

Sugerencias – Empfehlungen - Recommendations

Crispy Rice con Tartar de Atún rojo (Wasabi | Mayonesa | Aguacate) (5 u.)
Crispy Rice mit rotem Thunfischtartar (Wasabi | Mayonnaise | Avocado) (5 Stk.)
Crispy Rice with red Tuna Tartar (Wasabi | Mayonnaise | Avocado) (5 pcs)
15,90

Crispy Rice con Tartar de Solomillo de Ternera (Soja | Gengibre | Guindilla) (5 u.)
Crispy Rice mit Rinderfilettartar (Soja | Ingwer | Chili) (5 Stk.)
Crispy Rice with Fillet Steak Tartar (Soy | Ginger | Chili) (5 pcs)
16,90

Crispy Rice con Aguacate y Pepino (Sesamo | Soja | Guindilla) (5 u.)
Crispy Rice mit Avocado und Gurke (Sesam | Soja | Chili)
Crispy Rice with Avocado and Cucumber (Sesame | Soy | Chili)
15,90

Salteado de Solomillo de Ternera con Setas, Espárragos y Tomate seco
Sautierte Rinderfiletstreifen mit Pilzen, Spargel und getrockneten Tomaten
Sautéed Fillet Steak Stripes with Mushrooms, Asparagus and dried Tomatoes
16,90

Boquerones fritos con Alioli de Limón
Sardellen mit Zitronenalioli
Anchovies with Lemon Alioli
12,90

Entrante de Pulpo con Pure de Patata y Picadillo
Gebratener Oktopus auf Kartoffelpüree und Paprikazwiebelbrunoise
Fried Octopus on mashed Potatoes and Bell Pepper Onion Brunoise
17,90

Baba Ganoush (Dip de Berenjena) con Pan Ciabatta tostado
Baba Ganoush (Auberginendip) getoastetem Ciabattabrot
Baba Ganoush (Eggplant Dip) with toasted Ciabatta Bread
12,90

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu
7,50

Tarta de Limón
Zitronenkuchen
Lemon Pie
7,50

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis
Little Chocolate Cake with liquid Center and Vanilla Ice Cream
7,50

Crema catalana de Maracuya
Crema Catalana mit Maracuja
Passionfruit Catalan Cream
7,50

La Pinta

Entrantes / Para picar y compartir **Vorspeisen / Fingerfood** **Entries / Fingerfood**

● vegetariano ○ vegano

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives

5,50 ●

Anillas de Calamar rebozadas con Salsa Tartara
Frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tartar
Fried Squid Rings with Tartar Sauce

14,90

Choricitos caseros al Vino blanco y Ajo
Mini-Chorizos in Weißwein und Knoblauch
Mini Chorizos in Whitewine and Garlic

10,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo
Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlicoil and Chili

16,90

Langostinos crujientes (4u.) con Salsa de Soja y Salsa Chili-Thai
Knusprig panierte Garnelen (4 Stk.) mit Soja- und Chili-Thai-Sauce
Crispy Prawns (4pcs) with Soy- and Chili-Thai-Sauce

12,90

Alitas de Pollo (5 u.) rebozadas con Salsa Chili-Thai o Salsa Barbacoa
Knusprig panierte Hähnchenflügel (5 Stk.) mit Chili-Thai- oder Barbecuesauce
Crispy fried Chicken Wings (5 pcs) with Chili-Thai- or Barbecue Sauce
10,90

Tataki de Atún con Salsa de Soja, Jengibre y Wasabi
Thunfisch-Tataki mit Soja Sauce, Ingwer und Wasabi
Tuna-Tataki with Soy Sauce, Ginger and Wasabi
18,90

Patatas con Mojo Rojo (Salsa picante)
Kartoffelecken mit Mojo Rojo (pikante Sauce)
Potato Wedges with Mojo rojo (spicy sauce)
9,90 ○

Salteado de Setas, Espárragos y Tomate seco
Sautierte Pilze mit Spargel und getrockneten Tomaten
Sautéed Mushrooms with Asparagus and dried Tomatoes
11,90 ○

Nachos gratinados con Cilantro, Cebolla, Tomate fresco, Crema agria, Guacamole y Salsa latina
Gratinierte Nachos mit Koriander, Zwiebel, frischer Tomate, Sourcream, Guacamole und Salsa
Gratinated Nachos with Cilantro, Onion, fresh Tomato, Sour Cream, Guacamole and Salsa
13,90 ●

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padrón mit Meersalz
Small green fried Padrón-Peppers with Seasalt
10,90 ○

Ensaladas & Tofu
Salate & Tofu
Salads & Tofu

Ensalada pequeña con Vinagreta de Limón
Beilagensalat mit Zitronen-Vinaigrette
Small Salad with Lemon Vinaigrette

7,90 ○

Queso de Cabra Dorado con Vinagreta de Mostaza y Miel, Tomate fresco, Hojas de Lechugas diferentes, Cebolla, Pimiento, Aceitunas, Tomate seco y Nueces
Gebratener Ziegenkäse mit Honig-Senf-Vinaigrette, frischen Tomaten, Blattsalaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven, getrockneten Tomaten und Walnüssen
Fried Goat Cheese Salad with Honey Mustard Vinaigrette, fresh Tomatoes, assorted Salad Leaves, Onions, Bell Pepper, Olives, sundried Tomatoes and Walnuts

