PINOS
RESTAURANT

Sol de Mallorca

SPECIALITÁ
ESPECIALIDADES - SPECIALITIES - SPEZIALITÄTEN

GILLARDEAU OYSTERS _____ 7 €

GILLARDEAU GRATINATED OYSTERS _____ 8 €

CAVIAR BLACK ADAMAS –
SIBERIAN STURGEON (ACIPENSER BAERII) 10 GR. _____ 48 €

SUGERENCIAS DE LA COCINA
RECOMMENDATIONS OF THE KITCHEN
EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

Tartar de atún rojo fresco, cortado finamente a cuchillo y delicadamente aliñado para realzar su sabor natural __ 31 €
Fresh bluefin tuna tartare, finely hand-cut and delicately seasoned to enhance its natural flavour
Frisches Thunfischtatar, fein von Hand geschnitten und dezent mariniert, um seinen Geschmack hervorzuheben

Spaghetti alla Nerano con calabacín dorado, cremosa salsa de pecorino y provolone, y albahaca fresca _____ 45 €
Spaghetti alla Nerano with golden sautéed zucchini, creamy pecorino and provolone sauce, and fresh basil
Spaghetti alla Nerano mit goldbraun gebratenen Zucchini, cremiger Pecorino-Provolone-Sauce und frischem Basilikum

Paccheri con bogavante fresco en salsa mediterránea de tomate cherry, ajo y aceite de oliva virgen extra ____ 45 €
Paccheri with fresh lobster in a delicate Mediterranean sauce of cherry tomatoes, garlic and extra virgin olive oil
Paccheri mit frischem Hummer in einer mediterranen Sauce aus Kirschtomaten, Knoblauch und nativem Olivenöl extra

Carrilleras de ternera en salsa de Oporto con puré de patatas y finas judías verdes salteadas con bacon _____ 31 €
Veal cheeks in a rich Port wine sauce with mashed potatoes and fine green beans sautéed with bacon
Zarte Kalbsbäckchen an Portweinsauce, mit cremigem Kartoffelstock und Prinzessbohnen im Speckmantel

Tiernos escalopes de hígado de ternera a la veneciana, acompañados de polenta y espinacas salteadas _____ 39 €
Tender Venetian-style calf's liver, served with creamy polenta and sautéed spinach
Zarte Kalbsleber venezianischer Art mit Äpfeln und karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Polenta und Blattspinat

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 12,50 €
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 22 €
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 sobre finas láminas de tomate, acompañada de albahaca fresca
Fresh buffalo mozzarella served on sliced tomatoes with fresh basil leaves
Frische Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben, verfeinert mit frischem Basilikum

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

CARPACCIO DI FICHI 21 €
Finas láminas de higos frescos acompañadas de cremosa burrata, con una delicada vinagreta de mostaza y naranja
Thin slices of fresh figs served with creamy burrata, finished with a delicate mustard and orange vinaigrette
Feine Scheiben frischer Feigen, begleitet von cremiger Burrata, verfeinert mit einer feinen Senf-Orangen-Vinaigrette

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

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

Disfrute de la experiencia de Pinos donde quiera. Ofrecemos servicio de catering para pequeños eventos y embarcaciones. Además, todos nuestros platos están disponibles para llevar. Solo tiene que hacer su pedido y recogerlo en el restaurante.

Enjoy the Pinos experience wherever you are. We offer catering for private events and on-board dining for yachts and boats. In addition, all dishes from our menu are available for takeaway. Simply place your order and collect it at the restaurant.

Genießen Sie das Pinos-Erlebnis, wo immer Sie möchten. Wir bieten Catering für private Veranstaltungen sowie für Yachten und Boote an. Außerdem sind alle Gerichte unserer Speisekarte auch zum Mitnehmen erhältlich. Bestellen Sie einfach vor und holen Sie Ihre Bestellung direkt im Restaurant ab.

