

## Menu

### Entrantes / Starters / Vorspeisen

<b>Gazpacho Andaluz</b>	<b>8</b>
Chilled Gazpacho (Tomato, vegetables, herbs) <i>Gekühlte Gazpacho "Andaluz" mit Tomate, Gemüse und Kräutern</i>	
<b>Sopa de vino blanco y cebolla gratinada</b>	<b>7</b>
Gratinated French white wine-onion soup <i>Gratinierte französische Weißwein-Zwiebel-Suppe</i>	
<b>Tomates Bio con Burrata y albahaca</b>	<b>15</b>
Two different organic tomatoes with creamy Burrata cheese and fresh basil <i>Zweierlei mallorquinische BIO-Tomaten mit cremigen Burrata und frischem Basilikum</i>	
<b>Tartar de ternera ,PEDROS' con salsa picante</b>	<b>16</b>
Pedros lightly spicy beef-Tartar with Mallorca olive oil, gherkin... <i>Pedros würziges Rindertatar mit Mallorquinischen Olivenöl und vielem mehr...</i> → ...como plato principal con patatas fritas / as a main course with french fries als Hauptgericht mit Pommes frites	
<b>Coctel de gambas con un poco de coñac</b>	<b>15</b>
Gambas in a creamy housemade cocktail-sauce with a dash of cognac <i>Garnelen in hausgemachter Cocktail-Sauce mit einem Schuss Cognac</i>	
<b>Arancini rellenos de arroz con ensalada con salsa miel-mostaza</b>	<b>15</b>
Crispy saffron-Arancini and a little salad with honey-mustard-dressing <i>Knusprige Safran-Arancini mit Salatgarnitur und Honig-Senf-Dressing</i>	
<b>Ensalada mixta con aguacate, tomate y pimentón</b>	<b>14</b>
Mixed salad with avocado, tomato and pepper <i>Grüner Salat mit avocado, tomate und Paprika</i>	

# P i n s a R o m a n a

*Pinsa is a light modern focaccia  
that is prepared with rice flour, wheat,  
soy and natural yeast.*

## **MARGERITHA** 14,5

**Tomate bio, fior di latte, albahaca**

Tomato , fior di latte cheese, fresh basil

*BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, frischer Basilikum*

## **PEDROS FAVORITE** 16

**Tomate bio, mozzarella, york, cebolla y pimienta verde en grano**

Bio tomato sauce, Fior di latte cheese, ham, onion and green peppercorns

*BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Zwiebeln und grüne Pfefferkörner*

## **SERRANO & BURRATINA** 19

**Tomate, fior di Latte, Burrata, jamón Serrano**

Tomato, fior di latte cheese, creamy Burrata cheese, Serrano-ham

*BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, cremiger Burrata, luftgetrockneter Serrano-Schinken*

## **SALMON** 19

**Queso crema, salmon ahumado, aceite, cáscara de limón**

Creamcheese, smoked samon, Mallorcan olive oil, lemon zest

*Frischkäse, geräucherter Lachs, Mallorquinisches Olivenöl, Zitronenzeste*

## **PICCANTE** 17

**Tomate, fior di latte, salami 'spianata' picante, aceite de pimentón**

Tomato, mozzarella, spicy salami, homemade spicy chili oil

*Tomatensauce, Mozzarella, würzige Salami, hausgemachtes scharfes Chili-Öl*

## Principales / Main courses / Hauptgerichte

<b>Pasta con Salsa Bolognesa y parmesan</b>	16
Pasta with Sauce Bolognese and parmesan cheese <i>Nudeln mit Bologneser Sauce und geriebenem Parmesan</i>	
<b>Escalope a la vienesa con patatas fritas y limon</b>	21
Escalope Viennese style with French fries, cranberries and lemon <i>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone</i>	
<b>Thai-Curry 'rojo' con verduras y arroz</b>	15
Red Thai-Curry with steamed rice <i>Rotes Thai-Curry mit Gemüse und gedämpften Reis</i>	
<b>Ñoquis de patata en salsa de queso azul</b>	14
Potato gnocchi in a creamy blue cheese sauce <i>Kartoffelgnocchi in cremiger Blauschimmelkäse-Sauce</i>	

## Postre / Dessert / Nachspeisen

<b>Sorbete de Limon con vodka</b>	7,5
Refreshing lemon sorbet with vodka <i>Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka</i>	
<b>Tortita con helado 'Malaga'</b>	13
Cut up sweet pan cake „Kaiserschmarrn“ with Malaga-ice cream <i>KAISERSCHMARRN mit Malaga-Eis (köstliches Rum-Rosinen-Eis)</i>	
<b>Brownie de chocolate con helado de vainilla y nata montada</b>	9
Chocolate brownie with vanilla ice cream <i>Sündiger, gekühlter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<b>Café "Affogato" (helado de vainilla con café)</b>	6,5
Vanilla ice cream with double espresso <i>Vanilleeis mit einem doppelten Espresso</i>	