

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicy Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicy Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisierte Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,50

Malfatti de Espinacas y Ricotta con Queso Parmesano y Aceite de Oliva extra Virgen
Spinat-Ricotta-Malfatti (Nocken) mit Parmesan und nativem Olivenöl extra
Spinach and Ricotta Malfatti with Parmesan Cheese and Virgin extra Olive Oil
11,90

Dip dulcesito de Dátiles, Queso fresco y Curry con Pan tostado
Süßer Dattel-Curry-Frischkäse-Dip mit getoastetem Brot
Sweet Date and Cream Cheese Dip with Curry and toasted Bread
9,90

Medallón de Queso de Cabra caramelizado con Miel de Flores
Karamellisiertes Ziegenkäsetaler mit Blumenhonig
Caramelized Goat Cheese Medallion with Blossom Honey
10,90

Macarrones con Salsa 4 Quesos
Makkaroni mit Vier-Käse-Sauce
Macaroni with Four-Cheese Sauce
9,90

Queso Manchego con Aceite de Oliva Virgen Extra
Manchego-Käse mit nativem Olivenöl extra
Manchego Cheese with extra Virgin Olive Oil
13,90

Vegano - Vegan

Puré de Garbanzos Estilo Marroqui con Apio verde fresco
Kichererbsenpüree auf marokkanische Art mit frischem Staudensellerie
Chickpea Puree Moroccan-Style with fresh Celery
10,90

Ensalada fresca de Hojas variadas, Pepino, Tomate, Cebolla morada y Vinagreta de Limón
Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Zitronenvinaigrette
Fresh mixed Greens Salad with Cucumber, Tomato, red Onion and Lemon Vinaigrette
7,90

Coliflor salteado con Ras el Hanout
Sautierter Blumenkohl mit Ras el Hanout
Sauteed Cauliflower with Ras el Hanout
8,90

Antipasti de Zanahorias asadas con Romero fresco y Flor de Sal
Antipasti von gerösteten Karotten mit frischem Rosmarin und Fleur de Sel
Antipasti of roasted Carrots with fresh Rosemary and Fleur de Sel
9,90

Antipasti de Verduras asadas: Calabazín, Berenjena y Pimiento rojo con Flor de Sal
Antipasti von geröstetem Gemüse: Zucchini, Aubergine und roter Paprika mit Fleur de Sel
Antipasti of roasted Vegetables: Zucchini, Eggplant and red Bell Pepper with Fleur de Sel
11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal
Sautierte Pilze mit Fleur de Sel
Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel
9,90

Pimientos de Padrón con Flor de Sal
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel
Small green fried Padron-Peppers with Fleur de Sel
9,90

Mini Patatas salteadas con Romero y Ajo
Sautierte Mini-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Sauteed mini Potatoes with Rosemary and Garlic
8,90

Patatas bravas con Salsa brava y Alioli
Patatas bravas - Kartoffelecken mit pikanter Sauce und Alioli
Patatas bravas - Potato Wedges with spicy Sauce and Alioli
8,90

Col picante estilo coreano (fría)
Scharfes Kraut auf koreanische Art (kalt)
Spicy Cabbage korean Style (cold)
7,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Mantequilla de Anchoas con Pan tostado

Sardellenbutter mit getoastetem Brot
Anchovy Butter with toasted Bread

7,90

Boquerones en Vinagre con Ajo, Perejil fresco y Aceite Oliva Virgen extra

Sardellen in Essig mit Knoblauch, frischer Petersilie und nativem Olivenöl extra
Anchovies in Vinegar with Garlic, fresh Parsley and Virgin extra Olive Oil

10,90

Sardinas ahumadas con Ralladura de Limón y Perejil fresco

Geräucherte Sardinen mit Zitronenschale und frischer Petersilie
Smoked Sardines with Lemon Zest and fresh Parsley

11,90

Gambas al Ajillo con Chile rojo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili

15,90

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

Chipirones rebozados con Alioli

Panierte Baby-Tintenfische mit Alioli
Battered Baby Squid with Alioli

14,90

Filete de Merluza empanado, frito dorado y crujiente

Paniertes Seehechtfilet, goldbraun und knusprig gebraten
Breaded Hake Fillet, fried golden and crisp

11,90

Filete de Lubina a la Plancha con Limón

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrone
Griddled Sea Bass Fillet with Lemon

12,90

Bolas de Atún picantes con Alioli

Scharfe panierte Thunfischbällchen mit Alioli
Battered Spicey Tuna Balls with Alioli

11,90

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

Carne - Fleisch - Meat

Jamón Serrano en Lonchas
Serrano Ham Slices
Serrano-Schinken in Scheiben
11,90

Crujiente de Pollo en Costra de Semillas de Calabaza
Knuspriges Backhendl in Kürbiskernpanade
Fried Chicken in Pumpkin Seed Breading
10,90

Costillas de cerdo con Salsa barbacoa
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
11,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde
Schweineleber-Spieße mit gefüllter Olive und grüner Peperoni
Pork Liver Skewers with stuffed Olive and green Chili
8,90

Albóndigas de Carne mixta en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen (aus Schwein und Rind) in Tomatensauce
Meatballs (Pork and Beef) in Tomato Sauce
9,90

Dátiles en Bacon con Almendra
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
Bacon-wrapped Dates with Almonds
10,90

Carrilleras de Ternera estofadas en Salsa de Vino de Oporto
Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinsauce
Braised Beef Cheeks in Port Wine Sauce
14,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
27,90

Postres – Desserts

Tiramisu clásico
Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu

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

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple Pie with Vanilla Icecream

7,50

Helado de Pistacho con Nueces, Pasas y Miel de Flores
Pistazieneis mit Walnüssen, Rosinen und Blumenhonig
Pistacho Icecream with Walnuts, Raisins and Blossom Honey

7,50