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, Esparragos 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

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

Caeser 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

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 Esparragos 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 & COGNA	c 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

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 + laccao)	6,00

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

COCTELES

Caipirinha (Ypioca Cachaça, lime, brown sugar, soda)	6,90
Caipiroska (Smirnoff Vodka, lime, brown sugar, soda)	6,90
Mojito (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, fresh mint, soda)	7,50
Mango Mojito (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, mango, fresh mint, soda)	7,90
Forest Berry Mojito (Havanna 3 Rum, lime, brown sugar, Forest Berries, fresh mint, soda)	7,90
Piña Colada (Havanna 3 Rum, coconut milk, pineapple, lime)	7,90
Frozen Mango Margarita (White Tequila, Cointreau, lemon, sugar, mango, soda, sugar rim)	8,50
Frozen Forest Berry Margarita (White Tequila, Cointreau, lemon, sugar, forest berries, soda, sugar rim)	8,50
Strawberry Daiquiri (Havana 3 Rum, lime, lemon, powder sugar, strawberries, strawberry juice)	7,90
Moscow Mule (Smirnoff Vodka, lime, ginger beer, angostura, cucumber)	7,50
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, lime, lemonade)	7,50
Pimm`s Cup (Pimm`s, Ginger Ale, cucumber, strawberries, orange, lemon, fresh mint)	7,90
Cuba Libre (Havanna 3 Rum, Coca Cola, lime)	7,50
COCTELES sin alcohol/non-alcoholic/alkoholfrei	
Virgin Caipirinha (Ginger Ale, lime, brown sugar, soda)	5,90
Virgin Strawberry Daiquiri (Ginger Ale, lime, lemon, powder sugar, strawberries, strawberry juice)	6,90
San Francisco (Orange juice, passionfruit juice, pineapple juice, lemon, grenadine)	5,90
Virgin Mojito (Ginger Ale, lime, brown sugar, fresh mint, soda)	6,50
Virgin Mango Mojito (Ginger Ale, lime, brown sugar, mango, fresh mint, soda)	6,90
Virgin Forest Berry Mojito (Ginger Ale, lime, brown sugar, forest berries, fresh mint, soda)	6,90
Virgin Piña Colada (Coconut milk, pineapple juice, lime)	6,90
Virgin Frozen Mango Margarita (Mango, mango juice, lemon, sugar, soda, sugar rim)	6,90
Virgin Frozen Forest Berry Margarita (Forest berries, strowberry juice, lemon, sugar, soda, sugar rim)	6,90



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	0,251	2,20
Estrella Damm	0,51	3,80
Estrella Damm	1,01	7,60
Malquerida	0,331	3,00
Malquerida	0,51	4,50
Estrella Damm Clara/Beer+Lemonade/Radler	0,251	2,20
Estrella Damm Clara/Beer+Lemonade/Radler	0,51	3,80
Botellas/Bottles/Flaschen		
Estrella Damm	0,331	2,80
Malquerida	0,331	3,30
Malquerida	0,51	4,50
Mahou 5 Estrellas	0,331	3,20
Budweiser	0,331	3,30
Heineken	0,331	3,30
Franziskaner Weissbier Hell	0,51	4,30
Franziskaner Weissbier Dunkel	0,51	4,30
Franziskaner Weissbier Kristall	0,51	4,30
Coronita	0,331	3,90
Desperados	0,331	3,90
Free Damm sin alcohol/alkoholfrei	0,331	2,80
Franziskaner Weissbier	0,51	4,30
sin alcohol/alkoholfrei		

SUMMER DRINKS

Hugo (Cava, soda, fresh mint, elderflower syrup)	0,251	4,60
Aperol Spritz (Cava, Aperol, soda, slice of orange)	0,251	4,60
Tinto de Verano	0,251	4,60
(vino tinto, fanta limón, slice of lemon)		
Calimocho (vino tinto, coca cola)	0,251	4,60
Magners (Irish Cider Original)	0,5681	5,90
Sangria copa	0,41	4,50
Sangria garrafa	1,01	11,00

VINO/WINE/WEIN

Copa de Vino blanco/white/weiss		0,21	3,50
•	tinto/red/rot	0,21	3,50
	rosado/rosé	0,21	3,50
Weinschorle	blanco/white/weiss	0,251	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	0,151	3,50
Cava Codorniu Benjamin Brut	0,21	4,90
Cava Freixenet Mini Nevada Semiseco	0,21	4,90
Cava Mas Oliver Chamcalet Brut	0,71	14,00
Cava Canals & Canals Marta Joia	0,71	19,00
Cava Rosado Canals & Canals Marta Passio	0,71	19,00
Prosecco Venice Cuvée Brut Millesimato	0,71	19,00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut	0,71	60,00

