

PINS46

VERMOUTH & RESTAURANT

PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR

PA AMB TOMÀQUET (PA DE VIDRE) 3,50€
Pan con tomate (Pan de cristal)

PERNIL IBÈRIC 23,00€
Jamón ibérico

CALAMARS FREGITS ARREBOSSATS (A L'ANDALUSA) 10,50€
Calamares fritos rebozados (A la andaluza)

MUSCLOS 9,50€
Mejillones

SÈPIA TROSSEJADA A LA BRASA 10,50€
Sepia troceada a la brasa

POP BRASEJAT A LA GALLEGA 17,50€
Pulpo braseado a la gallega

GAMBES DE CIUTADELLA A L'ALL 17,50€
Gambas de Ciutadella al ajillo

LES NOSTRES CROQUETES 9,50€
Nuestras croquetas

ANXOVES DEL CANTÀBRIC (6UD) 12,00€
Anchoas del Cantàbric

LES NOSTRES PATATES BRAVES 5,50€
Nuestras patatas bravas

OUS ESPARRACATS AMB GAMBES DE CIUTADELLA I ALLS 13,50€
Huevos rotos con gambas de Ciutadella y ajos

ZAMBURIÑES A LA PLANXA (6 UD) 15,50€
Zamburiñas a la plancha

LA NOSTRA ENSALADILLA RUSSA 8,50€
Nuestra ensaladilla russa

PILOTES AMB SALSÀ DE TOMÀQUET 8,50€
Albóndigas con salsa de tomate

CARPACCIO DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA 10,50€
Carpaccio de ternera roja de Menorca

CARPACCIO DE TONYINA DEL MEDITERRANEU 12,50€
Carpaccio de atún del mediterraneo

STEAK TARTAR DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA 20,50€
Steak tartar de ternera roja de Menorca

ARROSSOS A LA LLAUNA (per compartir) ARROCES A LA "LLAUNA" (para compartir)

ARRÒS DE SÈPIA, GAMBA I MUSCLOS 23,50€
Arroz de sepia, gamba y mejillones

LLAUNA DEL DIA 23,50€
"Llauna" del día

A banda de la carta podem oferir-li altres plats del dia. Si ho desitja podem aconsellar-lo abans de decidir-se.
El peix cru ha estat previamente congelat durant mínim 24 hores a una temperatura igual o inferior a -20°C.

Además de la carta podemos ofrecerle otros platos del día. Si lo desea, podemos aconsejarle antes de decidirse.
El pescado crudo ha sido previamente congelado durante mínimo 24 horas a una temperatura igual o inferior a -20°C.

Please ask about our daily specials. / We would be happy to help you decide.
Raw fish has been previously frozen for at least 24 hours at a temperature of -20°C.

Laissez- vous conseiller sur la criée du jour.
Le poisson cru a été préalablement congelé pendant au moins 24 heures à une température égale ou inférieure à -20°C.

Lasciatevi consigliare sul pescato del giorno.
Pesce crudo è stato precedentemente congelato per almeno 24 ore ad una temperatura pari o inferiore a -20°C.

ENTRANTS ENTRANTES

AMANIDA DE TOMÀQUET DE CIUTADELLA AMB VENTRESCA DE TONYINA 12,50€
Ensalada de tomate de Ciutadella con ventresca de atún

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA, MANGO I PINYONS 12,50€
Ensalada de queso de cabra, mango y piñones

TATAKI DE TONYINA AMB EMULSIÓ DE SOJA, MEL I WASABI 21,50€
Tataki de atún con emulsión de soja, miel y wasabi

GUACAMOLE AMB TÀRTAR DE TONYINA 12,50€
Guacamole con tartar de atún

PAD THAI DE VERDURES, POLLASTRE I GAMBES AL NOSTRE ESTIL 15,50€
Pad thai de verduras, pollo y gambas a nuestro estilo

RAVIOLIS DE TRUFA NEGRA AMB SALSÀ DE BOLETUS 15,50€
Raviolis de trufa negra en salsa de boletus

PEIXOS A LA BRASA PESCADOS A LA BRASA

LLENGUADO SALVATGE 70,00€/KG
Lenguado salvaje

TURBOT SALVATGE 55,00€/KG
Rodaballo salvaje

PEIX DEL DIA S.P.M.
Pescado del día

CARNS A LA BRASA CARNES A LA BRASA

FILET DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA 22,50€
Solomillo de ternera roja de Menorca

ENTRECOT DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA 18,50€
Entrecot de ternera roja de Menorca

ENTRECOT D'ANGUS DE MENORCA 27,50€
Entrecot de Angus de Menorca

"TXULETA" DE VEDELLA DE MENORCA 1KG 53,00€
Txuleta de ternera de Menorca

GELATS I POSTRES ARTESANS HELADOS Y POSTRES ARTESANOS

ESCUMA DE CREMA CATALANA 6,50€
Espuma de crema catalana

COULIS DE GERDS, API I LIMA AMB GELAT DE COCO 6,50€
Coulis de arándanos, apio y lima con helado de coco

SORBET DE FRUITA DEL DIA 5,50€
Sorbete de fruta del día

TARTA DE FORMATGE DE MENORCA AMB CONFITURA DE FIGUES 6,50€
Tarta de queso de Menorca con confitura de higos

PARFAIT DE CACAO 70% 6,50€
Parfait de cacao 70%

SOUFFLE DE VAINILLA 6,50€
Souffle de vainilla

GELATS ELABORATS AMB LLET DE VACA VERMELLA 4,50€
Helados elaborados con leche de vaca "vermella"

