

Entrantes / Starters / Vorspeisen

Crema de apio con croqueta y jamon de pato	8,80 €
Celery cream soup with a croquette and ham of duck Selleriecremesuppe mit Krokette und Schinken von der Ente	
Tom Kah Gai	8,80 €
Sopa de coco con citronella y gambas Kokonut soup with lemongras and prawns Kokos-Zitronengrassuppe mit Gambas	
Bouillabaisse	11,80 €
Veggies Dream	7,80 €
Ensalada mixta con mozzarella, pepitas, brotes y crostaceos de hierbas Mixed salad with mozzarella, roasted seeds, sprouts y herb croutons gemischter Salat mit Mozzarella, gerösteten Kernen, Sprossen und Kräutercroutons	
Chicken Orange Salad	11,80 €
Ensalada mixta con pechuga de pollo, naranja, cacahuetes y crostaceos de hierbas Mixed salad with chicken breast, orange, peanuts and croutons of herbs Gemischter Salat mit Hühnchenbrust, Orange, Erdnüssen und Kräutercroutons	
Carpaccio de tenera con rucola y parmesano	13,80 €
Beef carpaccio with a rocket salad and parmesan cheese Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	
Rollitos de primavera caseros de pato	12,80 €
Homemade duck spring rolls Hausgemachte Entenfrühlingsrollen	
Carpaccio de salmon y rape con gambas y ensalada de hinojo y naranja	14,80 €
Carpaccio of salmon and monkfish with prawns and fennel-orange-salad Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Gambas und Fenchelorangensalat	
Variiedad de entremeses Pinos	11,80 €
Variety of Pinos starters Vorspeisenvariation Pinos	
Variiedad de entremeses Asiatico	12,80 €
Variety of Asian Style starters Vorspeisenvariation Asia	

Pasta

Linguine aglio y olio con chili y gambas 14,80 €

Linguine with garlic, olive oil, chili peppers and prawns

Linguine mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Gambas

Linguine con crema de boletus, tiras de solomillo de tenera y sofrito 12,80 €

Linguine with boletus sauce, slices of beef and spring onion

Linguine mit Steinpilzsauce, Rinderfiletstreifen und Frühlingslauch

Tagliatelle con salsa parmesano y trufa 12,80 €

Tagliatelle with parmesan truffle sauce

Tagliatelle mit Parmesantüffelsauce

Ravioli relleno de rabo de buey con tomate seco y salsa parmesano 14,80 €

Ravioli filled with oxtail, sun dried tomatoes and parmesan sauce

Ochsenchwanzravioli mit getrockneten Tomaten und Parmesansauce

Pescado / Fish / Fisch

Filete de lubina con risotto de tomate y salsa blanca de albahaca 24,80 €

Filet of seabass with a tomatoe risotto and white basil sauce

Wolfsbarschfilet mit Tomatenrisotto und weisser Basilikumsauce

Filete de lucioperca con chucrut cremoso, bacon crujiente y rösti 21,80 €

Pike-perc filet with creamy cabbage, crispy bacon and rösti

Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, knusprigem Speck und Rösti

Langostinos "Black Tiger" con verduras al wok, arroz basmati y salsa de coco 19,80 €

Black Tiger prawns with wok vegetables, basmati rice and coconut sauce

Black Tiger Gambas mit Wokgemüse, Basmatireis und Kokossauce

Thai Curry rojo con gambas y arroz basmati 18,80 €

Red Thai Curry with prawns and basmati rice

Rotes Thai Curry mit Gambas und Basmatireis

Carne / Meat / Fleisch

Medio pato crujiente con col lombardo y bolas de patata	19,80 €
Half of crispy duck with red cabbage and potatoe dumplings Halbe knusprige Ente mit Rotkohl und Klößen	
Medio pato crujiente asiatico con verduras al wok y arroz basmati	19,80 €
Half of crispy duck asian style with wok vegetables and basmati rice Halbe knusprige Ente asiatisch mit Wokgemüse und Basmatireis	
Escalope vienna con patata salteadas y ensalada de pepino	19,80 €
Wiener Schnitzel with roasted potatoes and cucumber salad Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Emince de tenera lechal con salsa champiñones, verduras y rösti	19,80 €
Slices of veal with a mushroom sauce, vegetables and rösti Züricher Geschnetzeltes mit Gemüse und Rösti	
Rib eye 250g "Campo" con patata al horno y ensalada mixta	26,80 €
Rib eye steak 250g "Campo" with baked potatoe and mixed salad Rib eye Steak 250g "Campo" mit Ofenkartoffel und kleinem Salat	
Solomillo con gambas rojas, pure de apio y ravioli de rabo de buey	32,80 €
Beef fillet with red prawns, celery puree and oxtail ravioli Rinderfilet mit roten Gambas, Selleriepüree und Ochsenchwanzravioli	
Steak tartaro de tenera estilo classico	14,80 €/ 19,80 €
Steak tartar classic style Steak Tartar klassisch	
Thai Curry rojo con pechuga de pollo y arroz basmati	16,80 €
Red Thai Curry with chicken breast and basmati rice Rotes Thai Curry mit Hühnchenbrust und Basmatireis	

Dulces / Sweets / Süßes

Bola de helado	2,20 €
Ice cream, scoop Kugel Eis	
Sorbete de limon con vodka	6,80 €
Lemon sorbet with vodka Zitronensorbet mit Wodka	
Creme brulee de lavanda	7.80 €
Creme brulee lavende flavored Lavendel Creme Brulee	
Gato Mallorquin con helado de almendras tostadas y jalea de hierbas	7.80 €
Gato Mallorquin with roasted almond ice cream and Hierbas jelly Gato Mallorquin mit geröstetem Mandeleis und Hiebasgelee	
Mousse de yogur con ragu de fresas y amarettinis	7,80 €
Yogurt mousse with strawberry ragout and amarettinis Joghurtmousse mit Erdbeerragout und Amarettinis	
Coulant de chocolate con helado de vanilla	7,80 €
Chocolate souffle with vanilla ice cream Schokoladensouffle mit Vanilleeis	
“Tarte Tin Tin“	8,80 €
Tarta de manzana casera con helado de vanilla (recién salido del horno) Homemade apple tart with vanilla ice cream (fresh from the oven) Hausgemachte Apfeltarte mit Vanilleeis (frisch aus dem Ofen)	

Menu de niños / Kidsmenu / Kinderkarte

Sope de tomate	6,80 €
Tomatoe soup	
Tomatensuppe	
Escalope de tenera lechal	14,80 €
Schnitzel of veal	
Kalbsschnitzel	
Escalope de pechuga de pollo	10,80 €
Schnitzel of chicken breast	
Hühnchenschnitzel	
Nuggets de pollo	9,80 €
Chicken nuggets	
Hühnchen Nuggets	
Salchicha "Currywurst"	9,80 €
Pasta Bolognese	8,80 €

Suplementos / Supplements / Beilagen

Patatas fritas / French fries / Pommes frites

Pure de patata / Potatoe puree / Kartoffelpüree

Rösti

Arroz basmati / Basmati rice / Basmatireis

Pasta