16,90 ●

Ensalada de Pechuga de Pollo con Rúcula, Hojas de Lechugas diferentes, Albahaca, Tomates Cherry, Queso Parmesano, Pan tostado y Vinagreta de Albahaca
Hühnerbruststreifen auf Salatvariation mit Rucola, Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan, gerösteten Brotscheiben und Basilikumvinaigrette
Chicken Breast Strips on assorted Salad Leaves, Arugula, Cherry Tomatoes, Basil, Parmesan Cheese, toasted Bread Slices and Basil Vinaigrette

17,90

Thai Curry rojo de Tofu con Verduras, Yogur, Cilantro, Sesamo y Arroz Basmati
Rotes Thaicurry mit Tofu, Gemüse, Joghurt, Koriander, Sesam und Basmatireis
Red Thai Curry with Tofu, Vegetables, Yogurt, Cilantro, Sesame and Basmati Rice

16,90 ●

Tofu con Salsa de Curry verde y Coco, Arroz Basmati y Pak Choi
Tofu mit grüner Curry-Kokossauce, Basmati-Reis und Pak Choi
Tofu with Green Curry Coconut Sauce, Basmati Rice and Pak Choi

16,90 ○

Pasta

Tallarines con Gambas al Ajillo, Tomate fresco y Parmesano
Tagliatelle mit Knoblauch-Garnelen, frischen Tomaten und Parmesan
Tagliatelle with Garlic Prawns, fresh Tomatoes and Parmesan Cheese
17,90

Ravioles caseros de Queso de Cabra y Espinacas, Salsa de Nata, Nueces, Tomate fresco, Rúcula y Parmesano
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat in Sahnesauce mit frischen Tomaten, Walnüssen, Rucola und Parmesan
Homemade Ravioli stuffed with Goat Cheese and Spinach, Cream Sauce, Nuts, fresh Tomato, Arugula and Parmesan Cheese
17,90 ●

Mie Goreng – Pasta al Wok con Pollo o Tofu, Verduras frescas en Juliana, Brotes y Sesamo
Mie Goreng – Im Wok gebratene Nudeln mit Huhn oder Tofu, frischem Julienne-Gemüse, Sprossen und Sesam
Mie Goreng – Fried Wok Noodles with Chicken or Tofu, fresh Julienne Vegetables, Sprouts and Sesame
16,90 ●

Pescado & Mariscos
Fisch & Meeresfrüchte
Fish & Seafood

Lomo de Atún poco hecho con Pak Choi, Salsa de Curry verde y Coco, Sesamo y Arroz al Cilantro y Lima
Kurzgebratener Thunfisch mit Pak Choi, grüner Curry-Kokossauce, Sesam und Koriander-Limetten-Reis
Tuna Steak (briefly pan seared) with Pak Choi, Green Curry Coconut Sauce, Sesame and Cilantro Lime Rice
29,90

Curry rojo de Pescado (Gallo) con Verduras, Yogur, Cilantro, Sesamo y Arroz Basmati
Rotes Fisch (Petersfisch)-Curry mit Gemüse, Joghurt, Koriander, Sesam und Basmatireis
Red Fish (John Dory) Curry with Vegetables, Yogurt, Cilantro, Sesame and Basmati Rice
18,90

Lomo de Salmón con Ensalada mixta y Patatas al Romero
Lachsfilet mit gemischtem Salat und Rosmarin-Kartoffeln
Salmon Fillet with mixed Salad and Rosemary Potatoes
21,90

Dorada entera con Patatas al Romero y Ensalada mixta
Dorade im Ganzen gebraten mit Rosmarin-Kartoffeln und gemischtem Salat
Whole Gilthead with Rosemary Potatoes and mixed Salad
22,90

Carne Fleisch Meat

Pechuga de Pollo con Salsa de Curry verde y Coco, Arroz Basmati y Pak Choi
Gebratene Hühnerbrust mit grüner Curry-Kokossauce, Basmati-Reis und Pak Choi
Chicken Breast with Green Curry Coconut Sauce, Basmati Rice and Pak Choi
17,90

Costillas de Cerdo con Salsa barbacoa y Cuñas de Patata
Spare Ribs mit Barbecuesauce und Potato Wedges
Spare Ribs with Barbecue Sauce and Potato Wedges
20,90

Quesadillas con Guacamole y Salsa latina
Quesadillas mit Guacamole und Salsa
Quesadillas with Guacamole and Salsa
con pollo o vegetarianas
mit Pulled Chicken oder vegetarisch
with Pulled Chicken or vegetarian
16,90 ●

La-Pinta-Burger de Ternera con Bacon, Queso, Tomate, Cebolla, Lechuga, Pepinillos y Cuñas de Patata
La Pinta-Burger (Rindfleisch) mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurken und Potato Wedges
La Pinta Burger (Beef) with Bacon, Cheese, Tomatoes, Onions, Green Salad, Pickles and Potato Wedges
15,90

Solomillo de Ternera (250g) con Espárragos, Patatas al Romero y Salsa de Pimienta
Rinderfilet (250g) mit Spargel, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce
Beef Fillet Steak (250g) with Asparagus, Rosemary Potatoes and Pepper Sauce
31,90