WILLKOMMEN

CA'N PINTXO

Gran restaurante de tapas y pintxos gamberros

Menü 2020

PINTXO'S EXPERIENCE

SCHNAPP DIR VON ALLEN PINTXOS EINS / 35€ PP.

CAMARÓN DE LA ISLA / 8€
MINI GARNELEN FRITIERT MIT KICHERERBSENMEHL UND GERÄUCHERTER HONIG-MAYONNAISE.

TACO MEXITERRÁNEO / 6€
MEXIKANISCHER TACO MIT SPANFERKEL, MARINIERT MIT ACHIOTE, SRIRACHA, LIMETTE, PIPARRA UND JALAPEÑOS.

PINTXO BURGER DELUXE / 6€
MINI-RIBEYE BURGER GEREIFT 45 TAGE, IN MAGRANETA-BROT, MIT GERÖSTETEN TOMATEN UND BRIE-KÄSE, AMERIKANISCHER KRAUTSALAT.

MI RABO CRUNCHY / 7€
OCHSENSCHWANZ-EINTOPF IN ROTWEIN GEGART, EINGEWICKELT IN KNUSPRIGER PASTA, SÜßKARTOFFELN, CURRYCREME UND WÜRZIGER YUCA.

POR LAS BARBAS DE SAN PETER / 8€
PETERFISCH MIT KNUSPRIGEM KLEBEREIS, TINTENFISCH-BISKUIT UND ORANGEN-AIOLI.

VEGUILÓN / 6€
MINI-GEMÜSE-CANNELLONI MIT KIRSCHTOMATENEINTOPF, PILZSCHAUM UND TRÜFFELKAVIAR.

ANDERE KÖSTLICHKEITEN

PIMIENTOS DE PADRÓN / 8€
EINIGE SIND FEURIG ANDERE SIND MILD

PATATAS BRAVAS ( ) ODER MIT GERÖSTETER KNOBLAUBSAUCE / 8€

PLATTE IBÉRICO SCHINKEN BELLOTA / 23€
MIT KRISTALLBROT, TOMATE UND EXTRA NATIVEM OLIVENÖL.

EL FAMOSO "CHULETONCIO"

PROBIER DOCH MAL UNSER "CHULETONCIO" ZUM TEILEN: SAFTIGES DRY-AGED T-BONE STEAK SERVIERT NACH GEWICHT + DELUXE KARTOFFELN + PIMIENTOS DE PADRÓN.

FÜR DIE FLEISCHFRESSER !

FRAG' NACH UNSEREN SAUCEN:

- BRAVA
- GERÖSTETER KNOBLAUCH
- SENF NACH ALTER ART

1.50€ / SALSA

42€ / KG (ZWISCHEN 700G Y 1KG)

VEGAN VEGETARISCH PIKANT

CA'N PINTXO

Bebidas

...

