

Entrantes / Starters / Vorspeisen

<i>Pan – Bread – Brot – Dips</i>	<i>p.p</i>	1,80	€
<i>Pimientos de Padrón</i>		6,80	€
<i>Fried green peppers with sea salt flakes</i>			
<i>Kleine frittierte Paprikaschoten mit Meersalzflocken</i>			
<i>Gambas al ajillo</i>		16,80	€
<i>Prawns with garlic-chili oil and parsley</i>			
<i>Gambas mit Knoblauch-Chiliöl und Petersilie</i>			
<i>Crema de bogavante con gamba</i>		9,80	€
<i>Lobster cream soup with prawn</i>			
<i>Hummercremesuppe mit Gamba</i>			
<i>Tom Kah Gai</i>		8,80	€
<i>Sopa de coco con citronella y gambas</i>			
<i>Kokonut soup with lemongras and prawns</i>			
<i>Kokos-Zitronengrassuppe mit Gambas</i>			
<i>Ensalada Pinos</i>	<i>Mozzarella</i>	7,80	€
<i>Mixed salad Pinos</i>	<i>Pollo/Chicken/Huhn</i>	11,80	€
<i>Gemischter Salat Pinos</i>	<i>Gambas/Prawns</i>	12,80	€
	<i>Tenera/Beef/Rind</i>	15,80	€
<i>Carpaccio de ternera con rucula y parmesano</i>		13,80	€
<i>Beef carpaccio with a rocket salad and parmesan cheese</i>			
<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>			
<i>Rollitos de primavera caseros de pato</i>		12,80	€
<i>Homemade duck spring rolls</i>			
<i>Hausgemachte Entenfrühlingsrollen</i>			
<i>Steak tartaro de ternera estilo clasico</i>		14,80 / 19,80	€
<i>Steak tartar classic style</i>			
<i>Steak Tatar klassisch</i>			
<i>Variedad de entremeses Pinos</i>		11,80	€
<i>Variety of Pinos starters</i>			
<i>Vorspeisenvariation Pinos</i>			
<i>Variedad de entremeses Asiático</i>		12,80	€
<i>Variety of Asian Style starters</i>			
<i>Vorspeisenvariation Asia</i>			

Plato principal/ Main course/ Hauptgerichte

<i>Lingüini aglio y olio con chili y gambas</i>	14,80 €
<i>Linguine with garlic, olive oil, chili peppers and prawns</i>	
<i>Linguine mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Gambas</i>	
<i>Tagliatelle con salsa parmesano y trufa</i>	12,80 €
<i>Tagliatelle with parmesan truffle sauce</i>	
<i>Tagliatelle mit Parmesantrüffelsauce</i>	
<i>Medio pato crujiente con col lombarda y bolas de patata</i>	19,80 €
<i>Half of crispy duck with red cabbage and potatoe dumplings</i>	
<i>Halbe knusprige Ente mit Rotkohl und Klößen</i>	
<i>Medio pato crujiente asiático con verduras al wok y arroz basmati</i>	19,80 €
<i>Half of crispy duck asian style with wok vegetables and basmati rice</i>	
<i>Halbe knusprige Ente asiatisch mit Wokgemüse und Basmatireis</i>	
<i>Escalope viena con patata salteadas y ensalada de pepino</i>	19,80 €
<i>Wiener Schnitzel with roasted potatoes and cucumber salad</i>	
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	
<i>Emince de ternera lechal con salsa champiñones,verduras y rösti</i>	19,80 €
<i>Slices of veal with a mushroom sauce, vegetables and rösti</i>	
<i>Züricher Geschnetzeltes mit Gemüse und Rösti</i>	
<i>Solomillo con patata al horno y ensalada mixta</i>	29,80 €
<i>Beef tenderloin with baked potatoe and mixed salad</i>	
<i>Rinderfilet mit Ofenkartoffel und kleinem Salat</i>	
<i>Langostinos “Black Tiger“ con verduras al wok,arroz basmati y salsa de coco</i>	19,80 €
<i>Black Tiger prawns with wok vegetables, basmati rice and coconut sauce</i>	
<i>Black Tiger Gambas mit Wokgemüse, Basmatireis und Kokossauce</i>	
<i>Thai Curry rojo con arroz basmati</i>	<i>Pollo/Chicken/Huhn</i> 16,80 €
<i>Red Thai Curry with basmati rice</i>	<i>Gamba/Prawns/Gambas</i> 18,80 €
<i>Rotes Thai Curry mit Basmatireis</i>	<i>Tenera/Beef/Rind</i> 19,80 €
	<i>Vegan</i> 14,80 €

