

Pinzell

RESTAURANT

"Aprovecha el máximo cada sentido,
disfruta de todas las facetas del placer
y la belleza del mundo"

Helen Adams Keller

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra, confitura de higos y nueces	9,10
Ensalada de gambas, aguacate y salsa de leche de coco y mango	12,10
Wok vegetal con noodles de huevo	9,50
Raviolis de melocotón, gambas y yogur griego	14,90
Canelón de calabacín a la menorquina con crema de queso y tomate	10,50
Espaguetis negros con gambas al ajillo	9,70

ARROCES

(Precio por persona) (Mínimo 2 personas)

Paella de marisco	19,50
Arroz negro de sepia y gamba	18,75
Arroz caldoso de marisco	20,00

PARA PICAR

Pan de cristal con tomate	3,00
Calamar andaluza al curry	8,50
Timbal de pato, tomate confitado y queso de cabra	12,85
Bocaditos de salmón con guacamole, encurtidos, confitura de tomate y salsa de mostaza y yogur	9,40
Albóndigas de raya con salsa de avellanas	8'70
Croquetas de gambas con pinceladas de pimiento	10,50
Pulpo a la brasa con cebolla confitada, patatas y "all i oli" de brasa	15,90
Carpaccio de ternera de Menorca con soja, lima y queso curado	10,50
Patatas bravas con toques de brasa	4,80
Huevos rotos con sobrasada a nuestra manera	8,90

DEL MAR

Calamar relleno a la menorquina con gambas salsa de avellanas y puré de boniato	19,50
Medallones de rape sobre lecho de arroz negro de sepia y crema de ajos tiernos	21,50
Bacalao con carpaccio de gambas y salsa de cilantro, ostras y lima	15,80

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera de Menorca con reducción de Oporto	22,50
Paletilla de cordero al horno con reducción de sus jugos y miel	18,50
Lechona crujiente y deshuesada con crema de manzana	19,50
Entrecot a la brasa	16,55

DULCES Y HELADOS

Espuma de menjar blanc con confitura de naranja y aire de canela	5,60
Tortada de almendras con salsa de chocolate y helado de yema	5,45
Pastel de queso de Menorca con confitura de melón y helado de "figat"	5,40
Greixera de boniato con helado de miel	5,80
Sinfonía de chocolates	6,95
Helado de chocolate	4,00
Helado de avellana	4,00
Helado de vainilla	4,00

ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra, confitura de figues i nous	9,10
Amanida de gambes, alvocat i salsa de llet de coco i mango	12,10
Wok vegetal amb noodles d'ou	9,50
Raviolis de préssec, gambes i iogurt grec	14,90
Caneló de carabassó a la menorquina amb crema de formatge i tomàquet	10,50
Espaguetis negres amb gambes i allada	9,70

ARROSSOS

(Preu per persona) (Mmínim 2 persones)

Paella de marisc	19,50
Arròs negre de sépia i gamba	18,75
Arròs caldós de marisc	20,00

PER PICAR

Pa de vidre a tomàtiga	3,00
Calamar a l'andalusa amb curri	8,50
Timbal d'ànec, tomàquet confitat i formatge de cabra	12,85
Mossets de salmó amb guacamole, adobats, confitura de tomàquet i salsa de mostassa i iogurt	9,40
Mandonguilles de ratlla amb salsa d'avellanes	8'70
Croquetes de gambes amb pinzellades de pebre	10,50
Pop a la brasa amb ceba confitada, patates i allioli de brasa	15,90
Carpaccio de vedella de Menorca amb soia, llima i formatge curat	10,50
Patates braves amb un toc de brasa	4,80
Ous trencats amb sobrassada	8,90

DE LA MAR

Calamar farcit a la menorquina amb gambes
salsa d'avellanes i puré de moniato 19,50

Medallons de rap
sobre llit d'arròs negre de sépia
i crema d'alls tendres 21,50

Bacallà amb carpaccio de gambes
i salsa de coriandre, ostres i llima 15,80

DE LA TERRA

Filet de vedella de Menorca
amb reducció de Porto 22,50

Espatlla de xai
al forn amb reducció dels seus sucs i mel 18,50

Porcella cruixent i desossada
amb crema de poma 19,50

Entrecot a la brasa 16,55

DOLÇOS I GELATS

Escuma de menjar blanc amb confitura de taronja i aire de canyella	5,60
Tortada d'ametlles amb salsa de xocolata i gelat de gemma	5,45
Pastís de formatge de Menorca amb confitura de meló i gelat de figat	5,40
Greixera de moniato amb gelat de mel	5,80
Simfonia de xocolata	6,95
Gelat de xocolata	4,00
Gelat d'avellana	4,00
Gelat de vainilla	4,00

STARTERS

Salad with goat cheese, figs jam and walnuts	9,10
Prawn and avocado salad and coconut milk and mango sauce	12,10
Vegetable wok with egg noodles	9,50
Peach and prawns ravioli and greek yogurt	14,90
Menorcan zucchini cannelloni with cream cheese and tomato	10,50
Black spaghetti with garlic prawns	9,70

RICE

(Price per person) (Minimum 2 people)

Seafood paella	19,50
Black rice with cuttlefish and prawns	18,75
Seafood rice in broth	20,00

APPETIZERS

Glass tomato bread	3,00
Fried squid with curry	8,50
Duck Timbal, glazed tomato and goat's cheese	12,85
Salmon bites with guacamole, pickles, tomato jam and mustard and yogurt sauce	9,40
Stripe meatballs with hazelnut sauce	8'70
Prawn croquettes with pepper strokes	10,50
Grilled octopus with caramelized onion, potatoes and "allioli"	15,90
Beef carpaccio from Menorca with soy, lime and cured cheese	10,50
Fried potatoes in a spicy tomato sauce with hints of grilled flavor	4,80
Broken eggs with sobrasada	8,90

FROM OUR SEAS

Menorcan stuffed squid with prawns, a hazelnut sauce and sweet potato puree	19,50
Monkfish medallions on a bed of cuttlefish black rice and a cream of garlic smoots	21,50
Cod with prawn carpaccio and coriander sauce, oysters and lime	15,80

FROM OUR LAND

Beef fillet from Menorca with a reduction of Port wine	22,50
Suckling lamb baked with reduced juices and honey	18,50
Crunchy suckling pig with apple cream	19,50
Grilled Entrecote	16,55

SWEETS AND ICE CREAM

Menjar blanc foam with orange jam and cinnamon air	5,60
Almond cake with chocolate sauce yok ice cream	5,45
Menorca Cheesecake with melon jam and "figat" ice cream	5,40
"Greixera" of sweet potato with honey ice cream	5,80
Synfony of chocolates	6,90
Chocolate ice cream	4,00
Hazelnut ice cream	4,00
Vanilla ice cream	4,00