INSALATE
ENSALADAS - SALADS - SALATE

INSALATA ESOTICA 24 €
Ensalada exótica de mango, aguacate, melón, maracuyá, papaya, frutos rojos, gambas frescas y una suave salsa cocktail
Exotic salad with mango, avocado, melon, passion fruit, papaya, berries, fresh prawns and a delicate cocktail sauce
Exotischer Salat mit Mango, Avocado, Melone, Maracuja, Papaya, Beeren, frischen Garnelen und einer Cocktailsauce

INSALATA DI FINOCCHIO 17 €
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 19 €
Ensalada de rúcula fresca con pera y cremoso gorgonzola, una delicada combinación de sabores dulces y salados
Fresh rocket salad with pear and creamy Gorgonzola, a delicate balance of sweet and savoury flavours
Frischer Rucolasalat mit Birne und cremigem Gorgonzola, fein abgestimmt zwischen süßen und herzhaften Aromen

INSALATA MISTA 13 €
Ensalada mixta elaborada con una selección de hojas frescas de ensalada, tomates cherry y un ligero dressing casero
Mixed salad with a selection of fresh mixed salad leaves, cherry tomatoes, and our light homemade dressing
Gemischter salar mit einer Auswahl frischer Blattsalate, Cherrytomaten und einem leichten hausgemachten Dressing

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

TARTARE DI TONNO ROSSO 24 €
Tartar de atún rojo finamente cortado a cuchillo, con manzana, papaya, pepino, juliana de verduras y alga wakame
Finely hand-cut red tuna tartare, served with apple, papaya, cucumber, vegetable julienne and wakame seaweed
Fein geschnittenes Tatar vom Roten Thunfisch, mit Apfel, Papaya, Gurke, Gemüsestreifen und Wakame-Algen

MISTO DI SASHIMI 36 €
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

CEVICHE DI BRANZINO 24 €
Ceviche de lubina con mango, aguacate, cebolla morada, ajo y pimiento rojo, con una vinagreta de lima y aceite de oliva
Sea bass ceviche with mango, avocado, red onion, garlic and red pepper, finished with a lime and olive oil vinaigrette
Wolfsbarsch-Ceviche mit Mango, Avocado, roten Zwiebeln, Knoblauch, roter Paprika und Limetten-Olivenöl-Vinaigrette

PASTE & RISO

PASTA Y ARROZ - PASTA AND RICE - TEIGWAREN UND REIS

I CLASSICI

LOS CLÁSICOS - THE CLASSICS - DIE KLASSIKER

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI 26 €
Con ajo fresco, aceite de oliva virgen extra, un toque de guindilla, perejil y jugosas gambas salteadas
With fresh garlic, extra virgin olive oil, a touch of chili, parsley and succulent sautéed prawns
Mit frischem Knoblauch, nativem Olivenöl extra, einem Hauch Chili, Petersilie und saftig gebratenen Garnelen

LASAGNE EMILIANA 19 €
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 VERACI 26 €
Espaguetis planos cocinados al dente y salteados con almejas veraces, 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 DI BURRATA 25 €
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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 29 €
Cremoso risotto con una exquisita selección de mariscos frescos y delicados aromas mediterráneos
Creamy risotto with a fine selection of fresh seafood and delicate Mediterranean aromas
Cremiges Risotto mit einer feinen Auswahl an frischen Meeresfrüchten und mediterranen Aromen

FETTUCCINE CON FILETTO DI MANZO 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

TAGLIOLINI AL TARTUFO 36 €
Tagliolini frescos con una delicada salsa de mantequilla y parmesano, realzados con el exquisito aroma de la trufa
Fresh tagliolini pasta with a delicate butter and Parmesan sauce, enhanced by the exquisite aroma of truffle
Frische Tagliolini mit einer feinen Butter-Parmesan-Sauce, veredelt durch das exquisite Aroma von Trüffel

PESCE

PESCADO - FISH - FISCH

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 36 €
Gambas a la parrilla, jugosas y aromáticas, servidas sobre una selección de verduras a la parrilla
Grilled prawns, juicy and full of flavour, served on a selection of grilled vegetables
Gegrillte Garnelen, saftig und aromatisch, serviert auf einer Auswahl an gegrilltem Gemüse

