Group.

Be inspired by creative interior design ideas, elegant floristry and much more or enjoy fine wines and champagnes that will delight your taste buds.

Entdecken Sie auch die weiteren, vielfältigen Angebote der PINOS Group.

Lassen Sie sich von kreativen Interieur-Ideen, stilvoller Floristik und vielem mehr begeistern oder genießen Sie erlesene Weine und Champagner, die Ihren Gaumen verwöhnen.

[www.pinos-group.com](http://www.pinos-group.com)