



# PINOS

RESTAURANT

CARTA | MENU | KARTE

## Sorpresa del Chef - Chefs Surprise - Oberraschung des Kochs

### Entrantes / Starter / Vorspeise

Ostra Gillardeau con caviar, cilantro y lima  
Gillardeau oyster with caviar, coriander and lime  
Gillardeau-Auster mit Kaviar, Koriander und Limette

—— 6.80 € ——

Vieiras con pure de guisante, menta, vinagreta de balsámico y pistacho  
Scallops with pea puree, mint, balsamic and pistachio vinaigrette  
Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree, Minze, Balsamico und Pistazien-Vinaigrette

—— 16.80 € ——

### Principales / Main / Hauptspeise

Surf & Turf Kobe y Gamba roja con esparragos trigueros  
Surf & Turf Kobe and Red Shrimp with wild asparagus  
Surf & Turf Kobe und rote Gamba mit Wildspargel

—— 45.80 € ——

Gulasch de ciervo con naranja y patatas gajo  
Venison goulash with orange and potato wedges  
Hirschgulasch mit Orange und Kartoffelspalten

—— 24.50 € ——

## Entrantes — Starters — Vorspeisen

Pan y dip - Bread and clip - Brot und Dip

—— 1,80€ ——

Pimientos de padrón - Padrón peppers - Padrón-Paprika

—— 7,80 € ——

Gambas al ajillo - Prawns olivo oil with garlic - Gambas in Oliveoil und Knoblauch

—— 16,80 € ——

Crema de calabaza - Pumpkin cream soup - Kürbiscremesuppe

—— 9,80 € ——

Ensaladas Pino's:

con mozzarella /with mozzarella / mit Mozzarella — 8,80 € —

con pollo / with chicken / mit Hähnchen — 11,80 € —

con gambas / with prawns / mit Garnelen — 12,80 € —

con ternera blanca / with veal / mit Kalb — 15,80 € —

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano

Beef carpaccio with arugula and parmesan

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

—— 13,80 € ——

Tatar de ternera estilo clásico

Beef tartare classic style

Rindertatar nach klassischer Art

— ½ porción 14,80 € — 1 porción 19,80 € —

Croquetas de jamón ibérico con salsa brava de piquillo

Iberian ham croquettes with piquillo sauce

iberische Schinkenkroketten mit Piquillo-Sauce

—— 11,80 € ——

Chipirones en tempura rellenos de pica pica con mayonesa de ajo negro

Squid in tempura stuffed with pica pica and black garlic mayonnaise

Tintenfisch in Tempura gefüllt mit Pica Pica und schwarzer Knoblauchmayonnaise

—— 12,80 € ——

Carpaccio de lubina ahumada en virutas de limonero con gamba roja 16,80€

Snioked sea pass carpaccio in lemon shavings with red shrimp

Geräuchertes Wolábarsch-Carpaccio in Zitronenraspeln mit roten Gamelen

—— 16,80 € ——

Mejillones marinera estilo thai

Thai style seafood mussels

Meeresfrüchte nach thailändischer Art

—— 11,80 € ——

## Platos Principales — Main courses — Hauptgange

Solomillo 250 gr con patatas gajo y ensalada  
Sirloin steak 250 gr with potato wedges and salad  
Rindertilet 250 gr mit Kartoffelspalten und Salat

—— 29,80 € ——

Linguini frutti di mare con aceite de chile  
Linguini frutti di mare with chili oil  
Linguini Frutti di Mare mit Chiliöl

—— 16,80 € ——

Tagliatelle con puntas de solomillo, esencia de trufa y parmesano  
Tagliatelle with fillet tips, truffle essence and parmesan  
Tagliatelle mit Filetspitzen, Trilffelessenz und Parmesan

—— 16,80 € ——

Carré de cordero con puré de tupinambo y verduras de temporada 27,80€  
Rack of lamb with Jerusalem artichoke puree and seasonal vegetables  
Lammkarree mit Topinambur-Püree and Saisongemüse