BRANZINO SU RISOTTO ALLA BARBABIETOLA 36 €
Delicado filete de lubina, servido sobre un cremoso risotto de remolacha de sutil dulzor
Delicate sea bass fillet, served on a creamy beetroot risotto with a subtle sweetness
Zartes Wolfsbarschfilet, serviert auf cremigem Rote-Bete-Risotto mit feiner, natürlicher Süße

ROMBO IN CROSTA DI PISTACCHIO 38 €
Rodaballo en delicada costra de pistacho tostado, acompañado de verduras, patatas y espuma de prosecco
Turbot in a delicate toasted pistachio crust, served with vegetables, tender potatoes, and a light prosecco foam
Steinbutt in feiner gerösteter Pistazienkruste, serviert mit Gemüse, Kartoffeln und einem leichten Proseccoschaum

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 36 €
Chuletas de cordero a la parrilla, acompañadas de delicadas espinacas salteadas y patatas
Grilled lamb chops, accompanied by delicate sautéed spinach and potatoes
Saftige Lammkoteletts vom Grill, begleitet von feinem sautiertem Spinat und Kartoffeln

INVOLTINI DI VITELLO 32 €
Involtini de ternera rellenos de espinacas y queso Taleggio, con salsa de vino blanco y cremoso puré de patatas
Veal involtini filled with spinach and Taleggio cheese, served in a delicate white wine sauce with mashed potatoes
Zarte Kalbsinvoltini, gefüllt mit Spinat und Taleggio, in feiner Weißweinsauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree

FILETTO DI BLACK ANGUS "N.Z. PREMIUM" 44 €
Solomillo de Black Angus "N.Z. Premium", con gratén de patatas, verduras y salsa bearnesa o de pimienta verde
"N.Z. Premium" Black Angus fillet, served with potato gratin, vegetables and Béarnaise or green peppercorn sauce
Black-Angus-Filet „N.Z. Premium", serviert mit Kartoffelgratin, Gemüse und Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce

CORDON BLEU 36 €
Cordon Bleu de ternera blanca, relleno de jamón cocido y queso fundido, con patatas y verdura de temporada
White veal Cordon Bleu, filled with cooked ham and melted cheese, with potatoes and seasonal vegetables
Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit gekochtem Schinken und geschmolzenem Käse, dazu Kartoffeln und Gemüse

FOCACCE

Pan focaccia con tomate y ajo | Focaccia bread with tomato and garlic
Focaccia Brot mit Tomaten und Knoblauch _____ 12 €

Pan focaccia a las hierbas y ajo | Focaccia bread with herbs and garlic
Focaccia Brot mit Kräutern und Knoblauch _____ 12 €

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 “**Diavola**” con tomate, mozzarella y salami picante | Pinsa “**Diavola**” with tomato, mozzarella and spicy salami
Pinsa “**Diavola**” mit Tomate, Mozzarella und scharfer Salami _____ 17 €

Pinsa “**Tonno**” con tomate, mozzarella, atún y cebollas | Pinsa “**Tonno**“ with tomato, mozzarella, tuna and onions
Pinsa “**Tonno**” mit Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln _____ 16 €

Pinsa “**Capricciosa**” con jamón, champiñones y alcachofas | Pinsa “**Capricciosa**” with ham, mushrooms and artichokes
Pinsa “**Capricciosa**” mit Schinken, Champignons und Artischocken _____ 17 €

MENU PER BAMBINI

MENÚ PARA NIÑOS - KIDS MENU - KINDERMENÜ

SPAGHETTI CON MANTEQUILLA O SALSA BOLOÑESA _____ 9 € | 12 €
Spaghetti with bolognese sauce or butter sauce
Spaghetti mit Sauce Bolognese oder mit Buttersauce

MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS _____ 15 €
Chicken Milanese with french fries
Hähnchen Schnitzel mit Pommes Frites

FILETE DE PESCADO REBOZADO CON PATATAS FRITAS _____ 15 €
Fish and chips
Gebackenes Fischfilet mit Pommes Frites

PINOS RESTAURANT PINOS HOME

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