



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 €



ANTIPASTI

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

VITELLO TONNATO _____ 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

CARPACCIO DI MANZO _____ 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

MOZZARELLA "CAPRESE" _____ 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

FORMAGGIO DI CAPRA _____ 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

TARTAR DI MANZO _____ 26 €

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

INSALATA DI POLIPO _____ 23 €

Ensalada tibia de pulpo mediterráneo con apio, ajo, perejil y aceite de oliva
Warm Mediterranean octopus salad with celery, garlic, parsley, and olive oil
Lauwarmer mediterraner Oktopussalat mit Sellerie, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

ANTIPASTO MISTO "PINOS" _____ 26 €

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

ZUPPA _____ 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"

SALMONE MARINATO _____ 21 €

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

MISTO DI SASHIMI _____ 28 €

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

TATAKI DI TONNO _____ 32 €

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

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 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

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 una selección fresca y variada de mariscos
Creamy risotto with a fresh and varied selection of seafood
Cremiges Risotto mit einer frischen und vielfältigen Auswahl an Meeresfrüchten

FETTUCCINE 24 €

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 _____ 31 €

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 €

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

ROMBO _____ 34 €

Filete de rombo cubierto con una costra de hierbas, acompañado de una fresca ensalada de espinacas
Turbot fillet topped with an herb crust, accompanied by a fresh spinach salad
Steinbuttfilet mit Kräuterkruste, begleitet von einem frischen Spinatsalat

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA _____ 38 €

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

NODINO DI VITELLO _____ 34 €

Tierna chuleta de ternera salteada en mantequilla aromatizada con salvia fresca, acompañada de patatas
Tender veal chop sautéed in butter infused with fresh sage, accompanied by potatoes
Zartes Kalbskotelett, sautiert in Butter mit frischem Salbei, serviert mit Kartoffeln

FILETTO DI MANZO _____ 36 €

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

COSTOLETTE DI AGNELLO _____ 29 €

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

FEGATO DI VITELLO _____ 29 €

Hígado de ternera al estilo veneciano, acompañado de cebolla caramelizada y manzana con polenta horneada
Veal liver Venetian style, accompanied by caramelized onions and apple, served with baked polenta
Kalbsleber nach venezianischer Art, begleitet von karamellisierten Zwiebeln und Apfel mit gebackener Polenta



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 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 _____ 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