

# La Pinta

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

**Pan, Alioli y Aceitunas**  
Brot, Alioli und Oliven  
Bread, Alioli and Olives  
4,00

**Patatas con Mojo Rojo (salsa picante)**  
Kartoffelecken mit Mojo Rojo (pikante Sauce)  
Potato Wedges with Mojo rojo (spicy sauce)  
6,90

**Anillas de Calamar rebozadas con Salsa Tartara**  
Frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tartar  
Fried Squid Rings with Tartar Sauce  
9,50

**Choricitos caseros al vino blanco y ajo**  
Mini-Chorizos in Weißwein und Knoblauch  
Mini Chorizos in Whitewine and Garlic  
8,90

**Gambas al Ajillo con Chile rojo**  
Garnelen in Knoblauchöl und Chili  
Prawns in Garlicoil and Chili  
10,90

**Langostinos crujientes con Salsa de Soja y Salsa Chili-Thai**  
Knusprig panierte Garnelen mit Soja- und Chili-Thai-Sauce  
Crispy Prawns with Soy- and Chili-Thai-Sauce  
9,50

**Salteado de Setas, Espárragos y Tomate seco**  
Sautierte Pilze mit Spargel und getrockneten Tomaten  
Sauteed Mushrooms with Asparagus and dried Tomatoes  
8,90

**Mejillones a la marinera con Pan**  
Muscheln nach Seemannsart mit Brot  
Mussels a la Marinera with Bread  
8,90

**Alitas de Pollo al estilo Chili-Thai**  
Hähnchenflügel nach Chili-Thai-Art  
Chicken Wings Chili-Thai Style  
7,90

**Tosta de Pan de Nueces con Queso de Cabra, Confitura de Higos y Canonigos**  
Nussbrot-Toast mit Ziegenkäse, Feigenmarmelade und Feldsalat  
Nutbread-Toast with Goat Cheese, Fig Jam and Lamb 's Lettuce  
7,90

**Tataki de Atún con Salsa de Soja y Wasabi**  
Thunfisch-Tataki mit Soja Sauce und Wasabi  
Tuna-Tataki with Soy Sauce and Wasabi  
15,90

**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  
10,90

**Pimientos de Padrón con Flor de Sal**  
Pimientos de Padrón mit Meersalz  
Small green fried Padrón-Peppers with Seasalt  
6,50

## **Ensaladas Salate Salads**

### **Ensalada pequeña con Vinagreta de Mostaza y Miel**

Beilagensalat mit Honig-Senf-Vinaigrette  
Small Salad with Honey Mustard Vinaigrette

5,90

**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

13,90

### **Ensalada Cesar con Pechuga de Pollo, Hojas de Lechugas diferentes, Tomates Cherry, Pimiento, Picatostes, Parmesano, Bacon y Albahaca fresca**

Caesar Salad mit Hühnerbrust, Blattsalaten, Cherry-Tomaten, Paprika, Croûtons, Parmesan,  
Speck und frischem Basilikum

Caesar Salad with Chicken Breast, assorted Salad Leaves, Cherry Tomatoes, Bell Pepper,  
Croutons, Parmesan Cheese, Bacon and Fresh Basil

13,90

## **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  
15,90

**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  
13,90

**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  
12,90

**Quinotto (Risotto de Quinoa) de Setas y Espárragos con Parmesano y Rúcula**  
Quinotto („Quinoa-Risotto“) mit Pilzen, Spargel, Parmesan und Rucola  
Quinotto (Quinoa Risotto) with Mushrooms, Asparagus, Parmesan Cheese and Arugula  
13,90

**Pescado & Mariscos**  
**Fisch & Meeresfrüchte**  
**Fish & Seafood**

**Mejillones a la Marinera con Pan (1kg)**  
Muscheln nach Seemannsart mit Brot (1kg)  
Mussels a la Marinera with Bread (1kg)  
14,90

**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  
24,90

**Curry rojo de Pescado (Bacalao) con Verduras, Yogur, Cilantro, Sesamo y Arroz Basmati**  
Rotes Fisch (Kabeljau)-Curry mit Gemüse, Joghurt, Koriander, Sesam und Basmatireis  
Red Fish (Cod) Curry with Vegetables, Yogurt, Cilantro, Sesame and Basmati Rice  
14,90