Drinks

CLASSIC COCKTAILS

• by 1862 Dry Bar Madrid •

APERITIFS { 10 € }

Negroni
Vermouth dulce / Gin / Campari

•

Martínez
Vermouth dulce / Gin Xoriguer / Maraschino / Angostura

•

Dry Martini
Gin (Clásico o Vesper) / Vodka / Vermouth seco

•

Manhattan
Rye o Bourbon / Vermouth ducle / Angostura

•

Gimlet
Gin / Rose's Lime

•

Daiquiri
Ron / Sirope de azúcar / Zumo de lima / Maraschino

•

Cosmopolitan
Vodka / Triple Sec / Zumo de lima / Zumo de arándanos

•

Bloody Mary
Vodka / Zumo de tomate / Aderezos

SPARKLING { 8 € }

Spritz
Aperol / Cava / Soda

•

French 75
Gin Xoriguer / Limón / Sirope de azúcar / Cava

•

Kir Royale
Cassis / Cava

•

Cava Cocktail
Azúcar / Angostura / Cava

CA'N PINTXO

AFTER-DINNER { 10 € }

Old Fashioned
Bourbon o Rye / Azúcar / Angostura

•

Whiskey Sour
Bourbon / Sirope de azúcar / Zumo de limón / Clara de huevo

•

Pisco Sour
Pisco / Sirope de azúcar / Zumo de limón / Clara de huevo

•

Prado
Tequila / Maraschino / Zumo de lima / Nata / Azúcar

•

Mary Pickford
Ron / Zumo de pina / Maraschino / Grenadina

•

Alexander & Brandy Alexander
Gin Xoriguer (o Brandy) / Licor de Cacao / Nata

•

White Russian
Vodka / Licor de café / Nata

•

Expresso Martini
Vodka / Café / Licor de Café

LONG DRINKS { 10 € }

Gin Fizz
Gin Xoriguer / Azúcar / Zumo de limón / Clara de huevo / Soda

•

Moscow Mule
Vodka / Ginger Beer / Zumo de lima

•

Pimm's Cup
Pimm's #1 / Zumo de limón / Azúcar / Soda

•

Screwdriver
Vodka / Zumo de naranjas de Sóller

•

Mojito
Ron / Lima / Azúcar / Menta / Soda

•••

CA'N PINTXO

· Nuestra cerveza home-made ·

Es una cerveza de tipo Ale que hemos denominado *Sóller Common*, en un guiño al estilo *California Common* que ha servido de inspiración para nuestra receta.

Elaboramos esta cerveza de forma completamente artesanal, con agua de los manantiales de la Vall de Sóller, maltas Heidelberger, Carahell, Melanoidin y Chocolate, lúpulos Spalter Select y Northern Brewer (aroma y "dry hopping") y levadura natural Nottingham.

El toque final se lo damos añadiendo "lemon grass" e hibisco, que le aporta frescura y cítricos en boca.

We have denominated this Ale as *Sóller Common* in tribute to the well known *California Common*, which has been an inspiration to our recipe.

We elaborate LLUNA with great care and natural ingredients only. It consist of water from the springs of the Sóller Valley, Heidelberger, Carahell, Melanoidin and Chocolate malts, Spalter Select and Northern Brewer hops (flavor and dry hopping), and Nottingham natural yeast.

The final touch is added by an infusion of lemon grass and hibiscus, which gives LLUNA its unique crisp and slightly citrus taste.

4,7º alc. / 20 IBUS

• • •

CERVEZAS

"Lluna", nuestra cerveza artesanal	
1/2 Pinta 0,25 cl. - *Sóller Common - Tipo ALE*	**€ 4.00**
Botella 0,33 cl. - *Sóller Common*	**€ 4.50**

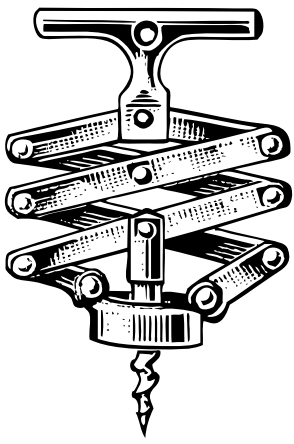
Cerveza artesanal de Sóller

Sullerica Original 0,33 cl. - *Ale*	€ 4.50
Sullerica Blanca 0,33 cl. - *Trigo / Wheat*	€ 4.50
Sullerica Fosca 0,33 cl. - *Porter*	€ 5.00
Sullerica 1561 0,33 cl. - *IPA*	€ 5.00

Cerveza de barril

Alhambra Especial 0,4 cl.	€ 3.50
1/2 Caña Alambra Especial 28 cl.	€ 2.50
Panaché - Shandy 0,4 cl.	€ 3.50

CA'N PINTXO



VINOS

TINTOS

Es Vi de Ca'n Pintxo Negre - Vall de Sóller - *Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Syrah y Callet* *3 meses en barrica de roble francés*	€ 3.75	€ 14.00
Macià Batle Añada *Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon y Syrah* *3 meses en barrica de roble francés*	€ 4.00	€ 16.00
Macià Batle Maceración Carbónica *100% Mantonegro*	€ 5.00	€ 20.00
Macià Batle Crianza *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *12 meses en barrica + 12 meses en botella*	€ 6.00	€ 24.00
Macià Edición Especial Gustavo *15 meses en barrica + 12 meses en botella*	€ 7.00	€ 28.00
Macià Batle Margalida Llompart *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *15 meses en barrica + 12 meses en botella*	€ 7.50	€ 30.00
Macià Batle Reserva Privada - 2014 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 8.75	€ 35.00
Macià Batle Reserva Privada - 2013 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 10.00	€ 40.00
Macià Batle Reserva Privada - 2012 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 11.25	€ 45.00

	MAGNUM
Macià Batle Reserva Privada - 2015 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 80.00
Macià Batle Reserva Privada - 2014 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 95.00
Macià Batle Reserva Privada - 2012 *Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon* *18 meses en barrica + 18 meses en botella*	€ 110.00

