



PINOS

# New Years Eve

## MENU



### **Carpaccio de gambas de Sóller, caviar, coral de remolacha y edamame**

Sóller red prawn carpaccio, caviar, beetroot coral and edamame

*Garnelen-Carpaccio aus Sóller, Kaviar, Rote-Bete-Coral und Edamame*



### **Tortellone casero relleno de setas con trufa blanca de Alba sobre crema de boletus**

Homemade tortellone stuffed with wild mushrooms and Alba white truffle on a porcini cream

*Hausgemachter Tortellone gefüllt mit Pilzen und weißem Alba-Trüffel auf Steinpilzcreme*



### **Filete de lubina salvaje sobre lentejas rojas con espuma de azafrán**

Wild sea bass fillet on red lentils with saffron foam

*Filet vom wilden Seebarsch auf roten Linsen mit Safranschaum*



### **Sorbete de limón y albahaca**

Lemon and basil sorbet

*Zitronen-Basilikum-Sorbet*



### **Solomillo de ternera Angus "Rossini" con foie gras, salsa de Madeira, castañas glaseadas, trufa negra y milhojas de patata**

Angus beef tenderloin "Rossini" with foie gras, Madeira sauce, glazed chestnuts, black truffle and potato millefeuille

*Angus-Rinderfilet „Rossini“ mit Foie Gras, Madeira-Sauce, glasierten Maronen, schwarzem Trüffel und Kartoffel-Millefeuille*



### **Peras al vino tinto con cardamomo y canela, con helado de vainilla y panettone tostado**

Red wine-poached pears with cardamom and cinnamon, vanilla ice cream and toasted panettone

*Rotweinbirnen mit Kardamom und Zimt, Vanilleeis und geröstetem Panettone*

225 € P.P.

*(Bebidas no incluidas - Drinks not included - Getränke nicht inklusive)*