



PINOS

RESTAURANT

Sol de Mallorca

SPECIALITÁ

ESPECIALIDADES - SPECIALITIES - SPEZIALITÄTEN

GILLARDEAU OYSTERS - MARENNES D'OLÉRON	7 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 10 GR.	45 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 30 GR.	115 €
CAVIAR BLACK ADAMAS - SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 50 GR.	215 €

Los productos que elaboramos pueden contener alérgenos. Disponemos de información detallada sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Para más información, consulte a nuestro personal.

The products we prepare may contain allergens. We have detailed information regarding food allergies and intolerances.

For more information, please consult our staff.

Die von uns zubereiteten Produkte können Allergene enthalten. Detaillierte Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten sind verfügbar.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Personal.

www.pinos-restaurant.com

info@pinos-restaurant.com

+34 971 415 043



ANTIPASTI

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

ZUPPA DEL GIORNO 10,50 €

Sopa del día elaborada con ingredientes frescos y de temporada, una receta casera que varía diariamente
Soup of the day made with fresh, seasonal ingredients, a homemade recipe that changes daily
Tagessuppe, zubereitet mit frischen, saisonalen Zutaten, ein hausgemachtes Rezept, das täglich variiert

ZUPPA DI PESCE 19 €

Sopa de pescado estilo Bouillabaisse, aromática y profunda, servida con pan tostado crujiente
Bouillabaisse-style fish soup, rich and aromatic, served with crispy toasted bread
Fischsuppe nach Bouillabaisse-Art, aromatisch und vollmundig, serviert mit knusprig geröstetem Brot

MOZZARELLA "CAPRESE" 18 €

Mozzarella de búfala fresca servida sobre carpaccio de tomate "corazón de buey" y hojas de albahaca
Fresh buffalo mozzarella served on a "coeur de boeuf" tomato carpaccio with basil leaves
Frische Büffelmozzarella auf einem Carpaccio aus „coeur de boeuf“-Tomaten mit frischem Basilikum

FORMAGGIO DI CAPRA 18 €

Queso de cabra gratinado, servido sobre carpaccio de remolacha, con nueces crujientes
Gratinated goat cheese served on beetroot carpaccio, topped with crunchy walnuts
Gratinierter Ziegenkäse auf Carpaccio von Roter Bete, verfeinert mit knusprigen Walnüssen

VITELLO TONNATO 19 €

Finas lonchas de lomo de ternera blanca servidas frías, acompañadas de una suave salsa de atún y alcaparras
Thin slices of tender veal loin served cold, topped with a smooth tuna and caper sauce
Zart gebratene Kalbfleischscheiben, kalt serviert, mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce

ANTIPASTO MISTO "PINOS" 28 €

Variación de entrantes seleccionados por el chef, una cuidada combinación de especialidades
Variation of starters selected by the chef, a refined combination of specialties
Variation von Vorspeisen, ausgewählt vom Küchenchef, eine sorgfältige Kombination aus Spezialitäten

PROSCIUTTO IBERICO CON FOCACCIA 29 €

Jamón 100% ibérico de bellota, curado artesanalmente y cortado a mano, acompañado de focaccia a las hierbas
100% acorn-fed Iberian ham, artisanally cured and hand-sliced, served with herb focaccia
100 % Eichelmast-Ibericoschinken, handgeschnitten und traditionell gereift, serviert mit Kräuterfocaccia



INSALATE

ENSALADAS - SALADS - SALATE

INSALATA ESOTICA _____ 21 €

Ensalada exótica con jugoso mango, refrescante maracuyá y gambas frescas, acompañada de una vinagreta cítrica
Exotic salad with juicy mango, refreshing passion fruit, and fresh shrimp, served with a delicate citrus vinaigrette
Exotischer Salat mit saftigem Mango, erfrischender Passionsfrucht und frischen Garnelen, mit einem feinen Dressing

INSALATA DI RUCOLA _____ 14 €

Ensalada fresca de rúcula, combinada con peras, queso roquefort y crujientes nueces, aderezada con una vinagreta
Fresh rocket salad paired with pears, Roquefort cheese, and crunchy walnuts, dressed with a mild vinaigrette
Frischer Rucola-Salat kombiniert mit Birnen, Roquefort-Käse und Walnüssen, garniert mit einem milden Dressing

