

# PINS46

VERMOUTH & RESTAURANT

## PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR

**PA AMB TOMÀQUET (PA DE VIDRE)** 4,00€  
Pan con tomate (Pan de cristal)

**PERNIL IBÈRIC** 24,00€  
Jamón ibérico

**CALAMARS FREGITS ARREBOSSATS (A L'ANDALUSA)** 14,00€  
Calamares fritos rebozados (A la andaluza)

**MUSCLOS** 11,00€  
Mejillones

**SÈPIA TROSSEJADA A LA BRASA** 13,00€  
Sepia troceada a la brasa

**POP BRASEJAT A LA GALLEGA** 21,00€  
Pulpo braseado a la gallega

**GAMBES DE CIUTADELLA A L'ALL** 21,00€  
Gambas de Ciutadella al ajillo

**LES NOSTRES CROQUETES** 11,00€  
Nuestras croquetas

**ANXOVES DEL CANTÀBRIC (6UD)** 18,00€  
Anchoas del Cantábrico

**LES NOSTRES PATATES BRAVES** 7,00€  
Nuestras patatas bravas

**OUS ESPARRACATS AMB GAMBES DE CIUTADELLA I ALLS** 16,00€  
Huevos rotos con gambas de Ciutadella y ajos

**ZAMBURIÑES A LA PLANXA (6 UD)** 18,00€  
Zamburiñas a la plancha

**LA NOSTRA ENSALADILLA RUSSA** 10,00€  
Nuestra ensaladilla rusa

**PILOTES AMB SÀLSA DE TOMÀQUET** 10,00€  
Albóndigas con salsa de tomate

**CARPACCIO DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA** 12,00€  
Carpaccio de ternera roja de Menorca

**CARPACCIO DE TONYINA DEL MEDITERRANI** 15,00€  
Carpaccio de atún del mediterraneo

**STEAK TARTAR DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA** 24,00€  
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** 27,00€  
Arroz de sepia, gamba y mejillones

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 -20oC

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 -20oC

## ENTRANTS ENTRANTES

**AMANIDA DE TOMÀQUET DE CIUTADELLA AMB VENTRESCA DE TONYINA** 15,00€

Ensalada de tomate de Ciutadella con ventresca de atún

**AMANIDA PINS46 (LLETUGA, TOMATIGUES, FORMATGE DE MENORCA, PINYONS, RAIM I VINAGRETA DE LIMA)** 15,00€

Ensalada Pins46 (lechugas, tomates, queso Menorca, piñones, uvas y vinagreta de lima)

**TATAKI DE TONYINA AMB EMULSIÓ DE SOJA, MEL I WASABI** 25,00€

Tataki de atún con emulsión de soja, miel y wasabi

**GUACAMOLE AMB TÀRTAR DE TONYINA** 15,00€

Guacamole con tartar de atún

**PAD THAI DE VERDURES, POLLASTRE I GAMBES AL NOSTRE ESTIL** 18,00€

Pad thai de verduras, pollo y gambas a nuestro estilo

**RAVIOLIS DE TRUFA NEGRA AMB SÀLSA DE BOLETS** 18,00€

Raviolis de trufa negra en salsa de boletus

## PEIXOS A LA BRASA PESCADOS A LA BRASA

**RAP** 27,00€

Rape

**GALL DE SANT PERE** 27,00€

Gallo de San Pedro

**PEIX DEL DIA** S.P.M.

Pescado del día

## CARNS A LA BRASA CARNES A LA BRASA

**FILET DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA** 26,00€

Solomillo de ternera roja de Menorca

**ENTRECOT DE VEDELLA VERMELLA DE MENORCA** 21,00€

Entrecot de ternera roja de Menorca

**ENTRECOT D'ANGUS DE MENORCA** 34,00€

Entrecot de Angus de Menorca

## GELATS I POSTRES ARTESANS HELADOS Y POSTRES ARTESANOS

**ESCUMA DE CREMA CATALANA** 6,00€

Espuma de crema catalana

**SORBET DE FRUITA DEL DIA** 6,00€

Sorbete de fruta del día

**NEW YORK CHEESECAKE** 7,00€

New York Cheesecake

**FONDANT DE XOCOLATA** 7,00€

Fondant de chocolate

**GELAT ARTESÀ LLET DE MENORCA** 5,00€

Helado artesano leche de Menorca

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 -20oC.

Laissez- vous conseiller sur la crûe 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 -20oC.