**Lomo de Salmón con Ensalada Cesar y Patatas al Romero**  
Lachsfilet mit Caesar Salad und Rosmarin-Kartoffeln  
Salmon Fillet with Caesar Salad and Rosemary Potatoes  
16,90

## **Carne Fleisch Meat**

**Pechuga de Pollo jugosa con Salsa de Curry verde y Coco, Arroz Basmati y Pak Choi**  
Saftig gebratene Hühnerbrust mit grüner Curry-Kokossauce, Basmati-Reis und Pak Choi  
Juicy Chicken Breast with Green Curry Coconut Sauce, Basmati Rice and Pak Choi  
13,90

**Costillas de cerdo con salsa barbacoa picante y cuñas de patata**  
Spare Ribs mit pikanter Barbecuesauce und Potato Wedges  
Spare Ribs with spicy Barbecue Sauce and Potato Wedges  
16,90

**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  
13,90

**Pinchos de Picada de Cordero con Ensalada Griega, Pan Pita y Salsa Tzatziki**  
Lammhackfleischspieße mit griechischem Salat, Pita-Brot und Tzatziki  
Minced Lamb Kebabs with Greek Salad, Pita Bread and Tzatziki  
17,90

**La-Pinta-Burger de Ternera con Bacon, Queso, Tomate, Cebolla, Lechuga, Pepinillos y Patatas fritas Steakhouse**  
La Pinta-Burger (Rindfleisch) mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Essiggurken und Steakhouse Fries  
La Pinta Burger (Beef) with Bacon, Cheese, Tomatoes, Onions, Green Salad, Pickles and Steakhouse Fries  
12,90

**Entrecôte alto de Black Angus (300g) a la Parilla con Patatas al Romero y Espárragos**  
Black Angus Entrecote (300g) (mit Fettkern) mit Rosmarinkartoffeln und Spargel  
Black Angus Rib Eye Steak (300g) with Rosemary Potatoes and Asparagus  
26,90

**Postres Caseros**  
**Hausgemachte Nachspeisen**  
**Homemade Desserts**

**Panna cotta de Coco con Salsa de Mango**  
Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce  
Coconut Panna cotta with Mango Sauce  
6,90

**Helado frito de Vainilla con Frutas frescas**  
Frittiertes Vanilleeis mit frischen Früchten  
Deep fried Vanilla Icecream with fresh Fruits  
8,90

**Coulant de Chocolate con Helado de Nata**  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sahneeis  
Little Chocolate Cake with liquid Center and Ice Cream  
6,50

**Tarta de Queso en vaso con Salsa de Frutos del Bosque**  
Käsekuchen im Glas mit Waldbeeren-Sauce  
Cheesecake in Glass with Forest Berry Sauce  
6,50

**BRANDY & COGNAC 4CL**

Veterano	3,80
Soberano	3,80
103	3,80
Terry	4,00
Carlos III	4,00
Magno	4,00
Carlos I	6,50
Suau	6,50
Hennessy	6,50

**WHISKY & WHISKEY 4CL**

Ballantine's	4,50
Chivas Regal 12 años	6,00
Cutty Sark	4,00
Dewar's White Label	4,00
J & B	4,00
Johnnie Walker Red Label	4,00
Johnnie Walker Black Label	6,50
Glenfiddich 12 años	6,50
Jameson	4,50
Tullamore Dew	4,50
Four Roses	4,50
Jim Beam	4,50
Jack Daniel's Old Nr. 7	4,50
Canadian Club	4,50

**RON/RUM 4CL**

Amazona	4,00
Bacardi	4,00
Bacardi 8 años	5,50
Barçelo	4,50
Brugal Añejo Superior	4,00
Cacique Añejo Superior	4,50
Captain Morgan	4,50
Havana Club 3 años	4,00
Havana Club 7 años	5,50
Negrita	3,50
Pampero	5,00

**VODKA 4CL**

Absolut	4,50
Eristoff	3,50
Moskovskaya	4,50
Smirnoff	4,00
Stolichnaya	4,50
Beluga Transatlantic	6,50

**GIN 4CL**

Beefeater	4,50
Bombay Sapphire	5,00
Bulldog	6,00
Gordon's	4,00
Hendrick's	6,00
Larios	4,00
Mare	6,50
Mombasa Club	6,00
Seagram's	4,50
Tanqueray	5,00
Xoriguer	4,00