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

I CRUDI

LOS CRUDOS - RAW DELIGHTS - ROHKÖSTLICHKEITEN

SALMONE MARINATO _____ 24 €

Láminas de salmón marinado con delicadeza, servidas sobre un crujiente rösti de patata dorada
Delicately marinated salmon slices served atop a golden, crispy potato rösti
Zart marinierte Lachsscheiben auf knusprigem, goldbraunem Kartoffelrösti

CARPACCIO DI MANZO _____ 22 €

Carpaccio de ternera finamente cortado, acompañado de queso parmesano, rúcula fresca y piñones tostados
Thinly sliced beef carpaccio, served with aged parmesan shavings, fresh rocket, and lightly toasted pine nuts
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Parmesanspänen, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen

TARTAR DI MANZO _____ 31 €

Tartar de ternera Angus cortado a cuchillo, acompañado de un huevo escalfado y pan rústico asado
Hand-cut Angus beef tartare, served with a poached egg and toasted rustic bread
Fein gehacktes Angus-Rindertatar mit pochiertem Ei und geröstetem Bauernbrot

MISTO DI SASHIMI _____ 33 €

Selección fresca de sashimi que incluye lubina, atún y salmón
Fresh sashimi selection featuring sea bass, tuna, and salmon
Frische Sashimi-Auswahl mit Wolfsbarsch, Thunfisch und Lachs

TATAKI DI TONNO _____ 33 €

Tataki de atún rojo, ligeramente sellado por fuera y jugoso por dentro
Red tuna tataki, lightly seared on the outside and tender inside
Tataki vom roten Thunfisch, außen leicht angebraten und innen zart



PASTE & RISO

PASTA Y ARROZ - PASTA AND RICE - TEIGWAREN UND REIS

I CLASSICI

LOS CLÁSICOS - THE CLASSICS - DIE KLASSIKER

SPAGHETTI AGLIO & OLIO 14 €

Elaborado con ajo fresco, aceite de oliva virgen extra, un toque de guindilla picante y perejil fresco

Prepared with fresh garlic, extra virgin olive oil, a hint of spicy chili, and fresh parsley

Zubereitet mit frischem Knoblauch, nativem Olivenöl extra, einer Prise scharfer Chili und frischer Petersilie

LASAGNE EMILIANA 18 €

Capas de pasta rellenas con un ragú de ternera a la emiliana, bañadas en cremosa salsa bechamel y gratinadas al horno

Layers of pasta filled with beef ragout a la Emiliana, topped with creamy béchamel sauce and baked to perfection

Pastaschichten gefüllt mit Rinderragout alla Emiliana, überzogen mit cremiger Béchamelsauce und im Ofen gratiniert

LINGUINE ALLE VONGOLE 24 €

Espaguetis planos cocinados al dente y salteados con almejas frescas, vino blanco, ajo dorado y perejil fresco

Flat spaghetti cooked al dente and sautéed with fresh clams, aromatic white wine, golden garlic, and fresh parsley

Flache Spaghetti, sautiert mit frischen Venusmuscheln, Weißwein, goldbraunem Knoblauch und frischer Petersilie

RAVIOLI 22 €

Raviolis caseros de cremosa burrata y tomates cherry acompañados de una delicada salsa de pesto de rúcula

Homemade ravioli with creamy burrata and cherry tomatoes, accompanied by a delicate arugula pesto sauce

Hausgemachte Ravioli mit cremiger Burrata und Kirschtomaten, begleitet von einer feinen Rucola-Pesto-Sauce

TAGLIOLINI O RAVIOLI 36 €

Tagliolini o ravioli rellenos de ricotta y espinacas, delicadamente realzados con trufa negra

Tagliolini or ravioli filled with ricotta and spinach, delicately enhanced with black truffle

Tagliolini oder Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, fein veredelt mit schwarzem Trüffel

RISOTTO 24 €

Risotto cremoso con colmenillas, delicadas puntas de espárrago verde y una sedosa crema de queso taleggio

Creamy risotto with morel mushrooms, tender green asparagus tips, and a smooth taleggio cheese cream