ROSADOS

Es Vi de Ca'n Pintxo Rosat - Vall de Sóller - *Merlot, Cabernet Sauvignon y Mantonegro*	€ 3.50	€ 15.00
Macià Batle Rosado *Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon y Syrah*	€ 4.50	€ 18.00
Macià Batle Maceración Carbónica Rosado *100% Mantonegro*	€ 5.00	€ 20.00
Macià Batle Margalida Llompart Rosado *100% Mantonegro* *Envejecido en antiguas botas de cemento*	€ 5.75	€ 23.00

BLANCOS

Es Vi de Ca'n Pintxo Blanc - Vall de Sóller - *Chardonnay y Prensal Blanc*	€ 3.75	€ 15.00
Macià Batle Maceración Carbónica Blanco *100% Prensal Blanc*	€ 6.00	€ 24.00
Macià Batle Blanc de Blancs *Chardonnay y Prensal Blanc*	€ 6.00	€ 24.00
Macià Batle Souvignon Blanc *100% Sauvignon Blanc*	€ 6.25	€ 24.50
Macià Batle Souvignon Blanc Fermentado en Bota *100% Sauvignon Blanc* *7 meses en barrica*	€ 8.00	€ 32.00
Macià Batle Margalida Llompart Blanco *Chardonnay y Prensal Blanc* *7 meses en barrica*	€ 7.00	€ 28.00

MACIÀ BATLE

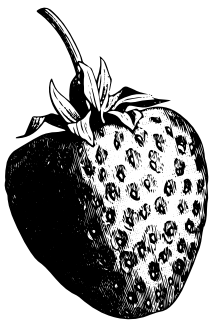
CA'N PINTXO

SIDRAS Y CAVAS

Sidra Trabanco Natural	–	€ 8.00
Francesc Ricart Brut Reserva *Xarel·lo, Macabeo y Parellada* *Crianza en botella: 15 meses.*	€ 6.00	€ 23.00
Cava Gran reserva Blanca Cusiné *Chardonnay y Pinot Noir* *Crianza en botella: 30 meses.*	–	€ 30.00

BEBIDAS DE VERANO

	40 CL.	80 CL.
Tinto de Verano	€ 8.00	€ 16.00
Sangría casera Especial Ca'n Pintxo	€ 9.00	€ 18.00



GIN & TONIC

	Schweppes	Fever Tree
Roku Japan Ginebra cítrica. Con piel de limón y jengibre.	€ 9.00	€ 10.00
The Botanist 22 Toque floral. Con hierbabuena y lima.	€ 10.00	€ 11.00
Brecon Ginebra especiada y toque dulce. Canela y naranja.	€ 8.00	€ 9.00
Brockmans Toque de frutas rojas. Con mora y/o fresas.	€ 10.00	€ 11.00
Finsbury Platinum Ginebra clásica seca. Con piel de lima.	€ 7.00	€ 8.00
Giro Ginebra catalana seca. Con piel de limón.	€ 7.00	€ 8.00
Mare Ginebra herbal. Con tomillo, romero y aceituna.	€ 10.00	€ 11.00
N°3 London Dry Gin Botánica clásica. Con piel de limón y enebro.	€ 9.00	€ 10.00
Sipsmith Green Label Ginebra Dry London seca. Con piel de lima.	€ 10.00	€ 11.00
Xoriguer Old Tom menorquina seca y aromática. Con limón.	€ 7.00	€ 8.00

CA'N PINTXO

LICORES Y DIGESTIVOS

RON

	On the rocks	Combinado
Plantation Original Ron de Barbados y Jamaica, terminado en Francia. con piel de Lima y dash.	€ 6.00	€ 8.00
Havana 3 Yrs Ron Cubano. Ideal para cubata y copa ligera. Con lima.	€ 5.00	€ 7.00
Ocumare Ron venezolano; toque madera. Con limón.	€ 6.00	€ 8.00
Flor de Caña 5Yrs Añejo Ron seco ideal para copas. Con lima.	€ 6.00	€ 8.00
Kraken Black Ron especiado. Sólo o con ginger beer, soda...	€ 8.00	€ 10.00