# PINS46

VERMOUTH & RESTAURANT

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

**TOMATO BREAD**  4,00€  
Pain à la tomate  
*Pane al pomodoro*

**CURED IBERIAN HAM** 24,00€  
Jambon ibérique  
*Prosciutto Iberico*

**ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID**     14,00€  
Calamars frites  
*Calamari fritti impanati*

**MUSSELS**  11,00€  
Moules  
*Cozze*

**GRILLED CUTTLFISH**   13,00€  
Dés de seiche  
*Seppia tagliati a dadini alla griglia*

**GRILLED OCTOPUS**  21,00€  
Poulpe  
*Polpo alla griglia*

**GARLIC PRAWNS FROM CIUTADELLA**   21,00€  
Crevettes à l'ail de Ciutadella  
*Gamberi di Ciutadella all'aglio*

**HOMEMADE CROQUETTES**         11,00€  
Croquettes faits maison  
*Crocchette fatti in casa*

**CANTABRIAN ANCHOVIES**  18,00€  
Anchois de la mer Cantabrie  
*Acciughe di Cantabrico*

**FRIED POTATOES WITH SPICY MAYONNAISE**   7,00€  
Nos "Patatas bravas"  
*Le nostre patate piccanti*

**FRIED EGGS WITH GARLIC AND CIUTADELLA PRAWNS** 16,00€  
Mélange d'œuf au plat, frites, crevettes et ail  
*Uova strapazzate con gamberetti di Ciutadella e aglio*

**GRILLED SCALLOPS**    18,00€  
Le pètoncle grillé  
*Capessante alla griglia*

**SPANISH POTATO SALAD**        10,00€  
Salade Russe  
*La nostra insalata russa*

**MEATBALLS IN TOMATO SAUCE**     10,00€  
Boulettes à la sauce tomate  
*Polpette con salsa di pomodoro*

**MENORCAN VEAL CARPACCIO**   12,00€  
Carpaccio de veau  
*Carpaccio di vitello dell'isola*

**MEDITERRANEAN TUNA CARPACCIO**   15,00€  
Carpaccio de thon  
*Carpaccio di tonno*

**MENORCAN BEEF STEAK TARTAR**       24,00€  
Tartare de boeuf minorquin  
*Bistecca alla tartara*

## RICES (To share) RIZ (À partager) / RISO (Condividere)

**CUTTLEFISH, SHRIMP AND MUSSELS RICE** 27,00€  
Riz à la seiche, crevettes et moules  
*Riso di seppie, gamberi e cozze*

## ENTRANTS / ENTRÈES / ANTIPASTI

**CIUTADELLA TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY** 15,00€  
Salade de tomates Ciutadella à la ventrèche de thon  
*Insalata di pomodori con ventresca di tonno*

**PINS46 SALAD (LETTUCE, TOMATOES, MENORCA CHEESE, PINE NUTS, GRAPES AND LIME VINAIGRETTE)**    15,00€  
Salade pins46 (laitue, tomates, fromage de minorque, pignons de pin, raisins et vinaigrette au citron vert)  
Pins46 insalata (lattuga, pomodori, minorca, pinoli, uva e vinaigrette al lime)

**TUNA TATAKI WITH SOY EMULSION, HONEY AND WASABI** 25,00€  
Tataki de thon à l'émulsion de soja, miel et wasabi  
*Tataki di tonno con emulsione di soia, miele e wasabi*

**GUACAMOLE WITH TUNA TARTAR**    15,00€  
Guacamole avec un tartare de thon  
*Guacamole con tartara di tonno*

**VEGETABLES, PRAWNS AND CHICKEN PAD THAI** 18,00€  
Pad thai de légumes, crevettes et poulet  
*Pad thai con verdure, gamberi e pollo*

**BLACK TRUFFLE RAVIOLIS IN WILD MUSHROOM SAUCE** 18,00€  
Raviolis farcis de truffe noire accompagnée d'une sauce aux champignons  
*Ravioli al tartufo nero in salsa di porcini*

## FISH / POISSONS / PESCE

**MONKFISH**   27,00€  
La Lotte  
*Rana pescatrice*

**JOHN DORY FISH**   27,00€  
Poisson Saint-Pierre  
*John Dory pesce*

**FISH OF THE DAY**   SPM  
Poisson du jour  
*Pesce del giorno*

## MEAT / VIANDES / CARNI

**CHARBROILED MENORCAN VEAL FILLET** 26,00€  
Emincé de filet de veau  
*Filletto di manzo*

**CHARBROILED MENORCAN VEAL STEAK** 21,00€  
Emincé de Entrecote de veau  
*Entrecot di manzo*



**GRILLED ANGUS SIRLOIN STEAK** 34,00€  
Entrécote Angus de Nebraska  
*Entrecot di Angus di Nebraska*

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

**CRÈME BRULÉE FOAM**    6,00€  
Mousse de crème brûlée  
*Schiama di crema catalana*

**FRUIT SORBET**     6,00€  
Sorbet de fruits du jour  
*Sorbetto di frutta del giorno*

**NEW YORK CHEESE CAKE**    7,00€  
Gâteau au fromage  
*Crostata di formaggio*

**CACAO FONDANT CAKE**    7,00€  
Fondant au cacao  
*Cacao fondant*

**ICE CREAM MADE WITH MENORCAN COW'S MILK**   5,00€  
Gelato fatto con latte vaccino menorchino  
*Glace au lait de vache de Minorque*