PINS46

VERMOUTH & RESTAURANT

SMALL PLATES POUR GRIGNOTER / PER STUZZICARE L'APPETITO IN COMPAGNIA

TOMATO BREAD

Pain à la tomate
Pane al pomodoro

3,50€

CURED IBERIAN HAM

Jambon ibérique
Prosciutto Iberico

23,00€

ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID

Calamars frites
Calamari fritti impanati

10,50€

MUSSELS

Moules
Cozze

9,50€

GRILLED CUTTLEFISH

Dés de seiche
Seppia tagliati a dadini alla griglia

10,50€

GRILLED OCTOPUS

Poulpe
Polpo alla griglia

17,50€

GARLIC PRAWNS FROM CIUTADELLA

Crevettes à l'ail de Ciutadella
Gamberi di Ciutadella al aglio

17,50€

HOMEMADE CROQUETTES

Croquettes faits maison
Crocchette fatti in casa

9,50€

CANTABRIAN ANCHOVIES

Anchois de la mer Cantabrie
Acciughe di Cantabrico

12,00€

FRIED POTATOES WITH SPICY MAYONNAISE

Nos " Patatas bravas "
Le nostre patate piccanti

5,50€

FRIED EGGS WITH GARLIC AND CIUTADELLA PRAWNS

Mélange d'œuf au plat, frites, crevettes et ail
Uova strapazzate con gamberetti di Ciutadella e aglio

13,50€

GRILLED SCALLOPS

Le pètoncle grillé
Capesante alla griglia

15,50€

SPANISH POTATO SALAD

Salade Russe
La nostra insalata russa

8,50€

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

Boulettes à la sauce tomate
Polpette con salsa di pomodoro

8,50€

MENORCAN VEAL CARPACCIO

Carpaccio de veau
Carpaccio di vitello dell'Isola

10,50€

MEDITERRANEAN TUNA CARPACCIO

Carpaccio de thon
Carpaccio di tonno

12,50€

MENORCAN BEEF STEAK TARTAR

Tartare de boeuf minorquin
Bistecca alla tartara

20,50€

RICES (To share)

RIZ (À partager) / RISO (Condividere)

CUTTLEFISH, SHRIMP AND MUSSELS RICE

Riz à la seiche, crevettes et moules
Riso di seppie, gamberi e cozze

23,50€

RICE OF THE DAY

Riz du jour
Riso del giorno

23,50€

ENTRANTS / ENTRÈES / ANTIPASTI

CIUTADELLA TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY

Salade de tomates Ciutadella à la ventreche de thon
Insalata di pomodori con ventresca di tonno

12,50€

GOAT CHEESE, MANGO AND PINE NUTS SALAD

Salade de chèvre, mangue et pignons de pin
Insalata di formaggio di capra, mango e pinoli

12,50€

TUNA TATAKI WITH SOY EMULSION, HONEY AND WASABI

Tataki de thon à l'émulsion de soja, miel et wasabi
Tataki di tonno con emulsione di soia, miele e wasabi

21,50€

GUACAMOLE WITH TUNA TARTAR

Guacamole avec un tartare de thon
Guacamole con tartara di tonno

12,50€

VEGETABLES, PRAWNS AND CHICKEN PAD THAI

Pad thai de légumes, crevettes et poulet
Pad thai con verdure, gamberi e pollo

15,50€

BLACK TRUFFLE RAVIOLIS IN WILD MUSHROOM SAUCE

Raviolis farcis de truffe noire accompagnée d'une sauce aux champignons
Ravioli al tartufo nero in salsa di porcini

15,50€

FISH / POISSONS / PESCE

WILD FLOUNDER

Plie sauvage
Passera selvatica

70,00€/KG

WILD TURBOT

Turbot sauvage
Rombo selvatico

55,00€/KG

FISH OF THE DAY

Poisson pêché
Pesce pescato

SPM

MEAT / VIANDE / CARNI

CHARBROILED MENORCAN VEAL FILLET

Emincé de filet de veau
Filetto di manzo

22,50€

CHARBROILED MENORCAN VEAL STEAK

Emincé de Entrecote de veau
Entrecot di manzo

18,50€

GRILLED ANGUS SIRLOIN STEAK

Entrecôte Angus de Nebraska
Entrecot di Angus di Nebraska

27,50€

CHARBROILED MENORCAN SIRLOIN STEAK 1KG

Emincé de Entrecote de veau
Entrecot di manzo

53,00€

ICE CREAMS AND HOMEMADE DESSERTS GLACES ET DESSERTS ARTISANAUX / GELATI E DOLCI FATTI IN CASA

CRÈME BRULÉE FOAM

Mousse de crème brûlée
Schiuma di crema catalana

6,50€

ICE CREAM SLICE

Coulis de myrtilles, céleri et citron vert avec glace à la noix de coco
Coulis di mirtilli, sedano e lime con gelato al cocco

6,50€

FRUIT SORBET

Sorbet de fruits du jour
Sorbetto di frutta del giorno

5,50€

MINORCAN CHEESE CAKE WITH FIG JAM

Gâteau au fromage minorquin avec confiture de figues
Crostata di formaggio di Minorca con marmellata di fichi

6,50€

COCOA PARFAIT

Parfait au cacao
Semifreddo al cacao

6,50€

VANILLA SOUFFLE

Soufflé à la vanille
Soufflé alla vaniglia

6,50€

ICE CREAM MADE WITH MENORCAN COW'S MILK

Gelato fatto con latte vaccino menorchino
Glace au lait de vache de Minorque

4,50€