



MENU

Entrantes y aperitivos

Starters and snacks

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Tostada con york, queso y salsa cóctel Toast with ham, cheese and cocktail sauce <i>Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce</i>	8
Sopa de espárragos Creamy soup of asparagus <i>Spargelcremesuppe</i>	9
Currywurst (salchicha frita) con patatas fritas Fried sausage with currysauce and french fries <i>PEDROs Currywurst mit süß-scharfer Sauce und Pommes frites</i>	12
Ensalada de tomate con burrata y albahaca Tomatoes from Mallorca with burrata and basil <i>Mallorquinische Tomaten mit Burrata und Basilikum</i>	19
Ensalada de atún y tomate y cebollas Tuna salad with tomato and onions <i>Thunfisch-Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln</i>	15



DAY DRINKING RECOMMENDATIONS

Aperol Sour 14	Veltins 0,33 l 4,2.
Campari Spritz 11	Vermouth blanco 5,5
Estrella free 0,0 % 4,2	Homemade Ice Tea 6
Mojito 14	Virgin Mojito 10
Negroni 14	Aperol Spritz 11
Cava Miguel Pons 8,5	Limoncello Spritz 11
Cava Rosé 9	Amargero Spritz 11

Coctel de gambas con un poco de coñac **20**
 Gambas in a creamy housemade cocktail-sauce with a dash of cognac
Garnelen in hausgemachter Cocktail-Sauce mit einem Schuss Cognac

Tartar de ternera ,PEDROS' con salsa picante **23**
 Pedros lightly spicy beef-tartar with Mallorcan olive oil, gherkin...
Pedros würziges Rindertatar mit Mallorquinischem Olivenöl und vielem mehr...
 → ...como plato principal con patatas fritas / as a main course with french fries
 als Hauptgericht mit Pommes frites **30**

+ black truffle **12**

+ 30 g AKI Black selection caviar **35**

Ensalada de primavera
(Espinachia baby, lechuga, manzana, zanahoria, nueces) **15**

Our spring salad with baby spinach, lettuce, apple, carrot,
 Housemade dressing with sherry vinegar and roasted seeds
Unser Frühlingssalat mit jungem Babyspinat, Kopfsalat, Karotte, Apfel,
Sherry-Essig-Hausdressing und gerösteten Kernen

+ organic chicken breast **7**

+ gambas **9**

Patatas fritas con trufa **19**

Our delicious truffle french fries with a mayonnaise and fresh black truffle
Unsere köstlichen Trüffelpommes mit Trüffelmayonnaise und frischem, schwarzen Trüffel

Pan de masa madre/mantequilla francesca/queso crema **3,9 p.p.**

Artisan sourdough bread /French butter (AOP)/cream cheese with herbs
Manufaktur – Sauerteigbrot/ französische Fassbutter (AOP)/ Kräuter-Frischkäse

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 17

Tomate bio, fior di latte, albahaca

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, fresh basil

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, frischer Basilikum

PEDROS FAVORITE 19

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 24

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

GAMBAS 29

Tomate bio, gambas, aceite de Mallorca, tomate cherry, rucola

BIO tomato sauce, shrimps, cherry tomato, rucola

BIO-Tomatensauce, Garnelen, saftige Kirschtomaten, Rucola

PICCANTE 19

Tomate, fior die Latte, salami picante, aceite de pimentón

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

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

TARTUFO 31

Queso crema, Burrata, tartufo negro fresco

Cream cheese, Burrata, fresh black truffle, baby spinach

Frischkäse, cremiger Burrata, frischer schwarzer Trüffel, Babyspinat

Principales / Main courses / Hauptgerichte

PEDROs CLUB SANDWICH	26
... pollo, bacon, tomate, lechuga, mayonesa, patatas fritas, trufa ...chicken, crispy bacon, tomato, lettuce, mayonnaise, french fries, truffle ...Hähnchenbrust, knuspriger Bacon, frische Tomate, Salat, Mayo, Pommes frites, Trüffel	
Pasta con salsa boloñesa y vino tinto	19
Pasta with Pedro´s Bolognese red wine sauce, parmesan cheese <i>Tagliatelle in Pedros Bolognese-Rotwein-Sauce mit geriebenem Parmesan</i>	
Pasta con salsa trufa, trufa fresca y nata	29
Pasta in a creamy white wine sauce with fresh black truffles <i>Tagliatelle in cremiger Weißwein-Schalotten-Sauce mit schwarzem Trüffel</i>	
Pasta con gambas en una salsa cremosa de vino blanco y hierbas	25
Pasta with gambas, in a creamy sauce of lemon, white wine and herbs <i>Tagliatelle mit Garnelen in Zitronen-Weißwein-Kräuter-Sauce</i>	
Escalope a la vienesa con patatas fritas y limon	26
Escalope Viennese style with French fries, cranberries and lemon <i>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone</i>	
Cordon bleu relleno de jamón y queso salado, con patatas fritas	30
Cordon bleu filled with ham and savoury cheese, served with French fries <i>Cordon bleu mit Schinken und würzigem Käse gefüllt, dazu Pommes Frites</i>	
Verduras variadas del mercado en una cremosa salsa de curry	
Amarillo agridulce y ligeramente picante, con arroz basmati	19
Seasonal market vegetables in a creamy, sweet-spicy yellow curry sauce with basmati rice <i>Buntes Gemüse vom Markt, in einer süß-scharfen, gelben Currysauce mit Basmati-Reis</i>	
+ organic chicken breast	7
+ gambas	9
→	
Sermivos el plato principal con una pequeña ensalada	+ 6
Main course served with a small side salad <i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Hauptgericht gerne mit einem knackigen Beilagensalat</i>	

Postre / Dessert / Nachspeisen

>>>Mallorca Style<<<

Sorbete de Limon con vodka y con cava 13
Refreshing lemon sorbet with vodka or sparkling wine
Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka oder spanischem Schaumwein

Helado cremoso y sorbete por bola (pistachio, vanilla, mango, limón) 4
Creamy ice cream and sorbet por scoop (pistachio, vanilla, mango, lemon)
Eiscreme und Sorbets, pro Kugel: Pistazie, Vanille, Mango, Zitrone

Pastel de chocolate con helado y frutas 12
Chocolate cake with a scoop of ice cream and fresh fruits
Schokoladenkuchen mit cremiger Eiscreme und Früchten

Tortita con helado 'Vainilla' 24
Cut up sweet pan cake „Kaiserschmarrn“ with vanilla-ice cream
KAISERSCHMARRN mit Vanille-Eis
(25 minutes – for 2 - 4 – sharing is caring !)

Café “Affogato” (helado de vainilla con café) 8
Creamy Vanilla ice cream with double espresso
Cremiges Vanilleeis mit einem doppelten Espresso



**Encantados de tenerte aquí.
Gracias por su visita.**

So nice to have you here.
Thank you for your visit.

*Wir freuen uns, dass Sie hier sind!
Danke für Ihren Besuch.*