**Make your own longdrink!**

Spirit (4cl) con refresco/soft drink/ zumo Pago/Red Bull		
	refresco/softdrink	+2,00
	zumo Pago	+2,50
	Tonica	+2,50
	Red Bull	+3,00

p.e. Barçelo (4,50) +	
Coca Cola (2,00) =	6,50

**Combinados/Longdrinks con 4cl**

Gin (Gordon's) + Tonic	6,50
Vodka (Smirnoff) + Red Bull	7,00
Ron (Havanna 3) + Coca Cola	6,00
Bacardi + Coca Cola	6,00
Whisky (Ballantine's) + Coca Cola	6,50
Jack Daniel's + Coca Cola	6,50
Campari + Orange	6,50
Batida de Coco	6,50
+ piña/pineapple/Ananas	
Licor 43 + leche/milk/Milch	6,00
Lumumba (Havana 3 + laccas)	6,00

**y muchos mas/and many more/  
und viele mehr...**

**COCTELES**

<b>Caipirinha</b> (Ypioca Cachaça, lime, brown sugar, soda)	6,90
<b>Caipiroska</b> (Smirnoff Vodka, lime, brown sugar, soda)	6,90
<b>Mojito</b> (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, fresh mint, soda)	7,50
<b>Mango Mojito</b> (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, mango, fresh mint, soda)	7,90
<b>Forest Berry Mojito</b> (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, Forest Berries, fresh mint, soda)	7,90
<b>Piña Colada</b> (Havanna 3 Rum, coconut milk, pineapple, lime)	7,90
<b>Frozen Mango Margarita</b> (White Tequila, Cointreau, lemon, sugar, mango, soda, sugar rim)	8,50
<b>Frozen Forest Berry Margarita</b> (White Tequila, Cointreau, lemon, sugar, forest berries, soda, sugar rim)	8,50
<b>Strawberry Daiquiri</b> (Havana 3 Rum, lime, lemon, powder sugar, strawberries, strawberry juice)	7,90
<b>Moscow Mule</b> (Smirnoff Vodka, lime, ginger beer, angostura, cucumber)	7,50
<b>Lynchburg Lemonade</b> (Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, lime, lemonade)	7,50
<b>Pimm`s Cup</b> (Pimm`s, Ginger Ale, cucumber, strawberries, orange, lemon, fresh mint)	7,90
<b>Cuba Libre</b> (Havanna 3 Rum, Coca Cola, lime)	7,50

**COCTELES** sin alcohol/non-alcoholic/alkoholfrei

<b>Virgin Caipirinha</b> (Ginger Ale, lime, brown sugar, soda)	5,90
<b>Virgin Strawberry Daiquiri</b> (Ginger Ale, lime, lemon, powder sugar, strawberries, strawberry juice)	6,90
<b>San Francisco</b> (Orange juice, passionfruit juice, pineapple juice, lemon, grenadine)	5,90
<b>Virgin Mojito</b> (Ginger Ale, lime, brown sugar, fresh mint, soda)	6,50
<b>Virgin Mango Mojito</b> (Ginger Ale, lime, brown sugar, mango, fresh mint, soda)	6,90
<b>Virgin Forest Berry Mojito</b> (Ginger Ale, lime, brown sugar, forest berries, fresh mint, soda)	6,90
<b>Virgin Piña Colada</b> (Coconut milk, pineapple juice, lime)	6,90
<b>Virgin Frozen Mango Margarita</b> (Mango, mango juice, lemon, sugar, soda, sugar rim)	6,90
<b>Virgin Frozen Forest Berry Margarita</b> (Forest berries, strowberry juice, lemon, sugar, soda, sugar rim)	6,90



*La Pinta*  
BAR-RESTAURANT

**C/ PASEO COLÓN, 159**  
**07458 CA'N PICAFORT**  
**MALLORCA**



APERITIVOS 4CL

Martini (bianco/rosato/rosso/extra dry)	4,00
Aperol	4,00
Campari	4,00
Pernod	4,00
Ricard	4,00
Ramazzotti	4,00
Fernet Branca	4,00

CERVEZA

De Barril/Draught Beer/Vom Fass

Estrella Damm	0,25l	2,20
Estrella Damm	0,5l	3,80
Estrella Damm	1,0l	7,60
Malquerida	0,33l	3,00
Malquerida	0,5l	4,50
Estrella Damm Clara/Beer+Lemonade/Radler	0,25l	2,20
Estrella Damm Clara/Beer+Lemonade/Radler	0,5l	3,80

