



## MENU

### Entrantes y aperitivos

#### Starters and snacks

#### *Vorspeisen und Kleinigkeiten*

<b>Tostada con york, queso y salsa cóctel</b>	7
Toast with ham, cheese and cocktail sauce <i>Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce</i>	
<b>Tostada de jamón y queso con trufa fresca laminada</b>	15
Toast with ham, cheese and and fresh black truffles <i>Schinken-Käse-Toast mit gehobelten, frischen Trüffel</i>	
<b>Focaccia con verduras</b>	10
Focaccia with mixed vegetables <i>Focaccia mit buntem Gemüse</i>	
<b>Focaccia con jamón serrano, queso, tomate</b>	10
Focaccia with Serrano-ham, cheese and a slice of tomato <i>Focaccia mit Serrano-Schinken, Käse und einer Scheibe Mallorquinischer Tomate</i>	
<b>Sopa de zanahoria, naranja y jengibre</b>	9
Creamy soup of carrots, orange and ginger <i>Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe</i>	



<b>Ensalada de tomate con burrata y albahaca</b>	<b>15</b>
Tomatoes from Mallorca with burrata and basil <i>Mallorquinische Tomaten mit Burrata und Basilikum</i>	
<b>Ensalada de atún y tomate y cebollas</b>	<b>11</b>
Tuna salad with tomato and onions <i>Thunfisch-Tomaten-Salat mit Zwiebeln</i>	
<b>Coctel de gambas con un poco de coñac</b>	<b>16</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>Tartar de ternera ‚PEDROS‘ con salsa picante-suave</b>	<b>17</b>
Pedros lightly spicy beef-Tartar with Mallorcan olive oil, gherkin... <i>Pedros würziges Rindertatar mit Mallorquinischem Olivenöl und vielem mehr...</i>	
→ ...como plato principal con patatas fritas / as a main course with french fries als Hauptgericht mit Pommes frites	<b>23</b>
<b>Ensalada de primavera</b>	
<b>(Espinachia baby, lechuga, manzana,</b>	
<b>Salsa de Naranja, nueces tostadas)</b>	<b>13</b>
<b>...con pollo</b>	<b>18</b>
Spring salad with baby spinach, lettuce, apple, orange dressing and nuts ...with organic chicken <i>FRÜHLINGSSALAT mit Babyspinat, Kopfsalat, Apfel, Orangen-Baslamico-Dressing und gerösteten Nüssen</i> <i>...mit Bio-Hähnchenbrustfilet</i>	
<b>Patatas fritas con trufa</b>	<b>15</b>
Our delicious truffle french fries with a mayonnaise and fresh black truffle <i>Unsere köstlichen Trüffelpommes mit Trüffelmayonnaise und frischem, schwarzen Trüffel</i>	
<b>Salchicha frita con salsa de curry y patatas fritas</b>	<b>12</b>
Fried sausage with curry sauce and French fries <i>Currywurst mit Pommes Frites</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** 15

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

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, fresh basil

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

## **PEDROS FAVORITE** 17

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

Bio tomato sauce, 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 de Mallorca, cáscara de limón**

Creamcheese, smoked salmon, Mallorcan olive oil, lemon zest

*Frischkäse, geräucherter Lachs, Mallorquinisches Olivenöl, Zitronenzeste*

## **PICCANTE** 17

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

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, spicy salami, homemade spicy chili oil

*BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, würzige Salami, hausgemachtes scharfes Chili-Öl*

## **TARTUFO** 26

**Queso crema, Burrata, tartufo negro fresco**

Cream cheese, Burrata, fresh black truffle

*Frischkäse, Burrata, frischer schwarzer Trüffel*

## Principales / Main courses / Hauptgerichte

- Pasta con Salsa Bolognesa y parmesan** 16  
Pasta with Sauce Bolognese and parmesan cheese  
*Nudeln mit Bolognese Sauce und geriebenem Parmesan*
- Pasta con Salsa trufa, trufa fresca y nata** 25  
Pasta in a creamy white wine sauce with fresh black winter truffle  
*Nudeln in cremiger Weißwein-Schalotten-Sauce mit schwarzem Wintertrüffel*
- Pasta con salsa bechamel y 30 gr. de caviar** 55  
Pasta with béchamel sauce and 30 grams of Black Selection caviar  
*Pasta mit Sauce Béchamel und 30 Gramm AKI-Black Selection Kaviar*
- Escalope a la vienesa con patatas fritas y limon** 21  
Escalope Viennese style with French fries, cranberries and lemon  
*Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone*
- Thai-Curry 'rojo' con verduras y arroz** 15  
Red Thai-Curry with steamed rice  
*Rotes Thai-Curry mit Gemüse und gedämpftem Reis*
- Thai-Curry 'rojo' con gambas, verduras y arroz** 24  
Red Thai-Curry with gambas and steamed rice  
*Rotes Thai-Curry mit Garnelen, buntem Gemüse und gedämpftem Reis*

## Postre / Dessert / Nachspeisen

- Sorbete de Limon con vodka** 7,5  
Refreshing lemon sorbet with vodka  
*Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka*
- Tortita con helado 'Malaga'** 19  
Cut up sweet pan cake „Kaiserschmarrn“ with Malaga-ice cream  
*KAISERSCHMARRN mit Malaga-Eis (köstliches Rum-Rosinen-Eis)*  
*(25 minutes – for 2 - 3 – sharing is caring !)*
- Café "Affogato" (helado de vainilla con café)** 7  
Creamy Vanilla ice cream with double espresso  
*Cremiges Vanilleeis mit einem doppelten Espresso*
- Helado de vainilla con ragú de bayas y nata** 9  
Vanilla ice cream with berry ragout and whipped cream  
*Vanilleeis mit Beerenröster und Sahnehaube*