Dulces / Sweets / Süßes

<i>Bola de helado</i> <i>Ice cream, scoop</i> <i>Kugel Eis</i>	2,20	€
<i>Sorbete de limón con vodka</i> <i>Lemon sorbet with vodka</i> <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	6,80	€
<i>Panna Cotta de frambuesa con helado de yogur</i> <i>Raspberry Panna Cotta with yogurt ice cream</i> <i>Himbeer Panna Cotta mit Joghurteis</i>	7,80	€
<i>Coulant de chocolate con helado de vanilla</i> <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i> <i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis</i>	8,80	€
<i>“Tarte Tin Tin“</i> <i>Tarta de manzana con helado de vanilla</i> <i>Apple tart with vanilla ice cream</i> <i>Apfeltarte mit Vanilleeis</i>	8,80	€

Menu de niños / Kidsmenu / Kinderkarte

Sopa de tomate 6,80 €
Tomato 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

Carta de Verano/Summermenu/Sommerkarte

Sopa de melón fría con almendras y crujiente de jamón serrano 8,80 €
Cold melon soup with almonds and crispy serrano ham
Kalte Melonensuppe mit Mandeln und knusprigem Serranoschinken

Vieiras con tartaro de aguacate, tomate y mango con tres tipos de alioli 14,80 €
Scallops with tartar of avocado, tomato and mango with three types of alioli
Jacobsmuscheln mit Tatar von Avocado, Tomate und Mango mit dreierlei Alioli

Ensalada templada de foie con frutas caramelizadas 16,80 €
Salad of duck foie gras with caramelised fruits
Lauwarmer Salat von der Entenstopfleber und karmelisierten Früchten

Croquetas Gourmet caseras de jamón ibérico con alioli de ajo negro 12,80 €
Croquettes Gourmet homemade of iberico ham with black garlic alioli
Gourmet Krokette hausgemacht von Iberico Schinken mit schwarzer Alioli

Filete de lubina con risotto de boletus con salsa de albahaca p.p. dia
Filet of seabass with boletus risotto and basil sauce
Wolfsbarschfilet mit Steinpilzrisotto und Basilikumsauce

Solomillo ibérico con mojo rojo, puré de maíz y ensalada de quinoa 19,80 €
Filet of iberico porc with mojo rojo, corn puree and quinoa salad
Iberisches Schweinefilet mit Mojo rojo, Maispüree und Quinoasalat

Chuleta de ibérico a la parilla con puré de apio y tumbet 26,80 €
Iberico chop from the grill with celery puree and tumbet
Iberisches Kotlett vom Grill mit Selleripüree und Tumbet

Chateaubriand con verduras, patatas fritas dulces y salsa bearnesa
Chateaubriand with vegetables, sweet french fries and bearnaise sauce
Chateaubriand mit Gemüse, Süßkartoffel Pommes frites und bearnaise
min. 2 personas 29,80 €

Rodaballo del horno con puré de coliflor, ravioli de tomate y salsa albahaca p.p. dia
Turbot from the oven with coliflower puree, tomato ravioli and basil sauce
Steinbutt aus dem Ofen mit Blumenkohlpüree, Tomatenravioli und Basilikumsauce

Pedir con 24horas antelación / preorder 24hours / Vorbestellung 24 Stunden
Lunes a Sabado / Monday to Saturday / Montag bis Samstag