Botellas/Bottles/Flaschen

Estrella Damm	0,33l	2,80
Malquerida	0,33l	3,30
Malquerida	0,5l	4,50
Mahou 5 Estrellas	0,33l	3,20
Budweiser	0,33l	3,30
Heineken	0,33l	3,30
Franziskaner Weissbier Hell	0,5l	4,30
Franziskaner Weissbier Dunkel	0,5l	4,30
Franziskaner Weissbier Kristall	0,5l	4,30
Coronita	0,33l	3,90
Desperados	0,33l	3,90
Free Damm sin alcohol/alkoholfrei	0,33l	2,80
Franziskaner Weissbier	0,5l	4,30
sin alcohol/alkoholfrei		

SUMMER DRINKS

Hugo (Cava, soda, fresh mint, elderflower syrup)	0,25l	4,60
Aperol Spritz (Cava, Aperol, soda, slice of orange)	0,25l	4,60
Tinto de Verano	0,25l	4,60
(vino tinto, fanta limón, slice of lemon)		
Calimocha (vino tinto, coca cola)	0,25l	4,60
Magners (Irish Cider Original)	0,568l	5,90
Sangria copa	0,4l	4,50
Sangria garrafa	1,0l	11,00

VINO/WINE/WEIN

Copa de Vino blanco/white/weiss	0,2l	3,50
tinto/red/rot	0,2l	3,50
rosado/rosé	0,2l	3,50
Weinschorle blanco/white/weiss	0,25l	3,50
tinto/red/rot	0,25l	3,50

iPregunten por la carta de vinos! / Ask for our wine list!

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

CAVA/SPARKLING WINE/SEKT

Copa Cava	0,15l	3,50
Cava Codorniu Benjamin Brut	0,2l	4,90
Cava Freixenet Mini Nevada Semiseco	0,2l	4,90
Cava Mas Oliver Chamcalet Brut	0,7l	14,00
Cava Canals & Canals Marta Joia	0,7l	19,00
Cava Rosado Canals & Canals Marta Passio	0,7l	19,00
Prosecco Venice Cuvée Brut Millesimato	0,7l	19,00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut	0,7l	60,00

REFRESCOS

Veri agua sin gas	0,33l	1,90
Veri agua sin gas	1,0l	3,90
Veri agua con gas	0,33l	2,20
Veri agua con gas	0,5l	2,90
Font Mayor agua con gas	1,0l	4,20
Coca Cola	0,2l	2,50
Coca Cola	0,4l	4,50
Coca Cola light	0,2l	2,50
Coca Cola zero	0,2l	2,50
Coca Cola zero	0,4l	4,50
Fanta naranja/orange	0,2l	2,50
Fanta naranja/orange	0,4l	4,50
Fanta limón/lemon/Zitrone	0,2l	2,50
Fanta limón/lemon/Zitrone	0,4l	4,50
Sprite	0,2l	2,50
Sprite	0,4l	4,50
Spezi	0,2l	2,50
Spezi	0,4l	4,50
Ice Tea limón/lemon/Zitrone/melocotón/peach/Pfirsich	0,2l	2,20
Ice Tea limón/lemon/Zitrone/melocotón/peach/Pfirsich	0,4l	4,00
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,70
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,70
Fever Tree Premium Indian Tonic Water	0,2l	2,90
Fever Tree Naturally Light Tonic Water	0,2l	2,90
Red Bull	0,25l	3,80

ZUMOS/JUICES/SÄFTE

Pago manzana/apple/Apfel	0,2l	2,80
Pago naranja/orange	0,2l	2,80
Pago piña/pineapple/Ananas	0,2l	2,80
Pago melocotón/peach/Pfirsich	0,2l	2,80
Pago fresa/strawberry/Erdbeere	0,2l	2,80
Pago mango	0,2l	2,80
Zumo de tomate/tomato juice/Tomatensaft	0,2l	2,80
Apfelschorle/Orangenschorle	0,25l	2,30
Apfelschorle/Orangenschorle	0,4l	3,60
Fruchtschorlen / juice + soda / zumo y soda	0,4l	4,00

HOT DRINKS

Café & Té

Espresso	1,70
Espresso doble/double/doppelt	2,90
Cortado	1,90
Café americano	2,00
Café con leche/with milk/mit Milch	2,20
Cappuccino	2,90
Carajillo	2,90
Café descafeinado de maquina	1,90
Latte Macchiato	4,50
Vanilla Latte Macchiato	4,90
Caramel Latte Macchiato	4,90
Iced Vanilla Latte	4,90
Iced Caramel Latte	4,90
Laccao	0,2l 2,40
Taza té/cup of tea/Tasse Tee	2,00
Taza té+leche/cup of tea+milk/Tasse Tee+Milch	2,30

iPregunten por la carta de té! / Ask for our tea list!