REFRESCOS

Veri agua sin gas	0,331	1,90
Veri agua sin gas	1,01	3,90
Veri agua con gas	0,331	2,20
Veri agua con gas	0,51	2,90
Font Mayor agua con gas	1,01	4,20
Coca Cola	0,21	2,50
Coca Cola	0,41	4,50
Coca Cola light	0,21	2,50
Coca Cola zero	0,21	2,50
Coca Cola zero	0,41	4,50
Fanta naranja/orange	0,21	2,50
Fanta naranja/orange	0,41	4,50
Fanta limón/lemon/Zitrone	0,21	2,50
Fanta limón/lemon/Zitrone	0,41	4,50
Sprite	0,21	2,50
Sprite	0,41	4,50
Spezi	0,21	2,50
Spezi	0,41	4,50
Ice Tea limón/lemon/Zitrone/melocotón/peach/Pfirsich	0,21	2,20
Ice Tea limón/lemon/Zitrone/melocotón/peach/Pfirsich	0,41	4,00
Schweppes Ginger Ale	0,21	2,70
Schweppes Tonic Water	0,21	2,70
Fever Tree Premium Indian Tonic Water	0,21	2,90
Fever Tree Naturally Light Tonic Water	0,21	2,90
Red Bull	0,251	3,80

ZUMOS/JUICES/SÄFTE

Pago manzana/apple/Apfel	0,21	2,80
Pago naranja/orange	0,21	2,80
Pago piña/pineapple/Ananas	0,21	2,80
Pago melocotón/peach/Pfirsich	0,21	2,80
Pago fresa/strawberry/Erdbeere	0,21	2,80
Pago mango	0,21	2,80
Zumo de tomate/tomato juice/Tomatensaft	0,21	2,80
Apfelschorle/Orangenschorle	0,251	2,30
Apfelschorle/Orangenschorle	0,41	3,60
Fruchtschorlen / juice + soda / zumo y soda	0,41	4,00

HOT DRINKS

Café & Té		
spresso		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
atte Macchiato		4,50
/anilla Latte Macchiato		4,90
Caramel Latte Macchiato		4,90
ced Vanilla Latte		4,90
ced Caramel Latte		4,90
Laccao	0,21	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 tés! / 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
icor 43	4cl	4,00	Sambuca	2cl	2,50
ägermeister	2cl	3,00	Ouzo 12	2cl	2,50
Jnderberg	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
- rangelico	4cl	4,00	Absinthe	2cl	3,00
Melody Crema Catalana	2cl	2,50	Vodka Caramelo	2cl	2,50

Carta de Vino

Blanco

Capçanes, Marmellans, Garnacha blanca y Macabeo, Montsant, 13%	13,90
Mortitx, Blanc, Malvasia, Muscat y Chardonnay, Mallorca, 12,5%	19,00
Cuatro Rayas, Descomunal, Verdejo, Rueda, 13%	16,00
Binigrau, Nounat, Prensal blanc y Chardonnay, Mallorca, 14%	23,00
Gramona, Gessami floral, Moscatel y Sauvignon blanc, Penedes, ecológico, 11%	20,00
Mallorca O.W., Es Tren, Chardonnay y Moll y Prensal blanc y Muscat, Mallorca, 12,5%	17,00
Angel Lorenzo Cachazo, Fenomenal, Sauvignon blanc, Rueda, 13%	19,00
Paco & Lola, Paco & Lola, Albariño, Rias Baixas, 13%	19,00
Stefano Traverso, Vigna Traverso, Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italia, 13,5%	23,00
Rosado	
Bodows Walton France Ballal Waltonia 1250/	12.00
Bodegas Volver, Espeto, Bobal, Valencia, 12,5%	13,90
Sebastià Pastor , Rosat de Negres, Manto-Negroy Callet, Mallorca, 14,5% Avelino Vegas , Nicte Rosa Pálido, Prieto Picudo, Castilla y León, 13%	18,00 19,00
Tinto	
Bodegas Faustino Rivero Ulecia, Tempranillo-Garnacha, Rioja, 13,5%	13,90
Sebastià Pastor, Brodat, Mantonegro y Syrah, Mallorca, 13,5%	18,00
Miquel Oliver, Ses Ferritges, Callet-Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah, Mallorca 14,5%	22,00
Miquel Oliver, Aia, Merlot, Mallorca 14,5%	30,00
Mortitx, Negre, Syrah-Cabernet Sauvignon-Merlot, Mallorca, 13,5%	19,00
Izadi, Selección, Reserva, Tempranillo, Rioja, 14%	21,00
Carmelo Rodero, Roble 9 Meses, Tinta del País (Tempranillo), Ribera, 14%	20,00
Bodegas Mas Alta, Els Pics, Garnacha-Cariñena-Syrah-Cabernet Sauvignon, Priorat, 15%	23,00
Matarromera, Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, 14,5%	34,00
Alamos, Malbec, Malbec, Mendoza, Argentina, 12,5%	23,00

