PINOS
RESTAURANT

MENÚ DE NOCHEVIEJA 2026 • NEW YEAR'S EVE MENU 2026 • SILVESTERMENÜ 2026

Copa de champán de bienvenida • Welcome glass of Champagne • Champagner zur Begrüßung

Amuse-bouche – Bienvenida del Chef
Pechuga de codorniz asada con hierbas aromáticas, sobre una crema de edamame y jugo de granada.
Amuse-bouche – Chef's Welcome
Herb-roasted quail breast on a delicate edamame cream with pomegranate jus.
Amuse-Bouche – Gruß aus der Küche
In aromatischen Kräutern gebratene Wachtelbrust auf feiner Edamame-Creme mit Granatapfeljus.

Vieiras a la plancha sobre un lecho de legumbres, acompañadas de una suave espuma de azafrán.
Pan-seared scallops on a bed of legumes, accompanied by a delicate saffron foam.
Gebratene Jakobsmuscheln auf Hülsenfrüchten, begleitet von einem zarten Safranschaum.

Ravioloni de bogavante, con puntas de espárragos, tomates confitados y una bisque de bogavante.
Lobster-filled ravioloni with asparagus tips, confit tomatoes and a rich lobster bisque.
Mit Hummer gefüllte Ravioloni, mit Spargelspitzen, konfierten Tomaten und einer Hummerbisque.

Medallón de solomillo de Black Angus Premium con queso trufado y trufa del Périgord, con milhojas de patata y calabacín.
Premium Black Angus beef fillet medallion with truffle cheese and Périgord truffle, served with a potato and courgette mille-feuille.
Premium Black Angus Rinderfiletmedaillon mit Trüffelkäse und Périgord-Trüffel, mit Kartoffel-Zucchini-Millefeuille.

Postre Sorpresa de Pinos • Pinos Dessert Surprise • Pinos Überraschung Dessert

240 €

PRECIO POR PERSONA · BEBIDAS NO INCLUIDAS
PRICE PER PERSON · DRINKS NOT INCLUDED
PREIS PRO PERSON · GETRÄNKE NICHT INKLUSIVE