—— 27,80 € ——

Lubina salvaje con risotto de gambas y calamares 26,80€  
Wild sea bass with shrimp and squid risotto  
Wilder Wolfsbarsch mit Gamelen and Tintenfischrisotto

—— 26,80 € ——

Rodaballo con puré de zanahoria y jengibre,  
emulsion de tomillo limonero con verduras de temporada  
Turbot with carrot and ginger puree, lemon thyme emulsion with seasonal vegetables  
Steinbutt mit Karotten-Ingwer-Puree, Zitronen-Thymian-Emulsion mit Saisongemüse

—— 24,80 € ——

## Clásicos Pino's - Pino's Classics - Pinos Klassiker

Pato estilo clasico con col lombarda y pure de patatas  
Class sic style duck with red cabbage and mashed potatoes  
Ente nach klassischer Art mit Rotkohl und Kartoffelptiree

—— 20,80 € ——

Pato asia con verduras al wok y arroz basmati  
Asian duck with wok vegetables and basmati rice  
Asiatische Ente mit Wokgemuse und Basmatireis

—— 20,80 € ——

### Thai curry

con pollo / with chicken / mit Hahnchen

—— 16,80 € ——

con gambas / with prawns / mit Garnelen

—— 18,80 € ——

con ternera blanca / with veal / mit Kalb

—— 19,80 € ——

vegano / vegan / vegan

—— 14,80 € ——

Escalope vienes con patatas salteadas y ensalada de pepino  
Viennese escalope with sauteed potatoes and cucumber salad  
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

—— 19,80 € ——

**Carnes premium cocinadas en sal negra de Hawai**  
**Premium meats cooked in Hawaiian black salt Premium**  
**Fleisch gekocht in hawaiianischem Schwarzsatz**

Chuleta de vaca rubia gallega, 45 días de maduración

Galician blonde beefsteak, 45 days of maturation

Galizisches blondes Rindersteak, 45 Tage Reifung

—— 80,00 € / kg ——

Tomahawk Angus premium

—— 85,00 € / kg ——

Lomo alto Kobe plus

High loin Kobe plus

Kobe Plus mit hoher Lende

—— 30,00 € / 100gr ——

\* Acompañados con patatas, ensalada y salsa bearnesa

\* Accompanied with potatoes, salad and bearnaise sauce

\* Dazu Kartoffeln, Salat and Sauce Bearnaise

## Menú niños - Kidsmenu - Kinderkarte

Sopa de tomate  
Tomato soup  
Tomatensuppe

—— 6.80 € ——

Escalope de ternera lechal  
Schnitzel of veal  
Kalbsschnitzel

—— 14.80 € ——

Escalope de pechuga de pollo  
Schnitzer of chicken breast  
Hühnchenschnitzel

—— 10.80 € ——

Nuggets de Pollo  
Chicken nuggets  
Hühnchen Nuggets

—— 10.80 € ——

Salchicha de curry  
Sausage of curry  
Currywurst

—— 9.80 € ——

Pasta Boloñesa  
Pasta Bolognese  
Pasta Bolognese

—— 8.80 € ——

### Suplementos - Supplements - Beilagen

Patatas fritas / French fries / Pommes frites  
Pure de patatas / Potatoe puree / Kartoffell Püree  
Arroz basmati / Basmati rice / Basmatireis  
Pasta

## Postres — Desserts — Nachspeisen

Sorbete de limoncello

Limoncello Sorbet

Limoncello-Sorbet

—— 6.80 € ——

Coulant de chocolate con helado de vainilla y coulis de mango

Chocolate coulant with vanilla ice cream and mango coulis

Schokoladencoulant mit Vanilleeis und Mangocoulis

—— 8.80 € ——

Tarta tatin de manzana con helado de avellana

Apple tarte tatin with hazelnut ice cream

Apfeltarte tatin mit Haselnusseis

—— 8.80 € ——

Panna cotta con helado de pistacho y coulis de frambuesa

Panna cotta with pistachio ice cream and raspberry coulis

Panna Cotta mit Pistazieneis und Himbeercoulis

—— 8.80 € ——

Surtido de helados

Ice cream assortment

Auswahl an Eis

—— 2.80 € ——