Cremiges Risotto mit Morcheln, zarten grünen Spargelspitzen und einer feinen Taleggio-Creme

FETTUCCINE 26 €

Fettuccine con delicadas tiras de solomillo salteadas, tomates cherry jugosos y albahaca fresca

Fettuccine with delicate sautéed sirloin strips, juicy cherry tomatoes, and fresh basil

Fettuccine mit zarten, sautierten Filetstreifen, saftigen Kirschtomaten und frischem Basilikum



PESCE

PESCADO - FISH - FISCH

GAMBERONI ALLA GRIGLIA _____ 34 €

Gambas a la parrilla, jugosas y llenas de sabor, servidas con pak choy salteado al sésamo

Grilled king prawns, juicy and full of flavor, served with sesame-sautéed bok choy

Gegrillte Riesengarnelen, saftig und geschmackvoll, serviert mit sautiertem Sesam-Pak Choi

BRANZINO _____ 36 €

Delicados filetes de lubina sobre un risotto cremoso aromatizado con menta fresca y un toque cítrico de lima

Delicate sea bass fillets on a creamy risotto flavored with fresh mint and a citrus touch of lime

Zarte Wolfsbarschfilets auf cremigem Risotto, aromatisiert mit frischer Minze und einer zitronigen Note von Limette

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA _____ 39 €

Selección de pescados y mariscos a la parrilla: salmón tierno, gambas jugosas, rodaballo delicado y lubina aromática

Selection of grilled fish and seafood: tender salmon, juicy prawns, delicate turbot, and aromatic sea bass

Auswahl an gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten: zarter Lachs, saftige Garnelen, delikater Steinbutt und Wolfsbarsch

CARNE

CARNE - MEAT - FLEISCH

COSTOLETTE DI AGNELLO _____ 34 €

Chuletas de cordero asadas y marinadas con especias mediterráneas, acompañadas de verduras de temporada

Roasted lamb chops marinated with Mediterranean spices, served with seasonal vegetables

Gegrillte Lammkoteletts, mariniert mit mediterranen Gewürzen, serviert mit saisonalem Gemüse

CORDON BLEU _____ 36 €

Cordon Bleu de ternera blanca, relleno de jamón cocido y queso fundido, con patatas salteadas y verdura de temporada

White veal Cordon Bleu, filled with cooked ham and melted cheese, served with sautéed potatoes and seasonal vegetables

Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit gekochtem Schinken und geschmolzenem Käse, mit Bratkartoffeln und Gemüse

FILETTO DI MANZO _____ 42 €

Jugoso solomillo de ternera Angus, acompañado de patatas, verduras frescas y salsa madeira

Juicy Angus beef sirloin, accompanied by potatoes, fresh vegetables, and Madeira sauce

Saftiges Angus-Rinderfilet, begleitet von Kartoffeln, frischem Gemüse und Madeirasauce



FOCACCE

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

Focaccia Brot mit Tomaten und Knoblauch _____ 10 €

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

Focaccia Brot mit Kräutern und Knoblauch _____ 10 €

PINSE

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

Pinsa „Margherita“ mit Tomate, Mozzarella und Basilikum _____ 13 €

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

Pinsa „Romana“ mit Rucola und Parmaschinken _____ 18 €

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

Pinsa „Teufel“ mit Tomate, Mozzarella und scharfer Salami _____ 16 €

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

Pinsa „Tonno“ mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln _____ 17 €

Pinsa „Mediterránea“ con mozzarella, aceitunas, alcaparras y anchoas | „Mediterranean“ pinsa with mozzarella, olives, capers, and anchovies | Pinsa „Mediterranea“ mit Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen _____ 16 €

MENU PER BAMBINI

MENÚ PARA NIÑOS - KIDS MENU - KINDERMENÜ

SPAGHETTI CON SALSA BOLOÑESA O MANTEQUILLA _____ 9 €

Spaghetti with bolognese sauce or butter sauce

Spaghetti mit Sauce Bolognese oder mit Buttersauce

MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS _____ 13 €

Chicken Milanese with french fries

Hähnchen Schnitzel mit Pommes Frites

FILETE DE PESCADO REBOZADO CON PATATAS FRITAS _____ 14 €

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