

La Pinta Tapas

Vegetariano - Vegetarisch - Vegetarian

Pan, Alioli y Aceitunas
Brot, Alioli und Oliven
Bread, Alioli and Olives
5,90

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
11,90

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

8,90

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

Verduras mediterráneas guisadas

Mediterranes Schmorgemüse

Braised mediterranean Vegetables

11,90

Salteado de Setas con Flor de Sal

Sautierte Pilze mit Fleur de Sel

Sauteed Mushrooms with Fleur de Sel

10,90

Vegano - Vegan

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 Patatoes 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

Ensalada de Edamame & Legumbres variadas
Gemischte Bohnen & Edamame Salat
Mixed Bean and Edamame Salad
9,90

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

Guacamole casero con Nachos
Hausgemachte Guacamole mit Nachos
Homemade Guacamole with Nachos
10,90

Pescado y Marisco – Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

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

Gambas al Ajillo con Chile rojo
Garnelen in Knoblauchöl und Chili
Prawns in Garlic Oil and Chili
16,90

Tacos de Atún fresco con Guacamole casero (2 u.)
Tacos vom frischen Thunfisch mit hausgemachter Guacamole (2 Stk.)
Fresh Tuna Tacos with homemade Guacamole (2 pcs)
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

Lomo de Salmón a la Plancha con Limón
Gebratenes Lachsfilet mit Zitrone
Griddled Salmon Fillet with Lemon
14,90

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

Tacos de Pechuga de Pollo estilo fajita con Guacamole casero (2u.)

Tacos mit Hähnchenbrust im Fajita-Stil und hausgemachter Guacamole (2 Stk.)
Fajita-Style Chicken Tacos with homemade Guacamole (2 pcs.)
13,90

Costillas de Cerdo con Salsa barbacoa

Spare Ribs mit Barbecuesauce
Spare Ribs with Barbecue Sauce
12,90

Mini Chorizos caseros salteados al vino blanco

Mini Chorizos in Weißwein geschmort
Mini Chorizos sauteed in white Whine
10,90

Banderillas de Hígado de Cerdo con Aceituna rellena y Guindilla verde

Schweineleber-Spießchen mit gefüllter Olive und grüner Peperoni (kalt serviert)
Bite-Sized chilled 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
15,90

Solomillo de Ternera con Salsa de Pimienta

Rinderfilet mit Pfeffersauce
Beef Fillet Steak with Pepper Sauce
29,90

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

Panna cotta de Coco con Salsa de Mango
Kokos-Panna-cotta mit Mangosauce
Coconut Panna Cotta with Mango Sauce
7,50