



PINOS

Valentines Menu

to share

♥ VORSPEISEN | STARTERS

Cremige Burrata auf feinen Scheiben frischer Mango

Creamy Italian burrata served on thin slices of fresh mango

Knusprig im Ofen gebackene Artischocken

Oven-roasted crispy artichokes

Thunfisch-Tataki auf frischem grünem Spargel

Tuna tataki served on fresh green asparagus

♥ PASTA | PASTA

Steinpilzravioli mit Butter, Salbei und Parmesan verfeinert

Porcini mushroom ravioli with butter, sage and Parmesan

♥ FISCH | FISH

Seehechtfilet in Kräuterkruste mit Frühlingskartoffeln, Brokkoligratin und einer feinen Zitronencremesauce

Hake fillet in a herb crust, served with potatoes, broccoli gratin and a smooth lemon cream sauce

♥ FLEISCH | MEAT

Kalbsfilet mit Waldpilzsauce, Schwarzwurzelpüree & Wokgemüse

Veal fillet with wild mushroom sauce, black salsify purée & vegetables

♥ DESSERT

Valentins-Überraschungsdessert zum Teilen und Genießen

Valentine's surprise dessert to be shared and enjoyed

PREIS PRO PERSON | PRICE PER PERSON

70,00€





PINOS

Menú San Valentín

para compartir

♥ VARIACIÓN DE ENTRANTES

Burrata cremosa servida sobre finas láminas de mango

Alcachofas crujientes al horno, doradas lentamente

Tataki de atún servido sobre espárragos verdes frescos

♥ PASTA

Raviolis rellenos de boletus, salteados suavemente con mantequilla y salvia, terminados con parmesano

♥ PESCADO

Filete de merluza en costra de hierbas aromáticas, acompañado de patatas, gratén de brócoli y una suave salsa cremosa de limón

♥ CARNE

Medallón de solomillo de ternera en salsa de setas del bosque, con cremoso puré de salsifí y verduras salteadas al wok

♥ POSTRE

Postre sorpresa de San Valentín para compartir y disfrutar

PRECIO POR PERSONA

70,00€