Fragen Sie nach unserer Teekarte!

LICORES

Baileys Irish Cream	4cl	4,50	Pimm's	4cl	3,50
Drambuie	4cl	4,50	Mesclat	2cl	2,50
Southern Comfort	4cl	4,50	Palo	2cl	2,50
Batida de Coco	4cl	4,00	Hierbas Túnel	2cl	2,50
Malibu	4cl	4,00	dulces/mixtas/secas		
Kahlúa	4cl	4,00	Anís del Mono dulce/seco	2cl	2,50
Tia Maria	4cl	4,00	Anís Tres Caires	2cl	2,50
Amaretto Disaronno	4cl	4,00	Grappa	2cl	3,00
Licor 43	4cl	4,00	Sambuca	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	3,00	Ouzo 12	2cl	2,50
Underberg	2cl	3,00	Pacharán Zoco	2cl	2,50
Cointreau	2cl	2,50	Tequila Sierra Silver	2cl	2,50
Peach Schnapps	4cl	3,50	Tequila José Cuervo	2cl	2,50
Frangelico	4cl	4,00	Absinthe	2cl	3,00
Melody Crema Catalana	2cl	2,50	Vodka Caramelo	2cl	2,50

# Carta de Vino

## **Blanco**

<b>Capçanes</b> , Marmellans, Garnacha blanca y Macabeo, Montsant, 13%	13,90
<b>Mortitx</b> , Blanc, Malvasia, Muscat y Chardonnay, Mallorca, 12,5%	19,00
<b>Cuatro Rayas</b> , Descomunal, Verdejo, Rueda, 13%	16,00
<b>Binigrau</b> , Nounat, Prensall blanc y Chardonnay, Mallorca, 14%	23,00
<b>Gramona</b> , Gessami floral, Moscatel y Sauvignon blanc, Penedes, ecológico, 11%	20,00
<b>Mallorca O.W.</b> , Es Tren, Chardonnay y Moll y Prensall blanc y Muscat, Mallorca, 12,5%	17,00
<b>Angel Lorenzo Cachazo</b> , Fenomenal, Sauvignon blanc, Rueda, 13%	19,00
<b>Paco &amp; Lola</b> , Paco & Lola, Albariño, Rias Baixas, 13%	19,00
<b>Stefano Traverso</b> , Vigna Traverso, Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italia, 13,5%	23,00

## **Rosado**

<b>Bodegas Volver</b> , Espeto, Bobal, Valencia, 12,5%	13,90
<b>Sebastià Pastor</b> , Rosat de Negres, Manto-Negroy Callet, Mallorca, 14,5%	18,00
<b>Avelino Vegas</b> , Nicta Rosa Pálido, Prieto Picudo, Castilla y León, 13%	19,00

## **Tinto**

<b>Bodegas Faustino Rivero Ulecia</b> , Tempranillo-Garnacha, Rioja, 13,5%	13,90
<b>Sebastià Pastor</b> , Brodat, Mantonegro y Syrah, Mallorca, 13,5%	18,00
<b>Miquel Oliver</b> , Ses Ferritges, Callet-Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah, Mallorca 14,5%	22,00
<b>Miquel Oliver</b> , Aia, Merlot, Mallorca 14,5%	30,00
<b>Mortitx</b> , Negre, Syrah-Cabernet Sauvignon-Merlot, Mallorca, 13,5%	19,00
<b>Izadi</b> , Selección, Reserva, Tempranillo, Rioja, 14%	21,00
<b>Carmelo Rodero</b> , Roble 9 Meses, Tinta del País (Tempranillo), Ribera, 14%	20,00
<b>Bodegas Mas Alta</b> , Els Pics, Garnacha-Cariñena-Syrah-Cabernet Sauvignon, Priorat, 15%	23,00
<b>Matarromera</b> , Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, 14,5%	34,00
<b>Alamos</b> , Malbec, Malbec, Mendoza, Argentina, 12,5%	23,00



