



# PINOS

RESTAURANT

Sol de Mallorca

## SPACIALITÁ

ESPECIALIDADES - SPECIALITIES - SPEZIALITÄTEN

AUSTERN GILLARDEAU-MARENNES D'OLERON	7 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - ACIPENSER BAERII ESTURGEON SIBERIAN 10GR.	35 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - ACIPENSER BAERII ESTURGEON SIBERIAN 30GR.	105 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - ACIPENSER BAERII ESTURGEON SIBERIAN 50GR.	195 €

## BOGAVANTE FRESCO

FRESH LOBSTER - FRISCHER HUMMER

Siempre tenemos bogavante fresco a la parrilla o con spaghetti.

We always got fresh lobster - grilled or with spaghetti.

Wir haben immer frischen Hummer - gegrillt oder mit Spaghetti.

**P.S.M. / Dayprice / Tagespreis**

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

[info@pinos-restaurant.com](mailto:info@pinos-restaurant.com)

+34 971 415 043



## ANTIPASTI

### ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

#### VITELLO TONNATO \_\_\_\_\_ 19 €

Lonchas de lomo de ternera blanca con salsa de atùn y alcaparras  
Slices of loin of veal with tuna sauce and capers  
Zart gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern

#### CARPACCIO DI MANZO \_\_\_\_\_ 21 €

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, rucola y piñones  
Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket and pine nuts  
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen

#### MOZZARELLA „CAPRESE“ \_\_\_\_\_ 18 €

Mozzarella de bufala 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

#### FORMAGGIO DI CAPRA \_\_\_\_\_ 19 €

Queso de cabra gratinado con nueces y miel sobre carpaccio de remolacha  
Gratinated goat cheese with walnuts and honey on beet root carpaccio  
Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen und warmem Acazienhonig auf Rote-Bete-Carpaccio

#### TARTAR DI MANZO \_\_\_\_\_ 28 €

Tartar de ternera angus con huevo escalfado y pan asado  
Angus beef tartare with egg pouché and roasted bread  
Angus-Rindertatar mit pouchiertem Ei und geröstetem Brot

#### POLIPO ALLA GRIGLIA \_\_\_\_\_ 25 €

Pulpo a la parrilla con papatas parmentier y perfume de lavanda  
Grilled octopus with "parmentier" potato and lavender aroma  
Gegrillter Oktopus mit Kartoffel "Parmentier" und Lavandel-Aroma

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

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

#### ANTIPASTI MISTO "PINOS" \_\_\_\_\_ 26 €

Variaciones de entrantes "Pinos"  
Selection of starters "Pinos"  
Vorspeisen Variation "Pinos"

#### ZUPPA \_\_\_\_\_ 13 €

Sopa de dia  
Soup of the day  
Suppe des Tages



## INSALATE

ENSALADA - SALAD - SALAT

### INSALATA DI QUINOA \_\_\_\_\_ 22 €

Ensalada de quinoa con gambas y mousse de quesos a las finas hierba  
Quinoa salad with prawns and mousse of herbs cheese  
Quinoa Salat mit Gambas und Kräuterkäse-Mousse

### INSALATA DI FINOCCHIO \_\_\_\_\_ 19 €

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

### INSALATA DI RUCOLA \_\_\_\_\_ 19 €

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

### INSALATA MISTA \_\_\_\_\_ 12 €

Ensalada mixta  
Mixed salad  
Gemischster Salat

## I CRUDI

### EL BAR DE LOS CRUDOS - THE RAW BAR - DIE ROHEN

### SASHIMI DI BRANZINO \_\_\_\_\_ 26 €

Sashimi de lubina  
Sea bass Sashimi  
Sashimi vom Wolfbarsch

### TATAKI DI TONNO \_\_\_\_\_ 32 €

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

### MISTO DI SASHIMI \_\_\_\_\_ 46 €

Selección de sashimi (corvina-salmòn-gamgas y atùn)  
Selection of sashimi (corvina-salmon-prawns and tuna)  
Gemischste Sashimi (Corvina-Lachs-Gambas und Thuna)



## PASTE & RISO

PASTA Y ARROZ - PASTA AND RICE - TEIGWAREN UND REIS

### I CLASSICI

LOS CLÁSICOS - THE CLASSICS - DIE KLASSIKER

#### SPAGHETTI AGLIO & OLIO \_\_\_\_\_ 13 €

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

#### PENNE ARRABBIATA \_\_\_\_\_ 15 €

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

#### LASAGNE EMILIANA \_\_\_\_\_ 21 €

con ragù de ternera a la emiliana y salsa bechamel | with beef ragout a la emiliana and bechamel sauce  
mit Rinderragout a la Emiliana und Bechamelsauce

#### LINGUINE ALLE VONGOLE \_\_\_\_\_ 23 €

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 \_\_\_\_\_ 24 €

Raviolis casero de ricotta e 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 AI FRUTTI DI MARE \_\_\_\_\_ 31 €

Espaguetis con marisco  
Spaghetti with seafood  
Spaghetti mit Meeresfrüchten

#### RISOTTO \_\_\_\_\_ 26 €

Risotto con remolacha y vieiras asado  
Risotto with beetroot and roasted scallops  
Risotto mit Roter Bete und gebratenen Jakobsmuscheln

#### PAPPARDELLE \_\_\_\_\_ 24 €

con tiritas de solomillo y champiñones al estilo "Stroganoff "  
with slices of beef filet and champignons "Stroganoff" style  
mit Rinderfilet streifen und Champignons nach „Stroganoff“ Art



## PESCE

PESCADO - FISH - FISCH

### **GAMBERONI ALLA GRIGILA** \_\_\_\_\_ 34 €

Gambas a la parrilla con pack choi saltaedos al sesamo  
Grilled king prawns with sauteed sesame bok choy  
Gegrillte Riesengarnelen mit sautiertem Sesam Pack Choi

### **BRANZINO** \_\_\_\_\_ 33 €

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

### **ROMBO** \_\_\_\_\_ 34 €

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

### **FRITTO MISTO DI PESCE** \_\_\_\_\_ 29 €

Frito mixto de pescado (gambas, calamares y pescado) con maionesa al limòn  
Mixed fried fish dish (prawns, squids, and fish) with lemon mayonnaise  
Gemischster frittiertes Fisch (Gambas, Tintenfisch und Fisch) mit Zitronenmayonnaise

## CARNE

CARNE - MEAT - FLEISCH

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \_\_\_\_\_ 26 €

Escalope de ternera blanca con jamon y salvia en salsa de vino blanco con purè di patate  
Veal scaloppine with ham and sage in white wine sauce on mashed potato  
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce mit Kartoffelpüree

### **FILETTO DI MANZO** \_\_\_\_\_ 39 €

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

### **CARRÈ DI AGNELLO** \_\_\_\_\_ 29 €

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

### **OSSOBUCO DI VITELLO** \_\_\_\_\_ 27 €

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



## FOCACCIE

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 - KINDER MENU

<b>SPAGHETTI CON SALSA A LA BOLOÑESA MANTEQUILLA</b>	9 €
Spaghetti with sauce bolognese or buttersauce   Spaghetti mit Sauce Bolognese oder mit Buttersauce	
<b>MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS</b>	12 €
Chicken Milanese with french fries   Hähnchen Schnitzel mit Pommes Frites	
<b>FILETE DE PESCADO REBOZADO CON PATATAS FRITAS</b>	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)