Pedro's
DAY BAR
RESTAURANT

MENU

Entrantes y aperitivos

Starters and snacks

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Tostada con york, queso y salsa cóctel **8**
Toast with ham, cheese and cocktail sauce
Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce

Currywurst (salchicha frita) con patatas fritas **12**
Fried sausage with currysauce and french fries
PEDROs Currywurst mit süß-scharfer Sauce und Pommes frites

Ensalada de atún y tomate y cebollas **15**
Tuna salad with tomato and onions
Thunfisch-Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln

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

30 g caviar AKI Black Selection con tortitas de patatas **49**
30 g of AKI caviar served with potato pancakes, crème fraîche and chives
30 Gramm AKI-Hamburg-Kaviar mit Kartoffelreibekuchen, Crème fraîche u. Schnittlauch

Tortitas de patatas con créme fraiche y salmon ahumado **19**
Hash browns with sour cream and smoked scottish salmon
Kartoffelreibekuchen mit Schmand und geräuchertem schottischem Lachs

Sopa de cebolla Francesa con queso y picatostes de hierbas **10**
French onion soup gratinated with Alpine cheese and herb croutons
Gratinierte französische Zwiebelsuppe mit Bergkäse und Kräuter-Croûtons

Knödel de remolacha con espuma de queso Mahón-Menorca **19**
Beetroot dumplings with Mahón-cheese-foam
Rote Bete-Knödel mit einem Schaum aus Mahón-Menorca-DOP-Käse

Tartar de ternera ‚PEDROs' con salsa picante **23**
Pedro´s lightly spicy beef tartar with Mallorcan olive oil, gherkin…
Pedros würziges Rinderfilettatar 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 **13**
+ 30 g AKI Black selection caviar **35**

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

Bowl de invierno: ensalada variadas, alubias, zanahoria, manzana, lentejas, pipas de calabaza tostadas **15**
Winter bowl with mixed leaf salad, marinated beans, carrots, fresh apple, roasted pumpkin seeds and homemade honey-mustard dressing
Winterbowl mit grünem Salat, Beluga-Linsen, Karotte,
Apfel, Bohnen, Sherry-Essig-Hausdressing und gerösteten Kürbiskernen
+ 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 schwarzem Trüffel

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.

MARGHERITA **17**
Tomate bio, fior di latte, tomate cherry, albahaca
Bio tomato sauce, fior di latte cheese, cherry tomatoes, fresh basil
BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, frisches Basilikum

BELLA VITA **19**
Tomate bio, fior di latte, jamon york, championes
Bio tomato sauce, fior di latte cheese, cooked ham, mushrooms
BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, frische Champignons

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 MEDITERRÁNEA **22**
Tomate bio, fior di Latte, Burrata, jamón Serrano, rúcula, parmesano
Bio tomato sauce, fior di latte cheese, Serrano-ham, rucola, parmesan cheese
BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, luftgetrockneter Serrano-Schinken, Rucola, Parmesan

GAMBAS **29**
Tomate bio, fior di Latte, gambas, rúcula, tomate cherry
Bio tomato sauce, fior di latte cheese, local prawns, rucola, cherry tomatoes
BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, heimische Garnelen, Rucola, Kirschtomaten

PICCANTE **19**
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

Principales / Main courses / Hauptgerichte

Escalope vienés original de ternera blanca con patatas o patatas fritas 42
Breaded veal escalope with potatoes or French fries
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Petersilienkartoffeln o. Pommes frites
→ **(Subject to availability / je nach Verfügbarkeit)**
+ truffle mayo + black truffle 13

Escalope de cerdo Duroc estilo vienés con patatas fritas y limon 26
Duroc pork schnitzel, Viennese style, with French fries, cranberries and lemon
Schnitzel "Wiener Art" vom Duroc-Schwein mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone
+ truffle mayo + black truffle 13

Cordon bleu relleno de jamón y queso salado, con patatas fritas 31
Cordon bleu filled with ham and savoury cheese, served with French fries
Cordon bleu mit Wacholderschinken und würzigem Käse gefüllt, dazu Pommes Frites
+ truffle mayo + black truffle 13

Goulash de ternera Angus con patatas y col lombarda 26
Angus beef goulash with potatoes and aromatic red cabbage
Gulasch aus der Hüfte vom Angus-Rind mit Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl

Rollo de ternera relleno con col lombarda y albondigas de patatas 30
Beef roulade with red cabbage and potato dumpling
Gefüllte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl

Pasta con salsa boloñesa al vino tinto **19**
Pasta with Pedro´s veal and beef Bolognese sauce, parmesan cheese
Tagliatelle in Pedros Bolognese-Sauce aus Kalb und Rind, mit geriebenem Parmesan

Pasta con Salsa de trufa, trufa fresca y nata **30**
Pasta in a creamy white wine sauce with fresh black truffles
Tagliatelle in cremiger Weißwein-Schalotten-Sauce mit schwarzem Wintertrüffel

Filete de bacalao crujiente con ensalada de hinojo y naranja **29**
Crispy cod fillet with fennel-orange-salad and lime mayonnaise
„Knusper-Kabeljau" mit erfrischendem Fenchel-Orangen-Salat und Limetten-Mayo

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
Buntes Gemüse vom Markt, in einer süß-scharfen, gelben Currysauce mit Basmati-Reis
+ organic chicken breast **7**
+ gambas **9**

→

Sermivos el plato principal con una pequeña ensalada **+ 7**
Main course served with a small side salad
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Hauptgericht gerne mit einem knackigen Beilagensalat

Postre / Dessert / Nachspeisen

Tortita dulce caramelizada con helado y compota de manzana **25**
Shredded sweet pan cake „Kaiserschmarrn“ with ice-cream and apple puree
KAISERSCHMARRN mit Apfel-Zimt-Mus u. Vanilleeis – am Tisch für Sie flambiert
(25 minutes – for 2 - 3 – sharing is caring !)

Tortitas finas de huevo a la naranja y con helado de vainilla **14**
Crêpe Suzette with vanilla ice cream, flambeed at the table
Crêpe Suzette mit Vanilleeis am Tisch flambiert

Trío de sorbetes (a elegir: frambuesa, cava, naranja sanguina o limón) **12**
Trio of sorbets (choice of raspberry, Cava, blood orange with local island fruits or lemon)
Sorbet-Trio (zur Wahl: Himbeere, lokale Blutorange, Cava oder Zitrone)

>>MALLORCA-STYLE-SORBET<<
Sorbete de Limon con vodka y cava **13**
Refreshing lemon sorbet with vodka and a lot of spanish sparkling wine
Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka und einem großen Schuss Cava aus Barcelona

Dos bolas de helado vanillia, nata y aceite de semillas de calabaza **10**
Two scoops of vanilla ice cream, whipped cream and pumpkin seed oil
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube und steirischem Kürbiskernöl

Helado cremoso por bola **4**
Creamy ice cream and sorbet per scoop
Eiscreme und Sorbets, pro Kugel

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

Pedro's