VODKA

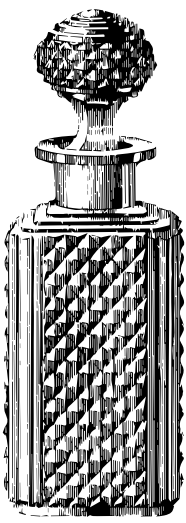
	On the rocks	Schweppes	Fever Tree
Russian Standard Vodka ruso.	€ 5.00	€ 7.00	€ 8.00
Wyborowa Vodka polaco; más suave.	€ 5.00	€ 7.00	€ 8.00
Belvedere "Luxury vodka" polaco.	€ 10.00	€ 12.00	€ 13.00

TEQUILA

	Tragos
Casco Viejo - Joven 100 % Ágave. Con limón y sal.	€ 3.50
Casco Viejo - Reposado 100 % Ágave. Con naranja y canela.	€ 4.00
1800 - Reposado 100 % *Weber Blue* Ágave.- Premium	€ 7.00

WHISKEY *- 60 ml / 2oz.*

	On the rocks	Combinado
BLENDED		
Jameson / Irlanda.	€ 5.00	€ 7.00
Johnny Walker / Escocia.	€ 5.00	€ 7.00
Ballantines / Escocia.	€ 5.00	€ 7.00
JB / Escocia.	€ 5.00	€ 7.00
MALT		
Glenlivet 12 Yrs Malta clásico. - 60 ml. / 2 oz.	€ 9.00	–
Glenrothes Vintage Reserve *Single malt* vintage; añada.	€ 10.00	–
Ardbeg 10 Yrs Marcadamente ahumado.	€ 11.00	–
Jura Toque de salitre; sabor a mar.	€ 10.00	–
Laphroaig 10 Yrs Ahumado y salitre.	€ 9.00	–
Suntory Yamazaki 10 Malta japonés. Algo dulzón (diferente).	€ 22.00	–
Hibiki Suntory 12 Yrs Miel, piel de naranja, chocolate blanco.	€ 20.00	–
Macallan Sienna Manzana y naranja. Toque de vainilla.	€ 27.00	–
Macallan Ruby Frutas secas, ginger, madera.	€ 66.00	–
BOURBON / RYE		
Jim Beam Coctail Whisky Sour. Bourbon original; Kentucky.	€ 5.00	€ 7.00
Canadian Club Whiskey canadiense de centeno.	€ 5.00	€ 7.00
Buffalo Trace Old Fashion. Puro Bourbon; Kentucky.	€ 10.00	–



CA'N PINTXO

VARIOS

	Tragos	Combinado
Aperol Solo o con cava.	€ 5.00	€ 7.00
Campari Combinación perfecta con nuestras naranjas.	€ 5.00	€ 7.00
Vermut Padró Rojo Clásico Vermouth dulce.	€4.00	€ 7.00
Vermut Padró Blanco reserva Vermouth dulce.	€ 5.00	€ 7.00
Amareto Disaronno El licor italiano por excelencia.	€ 5.00	–
Baileys Crema de licor.	€ 5.00	–
Brandy Suau 15 Yrs Nuestro Brandy mallorquín secreto.	€ 7.00	–
Brandy Terry 5 Yrs El Brandy español.	€ 3.00	–
Cognac Courvoisier VS Roble francés; muy equilibrado.	€ 7.00	–
Herbes Mallorquines Artesanals; dolces, mesclades o seques.	€ 3.50	–
Pacharán Iratxo Navarra.	€ 3.50	–
Fernet Branca Bebida amarga de tipo amaro.	€ 5.00	€ 7.00
Limoncello Bebida amarga de tipo amaro.	€ 3.50	
Orujo Bebida amarga de tipo amaro.	€ 3.50	

CA'N PINTXO

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Premium Numen 0,5 l.	€ 2.50
Agua Premium Numen 1 l.	€ 4.50
Agua con gas Mondariz 33 cl.	€ 2.50
Agua con gas Mondariz 0,7 l.	€ 4.50
Refrescos	€3.00
Aphelshore	€3.00

ZUMOS

Piña	€ 2.50
Melocotón	€ 2.50
Manzana	€ 2.50
Tomate	€ 2.50
Arándanos	€ 2.50
Zumo Natural de naranjas de Sóller - 0,20 cl.	€ 3.50

BEBIDAS CALIENTES

Café	€ 1.50
Cortado	€ 1.60
Café con leche	€ 1.75
Capuccino	€ 3.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Carajillo	€ 2.00
Irish Coffe	€10.00
Infusión/ Té	€ 2.00
Infusión / Té con leche	€ 2.25